

Lieber Gast,  
Dear guest,

wir heißen Sie herzlich in unserem Restaurant willkommen  
we welcome you in our restaurant.

Der „Schillingshof“  
hat eine lange Tradition als Gastgeber, bereits 1832 stand das erste Gebäude als  
Bauernhof, nach dem ersten Weltkrieg wurden Zimmer vermietet und bereits seit  
70 Jahren werden Gäste bewirtet.  
The „Schillingshof“ has a long tradition as a host, already in 1832 the first building was a farm. After the First  
World War rooms were rented and guests have been served since 70 years.

Unsere Karte bietet Ihnen regionale, internationale und saisonale Gerichte, die unser  
Küchenchef mit seinem Team für Sie frisch zubereiten.  
Our menu offers you regional, international and seasonal dishes, which our chef and his team will prepare for  
you.

Wir wollen Ihnen den besten Service zukommen lassen, aber Gutes braucht seine Zeit.  
Good things take time.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
enjoy your meal!

Patricia & Randolph Thomas  
Eigentümerin, Geschäftsführer  
Owner, CEO



### Vorspeise / Starter

Lauwarme Pfifferlings - Quiche / Salatbouquette (1,4,9) Tepid chanterelle - Quiche / Salat bouquette	9,80€
Bunter Salatteller / Parmesan – Knoblauchdressing salad plate / parmesan garlic dressing	
* mit gebratenen Austernpilzen / roasted oyster mushrooms (4)	10,80€
* mit gebratener Maispoularde / roasted corn poulard (4)	12,80€

### Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe / Grießnockerl (1,5,9) Beef broth / semolina dumplings	5,30€
Gemüsebrühe / Grießnockerl (1,5,9) Vegetables broth / semolina dumplings	5,30€
Pfifferling Rahmsuppe (4) Chanterelle cream soup	5,80€

*Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00 je Änderung  
For changes of inserts we charge a surcharge of € 1,00 per change.*



### Hauptgerichte / Main Course

Sauerbraten / eigene Sauce / Blaukraut / Serviettenknödel (1,4,5,9) Braised beef / own sauce / red cabbage / bread dumplings	19,90€
Maispouardenbrust / Portweinjus / Bandnudeln (5,9) Paprika - Zucchinigemüse Poulard / port wine jus / noodles / Paprika - Zucchini vegetables	17,80€
Schweinefilet / Pfeffer – Cognac Sauce buntes Gemüse / Butterspätzle (1,4,5,9) Pork tenderloin / pepper - Cognac sauce / colourful vegetables / buttered „spaetzle“	18,80€
Wiener Schnitzel vom Kalb / Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln/ kleiner gemischter Salat (1,4,9) Veal steak "Viennese style" / roast potatoes with bacon and onions / small salad	23,00€
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende / Rotweinjus Röstzwiebeln / Bratkartoffeln mit Zwiebeln / kleiner gemischter Salat (5) Sirloin steak with fried onions / red wine sauce / roast potatoes with onions / small salad	28,00€
Surf and Turf (Rindertournedos und Garnele) (2) Zitronen – Kräuter Pesto / Salatgarnitur Surf and turf (beef tournedos and shrimp) Lemons - herbs pesto / salad garnish (4,5)	32,00€
Gebratenes Zanderfilet / Speck – Pfifferlinge / (2,4,9) Kartoffel – Selleriepüree Fried pike-perch fillet / bacon - chanterelles / Potato - celery puree	19,50€
Tagliatelle / Pfifferlingsrahm / gehobelten Parmesan (Vegetarisch) (4,9) Tagliatelle / chanterelle cream / sliced Parmesan (vegetarian)	15,40€

*Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00 je Änderung  
For changes of inserts we charge a surcharge of € 1,00 per change.*



## Dessert

Erdbeer – Panna – Cotta (4,) Strawberry Panna – Cotta	5,50€
Apfelbeignets / Vanilleeis (4,9,) Apple fritters / vanilla ice cream	5,50€
Käseauswahl / fruchtiger Senf / Weintrauben (4,12) Cheese selection / fruity fruit mustard / grapes	9,40€

*Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00 je Änderung  
For changes of inserts we charge a surcharge of € 1,00 per change.*

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei den Mitarbeitern des Restaurants. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests, as far as you are affected by allergies, please contact our service department. We will be happy to give you information about the allergenic ingredients contained in the food.

Zusatzstoffe – Allergene:

1= Eier, 2 = Fisch, 3 = Krebstiere, 4 = Milch, 5 = Sellerie, 6 = Sesamsamen, 7 = Schwefeldioxid und Sulphite, 8 = Erdnüsse, 9 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Lupine, 11 = Schalenfrüchte, 12 = Senf, 13 = Sojabohnen, 14 = Weichtiere

Additives - Allergens:

1= eggs, 2 = fish, 3 = crustaceans, 4 = milk, 5 = celery, 6 = sesame seed, 7 = sulphur dioxide and sulphites, 8 = peanuts, 9 = cereals containing gluten, 10 = lupine, 11 = nuts, 12 = mustard, 13 = soya beans, 14 = molluscs

