

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 18.9. bis 24.9.2026

Vorspeisen:

Hausgemachte Wildterriner mit Mango-Orangen-Chutney
und Feldsalat 14.80 C-G-K-L

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
und Feldsalat 14.80 C-D-G-L

Suppen:

Kürbiscremesuppe
mit Steirischem Kürbiskernöl € 7.80 G-I

Rinderkraftbrühe
mit Brättnödel und Backerbsen € 6.80 A-C-G-I

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

Veganes Gericht:

Gefüllte Paprikaschote mit mexikanischem Bohnenreis
auf hausgemachter Salsa Roja (pikante Tomatensoße) 14.80 I

Fisch der Woche:

Gebratene Doradenfilets auf Kräuterrahmpfifferlingen
mit Tagliarini 32.80 A-C-D-G

Ganz schön Wild:

Rosa gebratener Rehrücken mit Cassissoße
auf Kürbispüree, dazu pommes dauphine € 39.80 A-C-G-I-L

Hirschrückensteak in Mandelpanade mit Portweinsoße
auf Rahmpolenta, wildem Broccoli und Hokkaidospalten
€ 31.50 A-C-G-H-I-L

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