

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 17.10. bis 23.10.2025

Vorspeisen:

Geflügelsalat mit Ananas und grünem Spargel
in Cocktailsoße € 13.80 G-L

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Kürbis-Chutney
mit Feldsalat und Speckwürfel € 15.80 L-N

Suppen:

Hühnerbrühe
mit Reis und Geflügelfleisch € 7.20 I

Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kürbiskernöl € 7.50 G-I

Veganes Gericht:

Gefüllte Süßkartoffel
mit Chili sin carne € 14.80 A

Schillerhöh 'Klassiker:

Schillerteller mit Schweinemedallions
auf Sauerkraut, dazu Schmorzwiebeln, Schupfnudeln
und Maultäschle € 24.80 A-C-I-L

Frisch vom Jäger

Fasanenbrust im Speckmantel gebraten
auf Rahm-Spitzkohl, dazu Kartoffelpüree
€ 28.50 G-I-L

Rosa gebratener Rehrücken auf Pfifferlingssoße
mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne € 39.80 A-C-G-I-L

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

ENJOY LIFE
einfach lebendig Wein
Rosé aus Pinot Noir
und Dornfelder 0,2l 7.50

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.
Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.