
Waldrestaurant

SCHILLERHÖHE

Seit 1928 im
Familienbesitz



Familie
Urban / Feldmeier

Finkenweg 2
70839 Gerlingen

Tel.: 07156/21816
Fax: 07156/48971

Gemütliche Gasträume - Saal
Nebenzimmer geeignet für Festlichkeiten aller Art
Wintergarten - Schattige Sommerterrasse - Großer Spielplatz
Dienstag Ruhetag

Internet: www.schillerhoehe.com

E-Mail: info@schillerhoehe.com

Menüvorschläge

2018

Sehr verehrte Gäste,

die Menüvorschläge sind berechnet für Gruppen ab 10 Personen die ein einheitliches Menü miteinander genießen möchten. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir das vielseitige Angebot aus unserer Standard-Speisekarte.

Damit Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste zu einem unbeschwerten und angenehmen Aufenthalt bei uns wird gibt es ein paar Details zu regeln. Es lohnt sich bei uns vorbeizuschauen, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten besprechen können.

Bitte rufen Sie uns an, um einen geeigneten Termin zu vereinbaren. Dann können wir genügend Zeit einplanen, um Sie optimal zu beraten. Auch für Fragen und Informationen stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch unter 07156 - 21816 (täglich ab 10:00 Uhr außer dienstags (Ruhetag)) zur Verfügung.

Damit wir einen einwandfreien Ablauf Ihres Anlasses garantieren können, bitten wir Sie, die Hinweise auf den letzten beiden Seiten gut durch zu lesen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause, denn:

„Es gibt Feste, die feiert man nur einmal im Leben!“

Ihre Familien

Urban - Feldmeier und das Schillerhöhe-Team

Menü 1 € 43.50

*Blattsalat in Balsamicodressing
mit Speck- und Röstbrotwürfeln € 7.80*

*Festtagssuppe
mit Maultäschle, Eierstich, Grießklößchen
und Gemüsestreifen in Rinderkraftbrühe € 4.90*

*Spezialteller „Schillerhöhe“
Verschiedene Medaillons
mit gebratenen Champignons, Rahmsoße
Broccoliroschen, gedünsteten Karöttchen
handgeschabten Spätzle und Kartoffelkroketten € 24.--*

*Mousse au chocolate
mit frischen Früchten
und Himbeersoße € 6.80*

Menü 2 € 42.50

Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken € 5.50

*Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“
mit gefüllter Preiselbeerbirne, Kräuterpfefferlinge
Wacholderrahmsoße, Broccoliroschen
pommes dauphine und handgeschabten Spätzle € 29.80*

*Cremé brûlée mit Früchten
und hausgemachtem Saisoneis € 7.20*

Menü 3 € 50.30

*Gebackene Garnelen in der Sesamkruste
mit Blattsalat und Chilidip € 10.50*

*Wildkraftbrühe
mit Pistazienklößchen € 5.50*

*Kalbsrücken „Schwarzwälder Art“
mit Schinken, Rahmpfifferlingen, Sauerrahmsoße
Grilltomate, grünen Bohnen
handgeschabten Spätzle und Pommes Dauphine € 26.50*

*Dessertteller „Schillerhöhe“
mit Mousse au Chocolate, Panna cotta im Glas
hausgemachtem Saisoneis, Früchtegarnitur
und Soßenspiegel € 7.80*

Menü 4 € 30.60

Rinderkraftbrühe mit Flädle € 4.60

*Gegrillte Schweinemedallions
mit Kräuterbutter, Rahmsoße
und gebratenen Champignons
Grilltomate, grünen Bohnen
handgeschabten Spätzle und Kartoffelkroketten € 19.80*

*Schwäbische Apfelküchle
mit Vanilleeis und Vanillesoße € 6.20*

Menü 5 € 47.--

*Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
an buntem Blattsalat € 10.50*

Tomatencremesuppe mit Croutons € 5.20

*Rosa gebratene Entenbrust mit Ingwer-Orangen-Soße
feinem Gemüsebouquet
handgeschabten Spätzle und Pommes Dauphine € 24.50*

*Hausgemachtes Walnuss Parfait
mit Schattenmorellen € 6.80*

Menü 6 € 66.20

*Honigmelonen-Schiffchen
mit Parmaschinken € 9.80*

Kressesüppchen mit Croutons € 4.80

*Pochierte Rotzungen-Garnelen-Röllchen
mit Hummersößle an Perlgraupenrisotto € 13.90*

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotweinsoße
grünen Bohnen, Grilltomate
handgeschabten Spätzle und Kräuterrösti € 29.80*

*Exotischer Früchteteller
mit hausgemachtem Mangoeis € 7.50*

Menü 7 € 39.90

*Feine Wildterriner mit Feldsalat
und Mango-Orangen-Chutney € 9.80*

Rinderkraftbrühe mit Grießnocken € 4.50

*Schweinefilet am Stück gebraten mit Rahmsoße
gebratenen Champignons, Broccoli, Blumenkohl, Karotten
handgeschabten Spätzle und Kräuterrösti € 19.80*

*Zitronen-Joghurt-Mousse
mit Himbeersoße und Kiwi Scheiben € 5.80*

Menü 8 € 36.30

*Tomatenscheiben mit Mozzarella
gebackenem Ruccola und Balsamicocreme € 9.20*

Hausgemachte Brätknödelsuppe mit Backerbsen € 4.80

*Gegrilltes Putenbruststeak mit Pilzragout in Rahm
Rahmsoße, feiner Gemüseauswahl
handgeschabten Spätzle und Kräuterrösti € 17.50*

*Orangencreme mit frischen Himbeeren
im Glas serviert € 4.80*

Menü 9 € 42.50

Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen € 5.20

*Kalbsmedaillons mit fruchtiger Kräuter-Tomaten-Soße
Zucchini Gemüse, Tagliatelle und Steinpilzrisotto € 29.80*

Hausgemachtes Tiramisu mit Früchtegarnitur € 7.50

Menü 10 € 35.80

Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kürbiskern Öl € 5.20

*Gebrautes Zanderfilet auf SafransöÙle
mit grünem Spargel, Basmatireis
und Petersilienkartoffeln € 24.80*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne € 6.20

Menü 11 € 50.30

*Gegrillte Jakobsmuscheln im Parmaschinkenmantel
mit Avocado-Mango-Tatar und Balsamico Creme € 12.50*

*Perlhuhnkraftbrühe
mit Trüffelklößchen € 5.80*

*Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Knoblauchjus, grünen Bohnen*

Kartoffelgratin und handgeschabten Spätzle € 24.50

Schwarzwälder Törtchen im Glas € 7.50

Menü 12 € 41.80

*Saisonaler Blattsalat mit Kirschtomaten
und gebratenen Pilzen € 9.80*

*Hirschrückensteak mit glasierten Apfelspalten
Calvados SoÙe, Broccoli, Karotten, Blumenkohl
handgeschabten Spätzle und Pommes Dauphine € 25.80*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 6.20

Themen-Büffets ab 30 Personen

Schwäbisches Büffet € 36.--

Gaisburger Marsch im Suppentopf
Wurstsalat mit Schwarzwurst, Rindfleischsalat
Schwäbischer Kartoffelsalat
Gurkensalat und Endiviensalat
Hausgemachtes Brot und Griebenschmalz

Hausgemachte Maultaschen „geschmelzt“ mit Bratensoße
Kässpätzle mit Zwiebeln, ofenfrischer Schweinebraten
Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsoße
Röstkartoffeln, handgeschabte Spätzle, Schupfnudeln

Apfelküchle mit Vanillesoße
Süße Flädle mit Erdbeermarmelade

Alpenländer Büffet € 37.50

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl (wird serviert)
Wiener Tafelspitzsülze mit Schnittlauchvinaigrette
Schinken aus den Alpenländern mit eingelegten Pilzen
Kartoffelkäs, Salate der Saison
Hausgemachtes Brot und Griebenschmalz

Tessiner Forellenfilet aus dem Ofen
mit Tomatenwürfel und Champignonblätter in Sauerrahm
Gekochte Ochsenbrust auf Bouillonkartoffeln
Wildschweinbraten auf Pilzragout
Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Gemüseauswahl, handgeschabte Spätzle und Röstkartoffeln

Marillenknödel mit Vanillesoße und Kirschsoße
Kaiserschmarrn

Themen-Büffets ab 30 Personen

Feines Kalt-Warmes Büffet € 60.--

Rinderconsomme mit gefüllten Flädle (wird serviert)
Kalte Fischplatte mit Räucherlachs, Räucherforellenfilet
Knoblauchgarnelen, Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße
Feine Terrinen und Pastetenplatte
dazu Cumberlandsoße und scharfes Tomatensugo
Kalter Rehrücken -rosa -mit Portweingelee auf Waldorfsalat
Bunte Salate der Saison und hausgemachtes Brot
Schweinefilet am Stück gebraten mit Rahmsoße
Kalbsrückensteak mit Tomaten und Käse überbacken
Hirschrückensteak mit Pfifferlingen und Preiselbeersöße
Rotzungen-Lachs-Röllchen in Weißweinsöße, Gemüseauswahl
handgeschabte Spätzle und Serviettenknödel
Grießflammerie mit Kirschsoße
Mousse au chocolate weiß und braun, bunte Früchteplatte

Italienisches Büffet € 49,50

Tomatencremesuppe mit Basilikum (wird serviert)
Schinken und Salamiplatte
Melonenspalten mit Parmaschinken
Eingelegtes Grillgemüse mit Knoblauchgarnelen
Tomatensalat mit Mozzarella, Meeresfrüchtesalat
Ruccolasalat mit Parmesan und Brotwürfeln
Gegrillter Seeteufel auf Zucchini-Knoblauch-Gemüse
Ossobucco in pikanter Tomaten-Gemüse-Soße
Gefüllte Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbei
Kalbsschnitzelchen Limone
Penne in Sahnesoße mit Schinken und Erbsen
mediterranes Gemüse, Risotto und Spaghetti
hausgemachtes Tiramisù, Panna cotta mit Früchten
Amaretto-Mousse mit Zabaione

Getränkeauswahl

Säfte und Sprudel:

<i>Apfelsaftschorle 0,4 l</i>	€ 3,80
<i>Apfelsaft 0,2 l</i>	€ 2,90
<i>Coca Cola 0,4 l</i>	€ 3,80
<i>Fanta 0,4 l</i>	€ 3,80
<i>Teinacher -Gourmet- 0,5 l</i>	€ 3,80
<i>Teinacher -Gourmet- 0,75 l</i>	€ 5,50

Sekt:

<i>Hausmarke Schillerhöhe 0,75 l</i>	€ 29,--
--------------------------------------	---------

Weine:

<i>Dürrenzimmerner Mönchsberg Riesling Württemberg QbA 0,25 l</i>	€ 5,30
<i>Kiechlinsberger Grauer Burgunder -trocken- Baden 0,25 l</i>	€ 5,30
<i>Dürrenzimmerner Mönchsberg Lemberger/Weißherbst Württemberg QbA 0,25 l</i>	€ 5,30
<i>Untertürkheimer Mönchberg Trollinger -trocken- Württemberg QbA 0,25 l</i>	€ 5,30
<i>Dürrenzimmerner Heuchelberg Trollinger mit Lemberger Württemberg QbA 0,25 l</i>	€ 5,30

Biere:

<i>Dinkelacker CD-Pils vom Fass 0,4 l</i>	€ 3,80
<i>König Ludwig Hefeweizen -hell- vom Fass 0,5 l</i>	€ 4,--

Wichtige Hinweise:

Personenzahl:

Spätestens 7 Tage vor der Durchführung Ihres Anlasses geben Sie uns bitte das ausgesuchte Menü bekannt.

24 Stunden vorher benötigen wir die genaue Personenzahl. Diese Personenzahl (Garanziezahl) gilt als verbindlich für die Rechnung. Für abwesende Personen berechnen wir eine Menüpreis-Pauschale i. H. v. € 20,- pro fehlende Person.

Bitte benachrichtigen Sie uns also vorher, sollte sich die Anzahl der Gäste verändern.

Dauer des Anlasses:

Für Mittagessen & Kaffee wird in der Regel eine Zeitgrenze bis 17.00 Uhr festgelegt. Benötigen Sie die Räumlichkeiten länger, so muss dies vorher festgehalten werden (wegen allfälliger Abendanlässe im selben Raum und dem Service-Arbeitsplan). Für Abendanlässe ist die zeitliche Begrenzung bei 24.00 Uhr.

Das Abbrennen von Wunderkerzen und Tischfeuerwerk ist aus brandschutzrechtlichen Gründen nicht erlaubt!

Wein:

Bei mehr als 15 Pers. empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden. Es können eigene Weine mitgebracht werden. Hierfür berechnen wir pro Flasche ein Korkgeld von € 16,50 !

Blumen:

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen. Wir besorgen Ihnen auch gerne Tischblumen bei unserer Floristin zum Selbstkostenpreis. Die Blumen gehören in diesem Fall Ihnen.

Menükarten:

Menükarten drucken wir gerne für Ihren Anlass, pro Stück € 2,30.

Kuchengedeck:

Für den Service mitgebrachter Torten/Kuchen berechnen wir einen Gedeck-Zuschlag von € 2,50 pro Person .

Stornierung:

Bei einer zu kurzfristigen Annullierung (ab 6 Tagen vor Termin) Ihres bei uns reservierten Anlasses, müssen wir Ihnen Stornierungskosten berechnen.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis 7 Tage vor dem Termin möglich. Danach berechnen wir Ihnen 50% des vorbestellten Gesamtvolumens. Bei einer Absage ab 3 Tagen vor dem Termin betragen die Stornierungskosten 75%.

Bezahlung:

Sie können bei uns bar oder mit EC-Karte bezahlen.

Gerne schicken wir Ihnen auch die Rechnung zu.

Preisänderungen behalten wir uns vor.

Sämtliche Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Ihre Daten:

Ihre Daten werden nicht an Dritte weiter gegeben sondern dienen lediglich der korrekten Erfassung aller für Ihre Feier notwendigen Angaben. Wenn Sie Ihren Geburtstag bei uns feiern erhalten Sie 6 Monate nach Ihrer Veranstaltung einen Dankeschön-Brief. Sollten Sie diesen nicht einlösen und auch nicht an unserem monatlichen Gewinnspiel teilnehmen werden Ihre Daten nach 2 Jahren gelöscht.

