

Vorspeisen:

Wildschweinschinken
mit Feldsalat in Balsamicodressing
und Kernemix 14.--

Räucherlachs-Frischkäse-Pralinen
an Couscoussalat mit Kirschtomaten
Minze, Petersilie und Schwarzkohl 14.--

Gemischter Salat
mit Tomaten, Gurken, Karotten
und Blattsalat in Hausdressing 7.80

Feldsalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten
Speck- und Röstbrotwürfeln 10.--

Suppen:

Festtagssuppe mit Eierstich, Grießklößchen
und Maultäschle 7.--

Kürbiscremesuppe
mit Steirischem Kürbiskernöl 7.--

Wildkraftbrühe mit Rehklößchen 7.--

Hauptgänge:

Pilzpolenta im Wirsingmantel
mit würziger Cranberrysoße
und Veggie-Fries 17.--

Hausgemachter Sauerbraten
in schwäbisch-saurer Soße
mit handgeschabten Spätzle 21.--

Knuspriger Gänsebraten auf Maronensoße
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 39.--

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit Balsamico-Soße auf Ablinsengemüse
dazu handgeschabte Spätzle 29.--

Geschmorter Rehbraten mit Pilzrahmsoße
und Lauch-Süßkartoffelpüree 31.--

Pochierter Biolachs auf Butterwirsing
mit Dijonsenf-Soße und Petersilienkartoffeln 29.--

Rosa gebratener Lammrücken
auf Ratatouille mit Kräuterrösti 31.--

Desserts:

Hausgemachtes weißes Schokoladenmousse
mit Quitten-Granatapfel-Kompott
und Mandelkeks 8.80

Weihnachten 2023

Das Schönste an Weihnachten
ist das gute Essen
da kann man die schlanke Linie
schon mal vergessen.
Mit Suppe und Nachtisch
das wird ein Spaß
abgenommen wird später
auf uns ist Verlass.



Speisekarte

Waldrestaurant
Schillerhöhe