

Vorspeisen:

Hausgebeizter Gin-Lachs mit Dill-Sauerrahm
dazu Feldsalat in weißem Balsamicodressing
und Croutons 16.--

Roastbeef vom Hirschrücken
mit hausgemachtem Cranberry-Chutney
und Feldsalat mit Walnüssen 14.--

Gefüllte Avocado
mit Ananas-Chili-Salsa
und bunten Gemüsechips 13.--

Gemischter Salat
mit Tomaten, Gurken, Karotten
und Blattsalat in Hausdressing 7.80

Suppen:

Cremesuppe von Roter Beete
mit Meerrettichnocken und Matjestatar 7.20

Tomatenkraftbrühe
mit Basilikum-Parmesan-Klößchen 7.20

Klare Ochschwanzsuppe
mit Sherry und Käsestange 7.20

Hauptgänge:

Rosa gebratener Rehrücken auf Pfifferlingsoße
mit handgeschabten Spätzle
und Preiselbeerbirne 42.--

Gegrilltes US-Beef mit Fettrand
hausgemachter Chilibutter, Speckbündelbohnen
und Kräuterrösti 42.--

Gefüllte Poulardenbrust im Wirsingblatt
auf PortweinsöÙe, dazu Kartoffelpüree 27.--

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz
mit süßer SenfsoÙe auf Spitzkohl
dazu Serviettenknödel 27.--

Pochiertes Saiblingsfilet unter der Kräuterkruste
auf roter PaprikasoÙe
mit Südtiroler Schlutzkrapfen 29.--

Buntes Ofengemüse mit KnoblauchsoÙe
und veganem Schnitzel 19.80

Dessert:

Hausgemachtes Passionsfruchtmousse
im Schokoladencrepes mit Mangosalat 9.—

Silvester 2023



Speisekarte
Waldrestaurant
Schillerhöhe