

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 14.8. bis 20.8.2026

Vorspeisen:

Bunter Blattsalat in Balsamicodressing
mit Kirschtomaten und **gebratenen Pfifferlingen** € 12.80 L

Honigmelonenschiffchen
mit Parmaschinken € 10.80

Suppen:

Pfifferlingcremesuppe
mit Schnittlauch € 7.80 G

Gurken-Johurt-Kaltschale
mit Shrimps € 7.80 B-G-L

Weinempfehlung:
FREE bree collection
ALCOHOL FREE
weiß oder rosé
0,2l € 6.50

Veganes Sommergericht:

Fenchel-Tomaten-Ragout
im Basmatireis-Rand € 14.80

Gerichte mit Pfiff(erling):

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

Braten vom Renninger Wasserbüffel mit Rotweinsauce
gebratenen Pfifferlingen und Lauch-Kartoffelpüree € 32.80 G-I-L

Steak & Salat - Gegrilltes für heiße Tage

Argentinisches Rinderfilet und hausgemachte Chilibutter
dazu Caesar Salad mit Parmesan und Croutons € 34.80 A-D-G-L

Gegrillte Lammkoteletts mit Kräuterkruste
auf warmem, mediterranem Zucchini-Paprikasalat € 29.80 A-L

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.
Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.