

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 21.8. bis 27.8.2026

Vorspeisen:

Gebratene **Jakobsmuscheln** auf Avocado-Mango-Tatar
mit gebackenem Rucola und Balsamicocreme 15.80 L-N

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

Suppen:

Pfifferlingcremesuppe
mit Schnittlauch € 7.80 G

Melonen-Joghurtkaltschale
mit Ingwer und Minze € 6.80 G-l

Veganes Sommergericht:

Ratatouille
mit gebratener Polentaschnitte 13.80

Gerichte mit Pfiff(erling):

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

Kaltes für heiße Tage:

Hausgemachte Sülze vom Renninger Wasserbüffel
mit Pfifferlingen, Remouladensoße und Röstkartoffeln € 22.80 G-L

Rosa gebratene Rinderhüfte -kalt-
mit Remouladensoße und Röstkartoffeln € 17.80 G-L

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



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