

# Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 12.12. bis 22.12.2025

## Vorspeisen:

### **Lachsteller „Schillerhöhe“**

mit Räucherlachs, Lachsterrine und Graved Lachs  
dazu Dill-Senf-Soße und Feldsalat € 15.80 C-D-G-J-L

**Antipastiteller** mit eingelegtem Gemüse, Mailänder Salami und Parmaschinken € 15.80 L

## Suppen:

### **Rinderkraftbrühe**

mit Grießklößchen € 6.50 A-C-G-I

### **Champignoncremesuppe**

mit Croutons € 7.80 A-G-I

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

## Veganes Gericht:

**Ratatouille** – Provencalisches Schmorgemüse mit gebratener Polentaschnitte € 14.80

## Reginales Highlight – Renninger Wasserbüffel:

**Schmorbraten vom Wasserbüffel mit Cognac-Pfefferrahmsoße**  
dazu Butterwirsing und hausgemachten Serviettenknödel

€ 31.50 A-C-G-I-L

## Gänsezeit:

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

## Frisch vom Jäger

**Rosa gebratener Rehrücken** auf Cassissoße mit Broccoliröschen und Kartoffelkroketten € 39.80 A-C-G-I-L

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.

Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.