

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 14.11. bis 20.11.2025

Vorspeisen:

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

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

Suppen:

Rinderkraftbrühe
mit Brätknödel
und Backerbsen € 6.50 A-C-G-I

Erbsencremesuppe
mit Garnelenspießchen € 8.50 B-G-I

Veganes Gericht:

Paniertes Kohlrabischnitzel mit Avocadodip
und Süßkartoffelpommes € 14.80 A

Fisch der Woche:

Gebratene Lachsschnitte mit Ingwer-Sojasoße
auf gebratenen Nudeln mit Pak Choi € 27.50 A-F-K-L

Gänsezeit:

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

Frisch vom Jäger

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

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

ZOTZ
2022
Heimatzauber
Rotwein trocken
0,2l 7.50

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