

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 4.9. bis 10.9.2026

Vorspeisen:

Rote Beete Carpaccio mit pikantem Ziegenfrischkäse
Walnüssen und Honigdressing 12.80 G-L

Ceasar-Salat mit Romanasalat, Parmesan und Croutons
dazu Putenschinken und Orangenpfeffer 12.80 A-C-G-L

Suppen:

Kartoffelcremesuppe
mit Räucherlachsstreifen € 7.80 D-G-I

Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen € 5.80 A-C-G-I

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

Veganes Gericht:

Orientalisches Linsengemüse
mit hausgemachten Falafel 13.80 I

Regionales Highlight:

Ragout vom Renninger Wasserbüffel in Pfefferrahmsauce
mit frischen Pfifferlingen und handgeschabten Spätzle 29.80 A-C-G-I-L

Ganz schön Wild:

Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholderrahmsauce
gebratenen Pfifferlingen, handgeschabten Spätzle
und Preiselbeerbirne € 39.80 A-C-G-I-L

Wildbratenteller mit Apfelmustsauce

Rotkohl und Kartoffelkroketten € 28.50 A-C-G-I-L

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