

# Kulinarische Reise:

---

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 3.7. bis 9.7.2026

## Vorspeisen:

**Sommersalätchen** mit Melonenwürfeln, Salatgurke und Schafskäse in Passionsfruchtdressing 11.80 G-L  
dazu Räucherforelle € 15.80 D-G-L

**Gefülltes Kräuterflädle** mit Kräuterquark und Schwarzwälder Schinken -kalt- an Blattsalat  
€ 13.80 A-C-G-L

## Suppen:

**Pfifferlingcremesuppe**  
mit Schnittlauch € 7.80 G

**Tomaten-Kaltschale**  
mit Mozzarella und Basilikumöl € 7.80 G

## Vegetarisches Gericht:

**Frische Pfifferlinge** in Rahm  
im Kräuterflädle € 18.80 A-C-G



Weinempfehlung:  
FREE bree collection  
ALCOHOL FREE  
weiß oder rosé  
0,2l € 6.50

## Frisch vom Jäger:

**Rehbraten und -steak** auf Wacholderrahmsouße  
mit frischen Pfifferlingen und handgeschabte Spätzle € 34.80 A-C-G-I-L

## Kalte Gerichte für heiße Tage

**Hausmacher Sülze** mit Remouladensoße  
und Röstkartoffeln € 16.80 L

## **2 Matjes-Filet „Schwedische Art“**

mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren  
an gebratenen Apfelscheiben und Kräuterrösti € 16.80 B-G-L

**Griechischer Bauernsalat** mit Paprika, Gurken, Tomaten  
Zwiebeln und Schafskäse in Knoblauchdressing € 13.90 G-L  
dazu gegrillte Lachsschnitte € 22.80 D-G-L