Vorspeisen:

Hausgemachte Räucherfischterrine Lachs&Forelle
mit Sahnemeerrettich und Feldsalat 15.--

Avocado-Melonen-Tatar auf Vollkornbrot
mit Parmaschinken 15.--
oder veganer Pastrami 15.--

Gemischter Salat
mit Tomaten, Gurken, Karotten
und Blattsalat in Hausdressing 8.--

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

Suppen:

Festtagssuppe mit Brätknödeln, kleinen Maultäschle
und Backerbsen 8.--

Vegane Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen
und Steirischem Kürbiskernöl 8.--

Tomatenkraftbrühe mit
Ricotta-Baslikum-Nocken 8.--

Hauptgänge:

Kartoffel-Tempeh-Bratling
mit gebratenen Kürbisspalten, wildem Broccoli
und gelber Paprikasoße 20.--

Hausgemachter Sauerbraten
in schwäbisch-saurer Soße
mit handgeschabten Spätzle 25.--

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

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit Champignonrahmsoße
und handgeschabten Spätzle 31.--

Geschmorter Rehbraten mit Pfifferlingsoße
Broccoliröschen und pommes dauhine 33.--

Atlantikzungenröllchen mit Spinat gefüllt
an Hummersoße und Basmatireis 33.--

Perlhuhnbrust im roten Mangoldblatt
auf Kürbispüree mit Portweinsoße und Kräuterrösti
27.--

Desserts:

Hausgemachtes Spekulatius-Mousse
mit Zwetschgenröster 9.80

Weihnachten 2026

Weihnachten auf der Schillerhöhe

Wenn draußen leis die Flocken fallen,
und Weihnachtslieder fröhlich schallen,
dann zieht es Groß und Klein geschwind dorthin,
wo Genuss und Freude sind.

Auf der Schillerhöhe, mitten im Wald,
wird's festlich, gemütlich und niemals kalt.
Feine Speisen, mit Liebe gemacht,
und edle Getränke bei Kerzenscheinpracht.

Ein zarter Braten, ein Söße̊chen fein,
dazu ein Gläschen – so soll's sein!
Man lacht, man plaudert, genießt die Zeit,
voll Wärme und Herzlichkeit.

Drum wünschen wir zum Weihnachtsfest
nur das Beste für all unsre Gäst'.
Frohe Weihnachten, Glück und Genuss
auf der Schillerhöhe, ein Fest voller Hochgenuss!



Speisekarte

Waldrestaurant Schillerhöhe