

# SCHILLER HÖHE

Seit 1928 im  
Familienbesitz



Tel.: 07156/21816  
Fax: 07156/48971

Gemütliche Gasträume, Saal, Nebenzimmer  
geeignet für Hochzeiten und Tagungen  
Schattige Sommerterrasse, Fremdenzimmer

Wintergarten für Nichtraucher  
zwei vollautomatische Kegelbahnen  
15 Gehminuten bis Schloß Solitude

## Menü - Vorschläge

1/2009

*Sehr verehrte Gäste,*

*anbei erhalten Sie Vorschläge für Menüs, die wir Ihnen ab  
10 Personen gerne zubereiten.*

*Unser Küchenchef, Herr Andreas Kühnle, hat Ihnen Speisefolgen  
aufgeführt, die Sie nach Ihren Wünschen zusammen stellen können.  
Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.*

*Unsere **Themen-Büffets** bereiten wir Ihnen ab 30 Personen zu.  
Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie,  
spätestens 10 Tage vor Ihrem Fest mit uns alles zu besprechen.  
Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch mit Gerichten  
aus unserer Wochen-, Aktions- oder Standardkarte zur Verfügung.  
Preisänderungen behalten wir uns vor. Sämtliche Preise enthalten  
Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

*Unser Wunsch besteht darin, Sie und Ihre Gäste zufrieden zu stellen  
und Ihnen ein angenehmes Fest zu bereiten, denn:*

***„Es gibt Feste, die feiert man nur einmal im Leben!“***



*Ihre*

*Familien Urban - Feldmeier  
und das  
Schillerhöf'-Team*

*Waldrestaurant Schillerhöhe - Finkenweg 2 - 70839 Gerlingen  
Telefon: 07156/21816 Fax: 07156/48971  
Internet: [www.schillerhoehe.com](http://www.schillerhoehe.com) Mail: [info@schillerhoehe.com](mailto:info@schillerhoehe.com)  
Dienstags Ruhetag*

## *K*alte *V*orspeisen

*Marinierte Tomatenscheiben mit Büffel-Mozzarella  
12 Jahre altem Balsamicoessig und Olivenöl 8.40*

*Bunter Blattsalat mit Kirschtomaten  
und gebratenen Austernpilzen 8.--*

*Bunter Salatteller mit Karotten-, Kraut-, Gurken-  
und Blattsalat in Frenchdressing 4.--*

*Saisonaler Blattsalat in Balsamicodressing  
mit Speck- und Röstbrotwürfel 5.80*

*Bunter Salatteller mit Tomaten-, Kraut-, Gurken-  
und Blattsalat in Frenchdressing  
dazu Räucherlachsstreifen 9.20*

*Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
an buntem Blattsalat in Balsamicodressing 9.50*

*Gebackene Garnelen in der Sesamkruste  
mit Eisbergsalat und Chilidip 9.80*

*Honigmelonen-Schiffchen  
mit Parmaschinken 9.50*

*Hausgebeitzte Lachsforelle an einem feinen Salätchen  
aus Ruccola, Kirschtomaten und Champignonblätter 9.50*

*Feine Wildterriner mit Feldsalat in Aceto-Cassis-Dressing  
und Cumberlandsoße 8.80*

*Hausgemachte Tafelspitzsülze an Radieschen-Vinaigrette  
und Blattsalat 7.50*

*Variation von der Jakobsmuschel  
an Feldsalat in Passionsfruchtdressing 11.50*

***zu unseren Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Stangenbrot***

## uppen

*Hochzeitssuppe oder Festtagssuppe  
mit Maultäschle, Eierstich, Grießklößchen  
und Gemüsestreifen in Rinderkraftbrühe 4.70*

*Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen 4.50*

*Rinderkraftbrühe mit Grießnocken 3.90*

*Hausgemachte Brätknödelsuppe mit Backerbsen 4.20*

*Wildkraftbrühe mit Rehklößchen 4.80*

*Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen 4.80*

*Kressesüppchen mit Zandernocken 5.--*

*Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken 4.80*

*Hühnerbrühe mit Fadennudeln 3.90*

*Grüne Erbsensuppe mit Zitronengras-Garnelen-Spieß 5.50*

*Broccolicremesuppe mit Ricottaklößchen 4.80*

*Mini-Gaisburger mit Schnittlauch 4.50*

## ischgerichte

*Pochiertes Kaiserbarschfilet mit Krebssoße  
Broccolirösschen und Basmatireis 21.80*

*als Zwischengericht 13.90*

*Gegrillter Seeteufel auf mediterraner Tomatensoße  
mit hausgemachten Zucchini spaghetti 22.80*

*als Zwischengericht 15.40*

## *Hauptgerichte*

*Gegrillte Schweinemedallions  
mit Kräuterbutter, Rahmsoße und gebratenen Champignons  
Grilltomate, grünen Bohnen,  
handgeschabten Spätzle und pommes dauphine 19.50*

*Spezialteller „Schillerhöhe“  
Verschiedene Medallions mit gebratenen Champignons,  
Rahmsoße, Broccoliroschen, gedünsteten Karöttchen  
dazu handgeschabte Spätzle und Kartoffelkroketten 21.80*

*Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“  
mit gefüllter Preiselbeerbirne, Speckpfefferringen, Wacholderrahmsoße  
Broccoliroschen, handgeschabten Spätzle und Kartoffelkroketten 28.50*

*Gegrilltes Putenbruststeak auf Austernpilzen in Rahm  
Broccoliroschen, gedünsteten Karöttchen  
dazu handgeschabte Spätzle und Kartoffelkroketten 16.50*

*Kalbsrückensteak „Schwarzwälder Art“  
mit Schinken, Rahmpfefferringen, Sauerrahmsoße,  
Grilltomate, grünen Bohnen,  
handgeschabten Spätzle und pommes dauphine 25.50*

*Knuspriger Entenbraten a la Orange  
mit Broccoliroschen, dazu handgeschabte Spätzle  
und pommes dauphine 19.50*

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotweinsauce,  
grünen Bohnen, Grilltomate  
handgeschabten Spätzle und Kartoffelgratin 27.80*

*Hirschrückensteak mit glasierten Apfelspalten  
Calvadossoße, Broccoliroschen,  
handgeschabten Spätzle und pommes dauphine 25.80*

*Schweinefilet im Gemüse-Fleisch-Mantel  
dazu Rahmsoße, Champignons, Broccoli, Blumenkohl, Karotten,  
handgeschabte Spätzle und Kartoffelkroketten 19.80*

*Kalbsmedaillons mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella gratiniert  
dazu Kräuterrahmsoße, Broccoliröschen,  
dazu Basilikumpenne und pommes dauphine 27.50*

*Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste  
mit Knoblauchjus, grünen Bohnen,  
Kartoffelgratin und handgeschabten Spätzle 24.50*

## *D*esserts

*Zitronen-Joghurt-Mousse mit Himbeersoße und Kiwischeiben 5.50*

*Bayrisch Creme „Stracciatella“  
auf buntem Fruchtsoßenspiegel 5.90*

*Mousse au chocolate  
mit frischen Früchten der Saison und Himbeersoße 6.50*

*Frischer Obstsalat mit Fruchteis und Sahne 5.80*

*Zartes Vanilleflammerie mit Beerenragout und Sahne 5.90*

*Schwäbische Apfelküchle  
mit Vanilleeis und Vanillesoße 5.20*

*Vanilleeis mit heißen Früchten und Sahne 5.50*

*Schwarzwälder Tiramisu mit Früchten garniert 6.50*

*Dessertteller „Schillerhöhe“  
mit hausgemachtem Eis, zweierlei Mousse, Beerenterrine,  
Früchten der Saison und Sossenspiegel 7.80*

*Orangencreme mit Himbeerragout im Glas serviert 4.80*

## *M*itternachtsbiss

*Käsebrett mit Trauben je Person 6.50*

*Kartoffelsuppe mit Croutons 3.90*

*Hausgemachte Gulaschsuppe 4.50*

der Küchenchef empfiehlt:



**der Schillerhöf'Klassiker:**

Blattsalat in Balsamicodressing  
mit Speck- und Röstbrotwürfel



Festtagssuppe

mit Maultäschle, Eierstich, Grießklößchen  
und Gemüsestreifen in Rinderkraftbrühe



Spezialteller „Schillerhöhe“

Verschiedene Medaillons

mit gebratenen Champignons, Rahmsoße,  
Broccoliröschen, gedünsteten Karöttchen

handgeschabten Spätzle  
und Kartoffelkroketten



Mousse au chocolate

mit frischen Früchten der Saison  
und Himbeersoße

38.80

**das feine Menü:**

Gebackene Garnelen  
in der Sesamkruste

mit Eisbergsalat und Chilitip

Wildkraftbrühe mit Rehklößchen

Kalbsrücken „Schwarzwälder Art“  
mit Schinken,

Rahmpfifferlingen, Sauerrahmsoße,  
Grilltomate, grünen Bohnen,  
handgeschabten Spätzle  
und pommes dauphine

Dessertteller „Schillerhöhe“

47.90

**das liebt der Chef:**

Tomatenkraftbrühe mit  
Quarknocken

Rosa gebratener Rehriicken  
„Baden-Baden“

mit gefüllter Preiselbeerbirne,  
Speckpfifferlingen,

Wacholderrahmsoße

Broccoliröschen, Kartoffelkroketten  
und handgeschabten Spätzle

Bayrisch Creme „Stracciatella“  
auf buntem Fruchtsoßenspiegel

39.20

**das schwäbische Menü:**

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Gegrillte Schweinemedallions  
mit Kräuterbutter, Rahmsoße  
und gebratenen Champignons  
Grilltomate, grünen Bohnen,  
handgeschabten Spätzle  
und pommes dauphine

Schwäbische Apfelkühle  
mit Vanilleeis und Vanillesoße

28.60

## *Themen-Büffets ab 30 Personen*

### *Schwäbisches Büffet*

32.-- € pro Person

*Gaisburger Marsch*  
*Wurstsalat mit Schwarzwurst*  
*Rindfleischsalat*  
*Schwäbischer Kartoffelsalat*  
*Gurkensalat und Endiviensalat*

*Hausgemachtes Brot und Griebenschmalz*

*Hausgemachte Maultaschen „geschmelzt“ mit Bratensoße*  
*Kässpätzle mit Zwiebeln*  
*Schweinebraten mit Champignonrahmsoße*  
*Krautschupfnudeln mit Schinkenwurst*  
*Röstkartoffeln, handgeschabte Spätzle, Schupfnudeln*

*Apfelküchle mit Vanillesoße*  
*Süße Flädle mit Erdbeermarmelade*

### *Alpenländer Büffet*

35.50 € pro Person

*Wiener Tafelspitzsülze mit Schnittlauchvinaigrette*  
*Schinkenspezialitäten aus den Alpenländern mit eingelegten Pilzen*  
*Kartoffelkäs, Salate der Saison*  
*Hausgemachtes Brot und Griebenschmalz*

*Appenzeller Käsesuppe*

*Tessiner Forellenfilet aus dem Ofen*  
*mit Tomatenwürfel und Champignonblätter in Sauerrahm*  
*Ofenfrische Schweinshaxe mit Weißbiersoße*  
*Wildschweinbraten auf Pilzragout*  
*Züricher Kalbgeschnetzeltes*  
*Gemüseauswahl, handgeschabte Spätzle und Röstkartoffeln*

*Marillenknödel*  
*mit Vanillesoße und Kirschsoße*  
*Kaiserschmarrn*

### *Feines Kalt-Warmes Büffet*

57.-- € pro Person

*Kalte Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet, Schillerlocken,  
Knoblauchgarnelen, Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße*

*Feine Terrinen und Pastetenplatte*

*mit Wildpastete, Gänseleberterrine und Kalbsterrine*

*dazu Cumberlandsoße und scharfes Tomatensugo*

*Kalter Rehrücken -rosa gebraten- mit Portweingelee auf Waldorfsalat*

*Bunte Salate der Saison und hausgemachtes Brot*

*Rinderconsomme mit gefüllten Flädle*

*Schweinefilet im Gemüse-Fleisch-Mantel mit Rahmsoße*

*Kalbsrückensteaks mit Tomaten, Basilikum und Käse überbacken*

*Hirschrückensteak mit Kräuterpfefferringen und Preiselbeerssoße*

*Schollen-Lachs-Röllchen in Weißweinssoße*

*bunte Gemüseauswahl, handgeschabte Spätzle und Serviettenknödel*

*Beerenterrine mit Weinschaum*

*Mousse au chocolate weiß und braun, bunte Früchteplatte*

### *Italienisches Büffet*

46.50 € pro Person

*Schinken und Salamiplatte mit gefüllten Kirschtomaten*

*Melonenspalten mit Parmaschinken*

*Eingelegtes Grillgemüse mit Knoblauchgarnelen*

*Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum*

*Meeresfrüchtesalat, Ruccolasalat mit Parmesan und Brotwürfel*

*Hausgemachtes Brot*

*Tomatencremesuppe mit Basilikum*

*Gegrillter Seeteufel auf Zucchini-Knoblauch-Gemüse*

*Ossobucco in pikanter Tomaten-Gemüse-Soße*

*Gefüllte Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbei*

*Kalbsschnitzelchen Limone*

*Penne in Sahnesoße mit Schinken und Erbsen*

*mediteranes Gemüse, Risotto und Spaghetti*

*hausgemachtes Tiramisù*

*Panna cotta mit Früchten*

*Amaretto-Mousse mit Zabaione*

## Speisenvorschläge für Tagungen, Familien- und Trauerfeiern

### *S*uppen

Hausgemachte Maultaschensuppe 4.20

Rinderkraftbrühe mit Flädle 3.90

Kartoffelsuppe mit Croutons 3.90

### *H*auptgerichte

Belegte Brötchen mit Schinken, Käse, Salami und Fleischkäse  
je 1/2 Brötchen 2.30

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze  
und Blatt-Kartoffelsalat 9.20

Gemischter Braten (Rind und Schwein) mit zweierlei Soßen,  
dazu handgeschabte Spätzle  
und Salatteller  
oder Erbsen und Möhrchen 14.80\*

Schweinerücken „Wiener Art“  
mit pommes frites und Salatteller 13.20\*

Gemischtes Geschnetzeltes in Champignonrahmsoße  
mit handgeschabten Spätzle und Salatteller 14.80\*

Glasierter Kalbsbraten „Jäger Art“  
mit Waldpilzsoße, Speckrosenkohl und handgeschabten Spätzle 15.20\*

### *D*esserts

Gemischtes Eis mit Sahne 3.50

Rote Grütze mit Vanilleeis 5.20

\*Die angegebenen Preise sind kalkuliert für Tellergerichte. Wenn Sie unseren gewohnten Nachservice an Fleisch und Beilagen möchten müssen wir Ihnen **3,-€ je Person** mehr berechnen.