Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 13.11. bis 19.11.2026

Vorspeisen:

Hausgemachte Lachsterrine
an Fenchel-Orangen-Salat € 14.80 D-G-L

Feldsalat in Apfeldressing
mit gebratener Gänseleber und Speck-Croutons € 14.80 A-G-L

Suppen:

Kürbiscremesuppe
mit Steirischem Kürbiskernöl € 7.80 G-I

Geflügelcremesuppe
mit Reis und Gemüsewürfeln € 5.80 G-I-L

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

Vegetarisches Gericht:

Chili-Bowl
mit Chili sin carne, Reis, Avocadospalten
Guacamole und marinierten Kirschtomaten € 14.80

Fisch der Woche

Gebratene Lachsschnitte auf Grünkohlpasta
in würziger Meerrettich-Senf-Soße € 22.80 A-C-D-G-I-J-L

Gänsezeit:

Zarter Gänsebraten mit Maronensoße
Rotkohl, Kartoffelknödel
und gefülltem Schmorapfel € 40.-- A-I-L

Ganz schön Wild:

Rosa gebratener Rehrücken auf Steinpilzsoße
mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne € 39.80 A-C-G-I-L

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