

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 7.11. bis 13.11.2025

Vorspeisen:

Matjestatar auf Kräuterrösti
mit Feldsalat in Balsamicodressing € 15.80 B-L

Fenchel-Melonen-Salat mit Parmaschinken
und gebackenem Mozzarella € 14.80 A-C-G-L

Suppen:

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich € 6.50 C-G-I

Pilzcremesuppe
mit Croutons € 7.50 A-G-I-L

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

Veganes Gericht:

Hausgemachte Linsenfrikadelle
auf Schwarzwurzel-Karotten-Gemüse € 14.80 A

Gänsezeit:

Knuspriger Gänsebraten mit Maronensoße
Rotkohl, Kartoffelknödel und gefülltem Schmorapfel € 38.80 A-I-L

Frisch vom Jäger

Rosa gebratener Rehrücken
mit Portweinsoße auf Butterwirsing
dazu Süßkartoffelpüree € 39.80 G-I-L

ZOTZ
2022
Heimatzauber
Rotwein trocken
0,2l 7.50

Geschmorter Rehbraten mit Pfifferlingsoße
handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne € 31.50 A-C-G-I-L

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