

### **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:**

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

Silvester 2025



Speisekarte  
Waldrestaurant  
Schillerhöhe