

---

Waldrestaurant

---

# SchillerHöhe

---

Seit 1928



im Familienbesitz

---

Finkenweg 2  
70839 Gerlingen  
[www.schillerhoehe.com](http://www.schillerhoehe.com)

---

Tel.: 07156/21816  
Fax: 07156/48971  
[info@schillerhoehe.com](mailto:info@schillerhoehe.com)

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

Internet: [www.schillerhoehe.com](http://www.schillerhoehe.com)

E-Mail: [info@schillerhoehe.com](mailto:info@schillerhoehe.com)

---

## Menüvorschläge

2025

---

*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 unbeschwertem 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!“*

## *Menü 1* € 53.70

---

*Blattsalat in Balsamicodressing  
mit Speck- und Röstbrotwürfeln € 9.50*

*Festtagssuppe  
mit Maultäschle, Eierstich, Grießklößchen  
und Gemüsestreifen in Rinderkraftbrühe € 6.20*

*Spezialteller „Schillerhöhe“  
Verschiedene Medaillons  
mit gebratenen Champignons, Rahmsoße  
Broccoliroschen, gedünsteten Karöttchen  
handgeschabten Spätzle und Kartoffelkroketten € 30.50*

*Mousse au chocolate  
mit frischen Früchten  
und Himbeersoße € 7.50*

## *Menü 2* € 50.60

---

*Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken € 6.20*

*Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“  
mit gefüllter Preiselbeerbirne, Kräuterpfefferlinge  
Wacholderrahmsoße, Broccoliroschen  
pommes dauphine und handgeschabten Spätzle € 36.50*

*Cremé brûlée mit Früchten  
und hausgemachtem Saisoneis € 7.90*

## Menü 3 € 57.40

---

*Gebackene Garnelen in der Sesamkruste  
mit Blattsalat und Chilidip € 11.60*

*Wildkraftbrühe  
mit Pistazienklößchen € 6.20*

*Kalbsrücken „Schwarzwälder Art“  
mit Schinken, Rahmpfifferlingen, Sauerrahmsoße  
Grilltomate, grünen Bohnen  
handgeschabten Spätzle und Pommes Dauphine € 31.--*

*Dessertteller „Schillerhöhe“  
mit Mousse au Chocolate, Panna cotta im Glas  
hausgemachtem Saisoneis, Früchtegarnitur  
und Soßenspiegel € 8.60*

## Menü 4 € 36.30

---

*Rinderkraftbrühe mit Flädle € 5.50*

*Gegrillte Schweinemedallions  
mit Kräuterbutter, Rahmsoße  
und gebratenen Champignons  
Grilltomate, grünen Bohnen  
handgeschabten Spätzle und Kartoffelkroketten € 22.90*

*Schwäbische Apfelküchle  
mit Vanilleeis und Vanillesoße € 7.90*

## Menü 5 € 48.--

---

*Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
an buntem Blattsalat € 11.60*

*Rosa gebratene Entenbrust mit Ingwer-Orangen-Soße  
feinem Gemüsebouquet  
handgeschabten Spätzle und Pommes Dauphine € 28.90*

*Hausgemachtes Walnuss Parfait  
mit Schattenmorellen € 7.50*

## Menü 6 € 77.80

---

*Honigmelonen-Schiffchen  
mit Parmaschinken € 10.80*

*Kressesüppchen mit Croutons € 5.70*

*Pochierte Rotzungen-Garnelen-Röllchen  
mit Hummersößle an Perlgraupenrisotto € 16.50*

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotweinsauce  
grünen Bohnen, Grilltomate  
handgeschabten Spätzle und Kräuterrösti € 36.50*

*Passionsfruchtmousse im Schokoladencrepes  
mit Mango und Granatapfel € 8.30*

## Menü 7 € 47.60

---

*Feine Wildterriner mit Feldsalat  
und Mango-Orangen-Chutney € 12.80*

*Rinderkraftbrühe mit Grießnocken € 5.50*

*Schweinefilet am Stück gebraten mit Rahmsoße  
gebratenen Champignons, Broccoli, Blumenkohl, Karotten  
handgeschabten Spätzle und Kräuterrösti € 22.90*

*Zitronen-Joghurt-Mousse  
mit Himbeersoße und Kiwi Scheiben € 6.40*

## Menü 8 € 41.90

---

*Tomatenscheiben mit Mozzarella  
gebackenem Ruccola und Balsamicocreme € 10.20*

*Hausgemachte Brätknödelsuppe mit Backerbsen € 5.70*

*Gegrilltes Putenbruststeak mit Pilzragout in Rahm  
Rahmsoße, feiner Gemüseauswahl  
handgeschabten Spätzle und Kräuterrösti € 20.50*

*Orangencreme mit frischen Himbeeren  
im Glas serviert € 5.50*

## Menü 9 € 51.--

---

*Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen € 6.20*

*Kalbsmedaillons mit fruchtiger Kräuter-Tomaten-Soße  
Zucchini Gemüse, Tagliatelle und Steinpilzrisotto € 36.50*

*Hausgemachtes Tiramisu mit Früchtegarnitur € 8.30*

## Menü 10 (Vegan) € 34.30

---

*Saisonaler Blattsalat mit weißem Balsamicodressing  
und gebratenen Pilzen € 10.80*

*Tomatencremesuppe mit Croutons € 5.70*

*Gebratenes Gemüse auf Currysoße  
mit Reis € 14.80*

*Mini-Eis*

*1 Kugel hausgemachtem Saisoneis mit Frucht € 3.--*

## Menü 11 € 58.10

---

*Gegrillte Jakobsmuscheln im Parmaschinkenmantel  
mit Avocado-Mango-Tatar und Balsamico Creme € 14.80*

*Perlhuhnkraftbrühe  
mit Trüffelklößchen € 7.50*

*Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste  
mit Knoblauchjus, grünen Bohnen  
Kartoffelgratin und handgeschabten Spätzle € 28.90*

*Früchteteller mit hausgemachtem Saisoneis € 6.90*

## Menü 12 € 46.20

---

*Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kürbiskern Öl € 7.50*

*Hirschrückensteak mit glasierten Apfelspalten  
Calvados Soße, Broccoli, Karotten, Blumenkohl  
handgeschabten Spätzle und Pommes Dauphine € 31.80*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 7.20*

# Getränkeauswahl

---

## Säfte und Sprudel:

<i>Apfelsaftschorle 0,4 l</i>	€ 5,20
<i>Apfelsaft 0,2 l</i>	€ 3,60
<i>Coca Cola 0,4 l</i>	€ 5,20
<i>Fanta 0,4 l</i>	€ 5,20
<i>Teinacher -Gourmet- 0,5 l</i>	€ 5,30
<i>Teinacher -Gourmet- 0,75 l</i>	€ 7,00

## Sekt:

<i>Hausmarke Schillerhöhe 0,75 l</i>	€ 35,10
--------------------------------------	---------

## Weine:

<i>Dürrenzimmerner Mönchsberg Riesling Württemberg QbA 0,25 l</i>	€ 7,30
<i>Kiechlinsberger Grauer Burgunder -trocken- Baden 0,25 l</i>	€ 7,30
<i>Dürrenzimmerner Mönchsberg Lemberger/Weißherbst Württemberg QbA 0,25 l</i>	€ 7,30
<i>Fellbacher Lämmle Trollinger -feinherb- 0,25 l</i>	€ 7,30
<i>Dürrenzimmerner Heuchelberg Trollinger mit Lemberger Württemberg QbA 0,25 l</i>	€ 7,30

## Biere:

<i>Dinkelacker CD-Pils vom Fass 0,4 l</i>	€ 4,90
<i>König Ludwig Hefeweizen -hell- vom Fass 0,5 l</i>	€ 5,50

### **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). Samstags schließen wir um 21:00 Uhr, sonntags um 20:00 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. Ansonsten dekorieren wir mit unseren üblichen frischen Tischblumen in kleinen Väschen.

#### **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 € 2,80 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.

