Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 20.11. bis 26.11.2026

Vorspeisen:

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

Feldsalat in Apfeldressing
mit geräucherter Gänsebrust und Croutons € 14.80 A-G-L

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

Suppen:

Kürbiscremesuppe
mit Steirischem Kürbiskernöl € 7.80 G-I

Rinderkraftbrühe
mit **Brätknödel** und Backerbsen € 6.80 A-C-G-I

Vegetarisches Gericht:

Hausgemachte Spinatknödel
mit Pilzragout in Rahm € 14.80 A-C-G-I-L

Klassiker der deutschen Küche

Geschmorte Rinderroulade mit Rahmsoße
Rotkohl und Kartoffelpüree € 25.80 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 Cranberrysoße
mit Rosenkohl und Kartoffelkroketten € 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.