

Vorspeisen:

Hausgemachte Wildterrinen mit Preiselbeeren
an Feldsalat in Walnußdressing 15.--

Gebeizter Sesamlachs mit Wasabischaum
an Asia-Nudelsalat in Sojadressing 15.--

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

Feldsalat in Balsamicodressing mit Kürbiskernen
Speck- und Röstbrotwürfeln 12.--

Suppen:

Festtagssuppe mit Markklößchen, Gemüsegewürfeln
Grießklößchen und Spinatmaultasche 7.80

Steinpilzcremesuppe mit Thymian
und Croutons 7.80

Fasanenkraftbrühe
mit Rote Beete Klößchen 7.80

Hauptgänge:

Vegane Alb-Linsenfrikadellen
auf Pak Choi, Karotten und Shitakepilzen
in Teriyaki Soße 20.--

Hausgemachter Sauerbraten
in schwäbisch-saurer Soße
mit handgeschabten Spätzle 24.--

Knuspriger Gänsebraten auf Maronensoße
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 40.--

Gefülltes Kalbsschnitzelchen
mit Schwarzwälder Schinken und Kräutern
an Pfifferlingsoße und handgeschabten Spätzle 33.--

Wildschweinbraten mit Quittensoße
Broccoliröschen und Mandelbällchen 29.--

Pochierte Bio-Lachsschnitte mit Rieslingsöfle
auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln 33.--

Rosa gebratener Lammrücken mit Knoblauchjus
auf Kürbispüree, dazu Kräuterrösti 33.--

Desserts:

Schoko-Mascarpone-Küchle mit Himbeeren
und Mango 9.--



Ein
frohes
Weihnachtsfest,
ein Paar Tage Ruhe,
Zeit spazieren zu gehen
und die Gedanken schweifen zu lassen,
Zeit für sich, für die Familie, für Freunde.
Zeit, um Kraft zu sammeln für das neue Jahr.
Ein Jahr ohne Angst und große Sorgen,
mit so viel Erfolg, wie man braucht,
um zufrieden zu sein, und nur so viel Stress,
wie man verträgt, um gesund zu bleiben,
mit so wenig Ärger wie möglich und so viel Freude wie nötig,
um 366 Tage lang glücklich zu sein. Diesen Weihnachtsbaum
der guten Wünsche sendet Euch mit herzlichen Grüßen das

Schiller
Höh'Team

Weihnachten 2025



Speisekarte

Waldrestaurant
Schillerhöhe