

Kulinarische Reise



*“Der Mensch ist nur da
ganz Mensch, wo er speist.”*

Frei nach Friedrich Schiller

Restaurant Schillerhöhe

Der Aperitif

das Vorspiel zu einem erlesenen Essen

Glas Sekt „Hausmarke“ 0,1l 3.80

Aperitif
„Schillerhöhe“
0,1l 4.20

Kir „Royal“
Creme de Cassis
aufgefüllt mit Sekt
0,1l 4.50

Glas Prosecco 0,1l 3.80

Sherry medium oder trocken 5cl 2.80

Campari¹
mit Orangensaft
0,1l 4.50

Der Aperitif soll nur als eine kleine alkoholische "Vorspeise" gelten,
welche die Geschmacksnerven reizt
und diese empfindlicher für das Folgende werden!

Auszug aus der Getränkekarte

Teinacher Gourmet 0,75l 4.80

Teinacher still 0,5l 3.20

Apfelsaftschorle 0,4l 3.--

Apfel-Grapefruitschorle 0,4l 3.20

Dinkelacker Pils vom Fass 0,4l 3.--
0,2l 2.30

Warsteiner alkoholfrei vom Fass 0,3l 2.80

König Ludwig Hefeweizen vom Fass
0,3l 2.70
0,5l 3.30

mit * gekennzeichnete Gerichte bekommen Sie auch als kleine Portion
¹ mit Farbstoff

Kleine Köstlichkeiten für zwischendurch

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum
mariniert mit feinem Olivenöl und Aceto di Balsamico
dazu hausgemachtes Stangenbrot 7.40

Norweger Räucherlachs an buntem Blattsalat
mit Kirschtomaten und Gurken in Frenchdressing
dazu hausgemachtes Stangenbrot 9.50

Chefs scharfe Chilli-Mango-Garnelen
an Knoblauchbrot 9.80

Großer gemischter Salat
mit hausgemachtem Stangenbrot 4.80

aus der Suppenküche

Hausgemachte Maultaschensuppe 4.20

der Schwaben liebste Suppe:
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 3.90

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen 4.70

fit durchs ganze Jahr

Kalorienarmes Putensteak mit gefülltem Pfirsich
und Curryreis 12.80*

2007
Pinot Grigio
Cecilia Beretta
0,2l 4.90

Salat nach Art des Hauses
mit Tomaten, Gurken, Blattsalat
in Joghurtdressing mit Schafskäsewürfeln
gegrillten Putenstreifen
und hausgemachtem Stangenbrot 13.20*

mit * gekennzeichnete Gerichte bekommen Sie auch als kleine Portion
' mit Farbstoff

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Spezialteller „Schillerhöhe“

verschiedene Medaillons mit gebratenen Champignons
in Rahmsoße, dazu Broccoliroschen
und handgeschabte Spätzle 19.50*

Kleines Kalbsteak mit gegrillter Banane und Pfirsich
dazu Curryreis 13.80

Gebratene Zanderfilets „Müllerin Art“
mit Zitronenscheiben und Petersilienkartoffeln 19.20*

der ideale Begleiter zum Zander:
Dürrenzimmerner Heuchelberg
Riesling -trocken-
0,25l 4.20

Wildgeschnetzeltes „Metternich“

mit Pfifferlingen in Wacholdersoße

dazu handgeschabte Spätzle und Preiselbeerpfirsich 19.80*

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Zitronengarnitur und Pommes frites 16.80*

Salat oder Gemüse? Wählen Sie selbst:

Kleiner Blattsalat 3.50

Blatt-Kartoffelsalat 3.50

Gemischter Salat 3.80

Portion Gemüse der Saison 3.80

mit * gekennzeichnete Gerichte bekommen Sie auch als kleine Portion
' mit Farbstoff

Leckeres aus der schwäbischen Küche

original und hausgemacht

3 hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze
und feiner Bratensoße 9.20*

Schwäbischer Rostbraten
mit Schmorzwiebeln und handgeschabten Spätzle 17.50*

zum Rostbraten ein Viertel
Dürrenzimmerner Heuchelberg
Trollinger mit Lemberger -
trocken- 4.20

Gefüllte Kräuterflädle
mit Gemüse der Saison in Rahm 10.50*

Hausgemachte Käs'Spätzle
mit Zwiebelschmelze 8.50

Frisch vom Grill

Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter
dazu Röstkartoffel mit Speck und Zwiebeln 17.50*

den hät d'r Schiller au trunka:
Untertürkheimer Schillerwein
-trocken- Württemberg 0,25l 4.20

Mageres Schweinerückensteak mit Kräuterbutter
dazu Röstkartoffel mit Speck und Zwiebeln 13.80*

Gegrillte Lammkotelette mit Kräuterbutter
dazu Röstkartoffel mit Speck und Zwiebeln 17.80*

mit * gekennzeichnete Gerichte bekommen Sie auch als kleine Portion
' mit Farbstoff