

## Vorspeisen:

Hausgemachte Wildterrine 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, Gemüsewürfeln  
Grießklößchen und Spinatmaultäschle 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 Pfifferlingssoße und handgeschabten Spätzle 33.--

Wildschweinbraten mit Quittensoße  
Broccoliröschen und Mandelbällchen 29.--

Pochierte Bio-Lachsschnitte mit Rieslingsösse  
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 Gedankenschweife 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