

# Ostern 2025

## Spezialteller „Schillerhöhe“

verschiedene Medaillons mit gebratenen Champignons  
in Rahmsoße, dazu Broccoliröschen  
und handgeschabte Spätzle 27.50 A-C-G-I-L

Schwäbischer **Rostbraten** mit Schmorzwiebeln  
und handgeschabten Spätzle 30.-- A-C-G-I-L

**Wiener Schnitzel** vom Kalbsrücken  
mit pommes frites 24.-- A-C

**Wildgeschnetzeltes** „Fürst Metternich“  
mit Pfifferlingsoße, handgeschabten Spätzle  
und Preiselbeerbirne 32.-- A-C-G-I-L

Gebratene **Zanderfilets** „Müllerin Art“  
mit Zitronenscheiben, gehackter Petersilie  
zerlassener Butter, Gemüse garnitur  
und Petersilienkartoffeln 26.10 A-D-G

## Dessert:

Hausgemachtes Eierlikör-Mousse  
mit frischen Erdbeeren 9.20 A-C-G



# Speisekarte

## Vorspeisen:

**Marinierte Grill-Avocadospalten**  
mit fruchtigem Melonen-Garnelensalat  
und Minzejoghurt 14.80 B-G-L

**Frühlingsalätchen** mit Spargel, Radieschen  
und Frühlingszwiebeln in Balsamicodressing 11.80 L  
dazu Räucherlachs 15.80 D-L

**Kürbiskern-Ziegenfrischkäse-Terrine**  
mit Lammroastbeef und Aprikosen-Tomaten-Chutney  
14.80 G  
Gemischter Salat 6.20 C-L

Kleiner Blattsalat 5.50 C-L

## Suppen:

**Rinderkraftbrühe** mit Kräuterflädle 5.50 A-C-G-I

Hausgemachte **Maultaschensuppe** 5.50 A-C-I

**Bärlauchsüppchen** mit Shrimps 7.80 B-G-I

**Spargelcremesuppe** mit Sahnehäubchen 7.80 G

## Hauptgänge:

Kleines **Kalbsteak** mit gebackener Banane und Pfirsich  
dazu Curryreis 18.40 A-I-L

### **Bärlauchflädle**

gefüllt mit buntem Frühlingsgemüse  
und Kräuterrahmsoße 17.40 (vegan) A

**Lammrücken** unter der Senf-Kräuter-Kruste  
auf Ratatouille, dazu Kräuterrösti 33.-- A-I-J-L

**Lammbraten** auf saurem Bohnengemüse  
dazu handgeschabte Spätzle 26.80 A-C-G-I-L

Portion frischer **Stangenspargel** mit Holländischer Soße  
dazu 2 Kräuterflädle **oder** Petersilienkartoffeln 27.--A-C-G-L  
mit Schinkenteller 34.40 A-C-G-L  
**oder** Schweinemedallions 37.40 A-C-G-L

**Wildschweinbraten** mit Pilzrahmsoße  
breiten Nudeln und Preiselbeerbirne 27.80 A-C-G-I-L

Pochierte **Fjordlachsforellen-Medallions**  
mit Bärlauchsoße, Frühlingsgemüse  
und Petersilienkartoffeln 29.50 D-G-I-L