

Vorspeisen:

**Gemischter Lachsteller
mit Räucherlachs, Gravedlachs und Lachstatar
an Feldsalat 15.--**

**Roastbeef vom Hirschrücken
an Waldorfsalat und Chutney 16.--**

**Rote Beete Carpaccio
mit frischer Feige, Ziegenkäse
und Parmesanchip 13.--**

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

Suppen:

**Zucchini-Tomaten-Cremesuppe
mit Parmaschinken-Sticks 8.50**

**Wildkraftbrühe
mit Pistazienklößchen 8.50**

**Kräftige Rote Beete Kraftbrühe
mit Meerrettichklößchen und Schnittlauch 8.50**

Hauptgänge:

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

**Argentinisches Grain Rumpsteak
mit Pfefferrahmsoße, Speckbündelbohnen
und Kräuterrösti 39.--**

**Rosa gebratene Entenbrust auf asiatischer Soße
mit Pak-Choi-Jasminreis 33.--**

**Geschmorte Ochsenbacke mit Rotweinsoße
auf Grill-Kartoffel-Gemüse 30.--**

**Zander-Serrano-Medaillons auf Balsamico-Linsen
mit Kartoffelpüree 32.--**

**Gegrillte Kalbsmedaillons unter der Kräuterkruste
mit Rahmspitzkohl und Schupfnudeln 39.--**

Dessert:

**Weiße Stracciatella-Mousse
auf buntem Fruchtsoßenspiegel
mit Mandelkeks 9.50**

Silvester 2025



Speisekarte
Waldrestaurant
Schillerhöhe