

### **Vorspeisen:**

Feines Lachstatar auf Kartoffelpuffer  
mit Limettencreme und gebackenem Grünkohl 15.--

Vitello tonnato  
Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern  
an Feldsalat 15.--

Gefüllte Avocado  
mit Tempeh-Papayasalat  
und veganer Aioli 14.--

Gemischter Salat  
mit Tomaten, Gurken, Karotten  
und Blattsalat in Hausdressing 8.80

### **Suppen:**

Maronen-Steinpilz-Suppe  
mit Thymiancroutons 8.50

Wildkraftbrühe  
mit hausgemachten Rehmaultäschle 8.50

Kräftige Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Backerbsen 8.50

### **Hauptgänge:**

Rosa gebratener Rehrücken auf Pfifferlingsoße  
mit handgeschabten Spätzle  
und Preiselbeerbirne 44.--

Gegrilltes Rinderfilet  
mit Cognac-Pfefferrahmsoße  
dazu mediterranes Grillgemüse  
und Kartoffelplätzchen 44.--

Getrüffelte Perlhuhnbrust im Wirsingblatt  
auf Portweinssoße, dazu Kartoffelpüree 29.--

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Steinpilzsoße  
und handgeschabten Spätzle 30.--

Saltimbocca vom Zander  
mit Parmaschinken und Salbei  
Zucchini, Linguine und hausgemachter Pesto 32.--

Kohlrabi-Alblinsentürmchen  
auf Süßkartoffelscheiben mit Kräutersoße 21.80

### **Dessert:**

Creme Caramel mit Orangenfilets  
und Himbeeren 9.50

Silvester 2024



Speisekarte  
Waldrestaurant  
Schillerhöhe