

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 31.7. bis 6.8.2026

Vorspeisen:

Sommersalätchen mit Melonenwürfeln, Salatgurke und Schafskäse in Passionsfruchtdressing 11.80 G-L
dazu Räucherlachs € 15.80 D-G-L

Eingelegtes Gemüse und Oliven
mit Parmaschinken € 14.80 L

Suppen:

Pfifferlingcremesuppe
mit Schnittlauch € 7.80 G
Rinderkraftbrühe
mit **Leberknödel** 5.80 A-C-I

Gazpacho
Kalte Spanische Tomatensuppe
mit Knoblauchcroutons € 7.80 A



Veganes Sommergericht:

Gegrillte Avocado mit Tomatensalsa
und Süßkartoffelpommes € 14.80 L

Gerichte mit Pfiff(erling):

Frische Pfifferlinge in Rahm
mit hausgemachten Semmelknödeln € 18.80 A-C-G
und 3 Schweinemedallions € 29.80 A-C-G

Kalbs-Pfifferling-Geschnetzeltes in Rahmsoße
mit breiten Nudeln € 31.80 A-C-G-I-L

Sülze - der kalte Genuss

Hausgemachte Pfifferling-Kalbstafelspitz-Sülze
mit Remouladensoße und Röstkartoffeln € 22.80 G-I-L