

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus!

An sonnigen Tagen können Sie auf unserer Terrasse den außergewöhnlichen Blick über die Literaturmuseen und das Neckartal genießen.

In unserem Restaurant finden rund **60 Personen** Platz.

Auch für **außergewöhnliche Anlässe** sind wir gerüstet und bieten Ihnen und Ihren Gästen verschieden große **Veranstaltungsräume** an. Sie können feiern und schmausen mit **10, 30, 60, 90** oder auch mit **120 Personen**. Wir machen jedes Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit **Gerichten aus der Region**. Egal ob Sie sich für ein **Menü** oder ein **Buffet** entscheiden, für alle unsere Speisen verwenden wir nur **marktfrische Produkte** von **heimischen Erzeugern**. Selbstverständlich passen wir unsere Menüvorschläge Ihren persönlichen Vorstellungen an.

Gerne stehen wir Ihnen auch für die **Planung Ihrer Festlichkeit** zur Verfügung. Mit unserer großen Erfahrung werden wir Ihnen viele hilfreiche **Tipps** geben und **Lösungen** anbieten können.

Wir freuen uns, Sie bald persönlich im **Restaurant Schillerhöhe** begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Ihre Familie Jäger & Team



Vorspeise wahlweise am Tisch serviert oder vom Buffet

- **Rinderkraftbrühe**  
mit Flädle, Maultäschle & Grießklößchen
- **Marktfrischer Salatteller**  
nach Art des Hauses

Hauptgang vom Buffet

- **Schweinebraten**
- **Rindersoftbraten**
- **Putenschnitzel oder Putensteak natur**

**Soßen:**

- Champignonrahmsouße
- Bratensoße

**Beilagen:**

- Handgeschabte Spätzle
- Kartoffelgratin
- Buttergemüse
- Basmati Reis mit Mandeln
- Pommes frites oder Kroketten

Dessert vom Buffet

- **Joghurt-Limetten-Mousse**
- **Frischer Obstsalat**  
von einheimischen & tropischen Früchten
- **Gemischtes Eis**

Preis pro Person                      **29,80 Euro**  
Kinder von 7 bis 12 Jahren        **14,00 Euro**

## Vorspeise am Tisch serviert

- **Rinderkraftbrühe**  
mit Flädle, Maultäschle & Grießklößchen
- **Marktfrischer Salatteller**  
nach Art des Hauses

## Hauptgang am Tisch serviert

- **Schillerteller**  
Schweinemedallions
- Soßen:**
  - Champignonrahmsoße
  - Bratensoße
- Beilagen:**
  - Handgeschabte Spätzle
  - Pommes frites & Kroketten
  - Buttergemüse

## Dessert am Tisch serviert

- **Zweierlei Mousse au Chocolat**  
an Passionsfruchtsoße garniert mit Früchten der Saison

Preis pro Person	<b>32,00 Euro</b>
Kinder von 7 bis 12 Jahren	<b>16,00 Euro</b>

Suppe wahlweise am Tisch serviert oder vom Buffet

- **Rinderkraftbrühe** wahlweise mit:  
Flädle,  
hausgemachte Maultäschle,  
Grießklößchen,  
oder als **Festtagsuppe**: Flädle, Maultäschle & Grießklößchen

Vorspeise vom Buffet

- **Lachs Variationen**  
Lachs-Forellenfilet,  
Krabbenscocktail mit Grapefruitfilets & Melonenperlen
- **Hausgemachte Antipasti**  
marinierte & gebratene Zucchini, Aubergine, Fenchel,  
Paprika & Champignons
- **Feuriger Rindfleischsalat**  
mit Chili, Zwiebel & Paprika
- **Mediterraner Nudelsalat**  
mit Mini-Mozzarella
- **Fenchel-Paprika-Mangosalat**
- **Blattsalate** mit zweierlei Dressing

## Hauptgang vom Buffet

- **Schweinelende am Stück gebraten**  
gefüllt mit Mango und Kräutern oder  
mit Pilzen und Kräutern
- **Putenröllchen**  
gefüllt mit Julienne Gemüse und Mango
- **Roastbeef am Stück gebraten**
- **Zanderfilet im Kartoffelmantel**
- Ein vegetarisches Gericht können Sie aus unserem Angebot wählen.

### Soßen:

- Champignonrahmsauce
- Bratensoße
- Currysoße

### Beilagen:

- Handgeschabte Spätzle
- Pommes frites und Kroketten
- Ratatouille
- Mit Kräutern aromatisierte Röstkartoffeln
- Basmati Reis

## Dessert vom Buffet

- Tiramisu
- Joghurt-Limetten-Mousse
- Passionsfruchtcreme
- Mousse au Chocolat
- Verschiedenes Eis
- Panna Cotta
- Frischer Obstsalat

## Mitternachtssnack vom Buffet

- Gulaschsuppe, internationale Käseauswahl oder kleines Mitternachtsbuffet

Preis pro Person                      60,00 Euro  
Kinder von 7 bis 12 Jahren        25,50 Euro

Hochzeitsmenü 01 zu 70,00 Euro pro Person

- Sekttempfang
- Kaffee, Tee & Schokolade am Nachmittag
- 4-gängiges Hochzeitsmenü oder kalt-warmes Buffet

Hochzeitsmenü 02 zu 90,00 Euro pro Person

- Sekttempfang
- 4-gängiges Hochzeitsmenü oder kalt-warmes Buffet
- alle Getränke (außer Longdrinks)
- Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte macchiato & Digestif
- Internationale Käseauswahl mit Trauben & Brot zu später Stunde

Ab 2 Uhr pro angefangene Stunde 120 Euro.




- Rinderkraftbrühe wahlweise mit Flädle, Hausgemachte Maultäschle oder Grießklößchen 4,20 Euro
- Festtagssuppe: Flädle, Maultäschle und Grießklößchen mit Parmesanspänen 4,50 Euro  
0,30 Euro
- Tomatencremesuppe mit Pesto und Parmesan 4,80 Euro
- Thailändische Kokoscremesuppe mit gebratenem Hühnchen 4,80 Euro

Zur Saison bieten wir an:

- Bärlauchsuppe mit Erdbeersoße
- Spargelcremesuppe
- Kürbiscremesuppe mit Ingwer



- **Bunter Salatteller**  
nach Art des Hauses mit Feld- & Gartensalat 4,20 Euro
  - **Bruschetta**  
Strauchtomaten mit Olivenöl & Knoblauch  
auf geröstetem Ciabatta 5,80 Euro
  - **Hausgebeizter Lachs**  
auf Mini-Rösti an Dijon-Senfsoße 7,80 Euro
  - **Lachs Variationen**  
Hausgebeizter Lachs, Mini-Lachsfrikadellen &  
Räucherlachsroulade serviert auf Salatbouquet 9,80 Euro
  - **Carpaccio vom Rinderfilet**  
auf Rucola mit gehobeltem Parmesan & Basilikumpesto 9,80 Euro
  - **Mediterrane Vorspeise**  
Gebratene Garnele in Olivenöl, Tomaten-Mozzarella,  
italienischer Bauernschinken, Melonenperlen &  
mediterranes Grillgemüse 10,80 Euro
- 

·Schweine- & Rinderbraten	12,80 Euro
·Kalbsrahmbraten	12,80 Euro
·Gefüllte Kalbsbrust mit Schinken und Spinat	12,80 Euro
·Rollbraten vom Schweinerücken gefüllt mit Pflaumen und Birnen	12,80 Euro
·Sauerbraten nach Art des Hauses	14,80 Euro
·Schweinemedallions	14,80 Euro
·Schweinemedallions & Argentinische Rindermedallions	18,80 Euro
·Gefüllte Pulardenbrust mit Frischkäse	12,80 Euro

Zur Saison bieten wir an:

- Lammrücken unter Oliven- & Kräuterkruste
- Geschmorte Lammhaxe auf Röstgemüse
- Rehbraten aus der Keule mit Williamsbirne & Preiselbeeren
- Weitere Wildspezialitäten


Fleischplatten

·Schweinemedallions, Rostbraten & paniertes Schnitzel	16,80 Euro
·Putensteak natur oder paniert, Rumpsteak mit Kräuterbutter & Schweinemedallions	16,80 Euro

## Fischgerichte

- Zanderfilet im Kartoffelmantel  
auf Ratatouille & Basmati Reis **16,80 Euro**
- Lachsfilet pochiert in Olivenöl auf Ratatouille **14,80 Euro**
- Gebratenes Zanderfilet  
auf Asiagemüse & Basmati Reis (sehr scharf) **16,80 Euro**



- **Spinat-Semmelknödel**  
gefüllt mit Mozzarella auf Tomatenragout **12,80 Euro**
  - **Dinkelrisotto mit Gemüse** **12,80 Euro**
  - **Gebackene Crêpes-Röllchen**  
mit Käsecreme auf Tomatenragout **12,80 Euro**
  - **Asia-Gemüse**  
Mu-Err-Pilze mit Bohnsprossen, Zuckrerbsen, Bambussprossen,  
Sojabohnen, Lotuswurzel & Wasserkastanien (sehr scharf) **12,80 Euro**
- 

**Wählen Sie zwei Soßen:**

- Bratensoße
- Champignonrahmssoße
- Pfeffersahnesoße
- Currysoße

**Wählen Sie drei Beilagen:**

- Handgeschabte Spätzle
- Pommes frites
- Kroketten
- Basmati Reis
- Kartoffelgratin
- Semmelknödel
- Gewalzte Nudeln
- Rosmarinkartoffeln

**Zusätzliche Beilagen:**

- **Gemüseplatte**  
Karotten, grüne Bohnen, Blumenkohl, Erbsen **pro Person 3,20 Euro**
- **Mediterranes Grillgemüse**  
gebratene & marinierte Paprika, Zucchini, Aubergine, Fenchel **pro Person 4,50 Euro**
- **Knusperkörbchen**  
mit marktfrischem Gemüse **pro Person 2,00 Euro**

·Gemischtes Eis 3 Kugeln	3,70 Euro
·HeiBer Liebestraum heiße Himbeeren mit Vanilleeis & Sahne	4,70 Euro
·Frischer Obstsalat mit Vanilleeis & Sahne	6,80 Euro
·Joghurt-Limetten-Mousse auf Ananascarpaccio & Erdbeersoße	7,80 Euro
·Apfelküchlein mit Zimtzucker & Vanillesoße mit Eis	7,80 Euro
·Mousse au Chocolat an Fruchtsoße & frischen Früchten	7,80 Euro
·Tiramisu hausgemacht mit Früchten	5,80 Euro

Für die, die nicht nach Hause wollen gibt es noch um Mitternacht:

·Gulaschsuppe	5,80 Euro
·Internationale Käseauswahl (100g) mit Weintrauben & Brotkorb	7,10 Euro
·Kleines Mitternachtsbuffet Käse-Rauchfleischplatte, Wurstsalat mit Brotkorb	10,80 Euro
·Weißwürste mit Brezeln	5,50 Euro
·Bauernbratwürste mit Senf & Meerrettich	5,00 Euro



Hausgemachte Kuchen auf Vorbestellung:

·Zwetschgenkuchen	18,00 Euro
·Apfelkuchen	18,00 Euro
·Träublerahmkuchen	18,00 Euro
·Vierfruchtkuchen	18,00 Euro
·Himbeerkuchen	23,00 Euro
·Bedeckter Kirschkuchen	18,00 Euro
·Käsesahnekuchen	25,00 Euro
·Schwarzwälder Kirschtorte	28,00 Euro
·Hefezopf	12,80 Euro