

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 9.10. bis 15.10.2026

Vorspeisen:

Feldsalat und Radicchio mit luftgetrocknetem **Wildschweinschinken** und marinierten Pfifferlingen 15.80 C-L

Matjes-Tatar mit Zwiebeln, Kapern, Gewürzgurken auf Kräuterrösti an Feldsalat 14.80 C-D-L

Suppen:

Kürbiscremesuppe

mit Steirischem Kürbiskernöl € 7.80 G-I

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich € 7.80 C-G-I

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

Vegetarisches Gericht:

Kürbis-Bowl

mit Mandel-Couscous, Kürbisgemüse, gebackenem Grünkohl und hausgemachten Falafel 14.80 A-H

Schillerhöh'Klassiker:

Mailänder Schnitzel

2 Schweinemedallions in Käsehülle auf Tomatensoße mit Spaghetti 21.50 A-C-G

Ganz schön Wild:

Rosa gebratener Rehrücken auf Butterwirsing

mit Wacholderrahmsoße, dazu Macairekartoffeln € 39.80 A-C-G-I-L

Geschmorter Rehbraten mit Pfifferlingssoße

dazu Apfelrotkohl 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.