

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 10.7. bis 16.7.2026

Vorspeisen:

Sommersalätchen mit Melonenwürfeln, Salatgurke und Schafskäse in Passionsfruchtdressing 11.80 G-L
dazu gebratene Jakobsmuscheln € 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

Melonen-Kaltschale
mit Parmaschinkenstreifen € 7.80 G

Veganes Sommergericht:

Gegrillte Zucchini-scheiben mit Basilikum-Tomaten-Salsa und Kräuterrösti € 14.80

Gerichte mit Pfiff(erling):

Frische Pfifferlinge in Rahm mit hausgemachten Semmelknödeln € 18.80 A-C-G
und 3 Schweinemedallions € 29.80 A-C-G

Schinken-Pfifferling-Rührei mit Kräutern und Bratkartoffeln € 17.80 C-G

Kalte Gerichte für heiße Tage

Roastbeef -kalt- mit Remouladensoße und Röstkartoffeln € 25.80 G-L

2 Matjes-Filet mit Zwiebelringen
grünen Bohnen und Röstkartoffeln € 16.80 B-G

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