

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 & Randolf Thomas
Eigentümerin, Geschäftsführer
Owner, CEO



Vorspeise / Starter

Kürbiscremesuppe / Kürbiskernöl / Kürbiskernen (vegetarisch) (4) 5,80
Pumpkin cream soup / pumpkin seed oil / pumpkin seeds (vegetarian)

Bunter Salatteller / Joghurt – Dressing (vegetarisch) (4) 9,80
Large mixed salad / yogurt dressing (vegetarian)

Hauptgerichte / Main Course

Wiener Schnitzel vom Kalb / Bratkartoffeln mit Zwiebeln / 23,00
kleinem gemischtem Salat (1,4,9)
Vienneise "Schnitzel" / roasted potatoes with onions / small mixed salad

Hirschbraten / Wachholderrahmsauce / Macaire Kartoffeln / 24,80
Rosenkohl / Cranberrys (1,4,5,9)
Roast of venison / juniper cream sauce / macaire potatoes / brussels sprouts / cranberries

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende / Rotweinjus / 28,00
Röstzwiebeln / Bratkartoffeln mit Zwiebeln / kleinem gemischtem Salat (5)
Sirloin steak with fried onions / red wine sauce / roasted potatoes with onions /
small mixed salad

Fisch & Vegetarisch / Fish & vegetarian:

Spaghetti / Linsenbolognese (1,5) 9,80
Spaghetti / Lentil Bolognese

Zucchini gefüllt mit Ratatouille / mit Käse überbacken / 12,80
Tomatensauce (4,5)
Zucchini stuffed with ratatouille / gratinated with cheese / tomato sauce

Bami Goreng mit Garnelen (4,9,13) 22,50
(Bandnudeln / Knoblauch / Ingwer / Zucchini / rote Paprikaschote /
Shiitaki Pilze in Chilli – Sojasauce)
Bami Goreng with Shrimp

Gebratenes Zanderfilet / Rote Bete - Apfelgemüse / Kartoffelpüree (2,4) 22,50
Pike perch fillet / red beet - apple vegetables / mashed potatoes

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 / Dessert

Apfelbeignets / Vanilleeis (4,9) 5,50
Apple fritters / vanilla ice cream

Eis von der Pollinger Eismanufaktur - Milcheis aus BIO Heumilch

Ice cream from the Pollinger Ice cream manufactory - milk ice cream from BIO hay milk

*Vanille / Vanilla (4)

*Dunkle Belgische Schokolade / Dark Belgian Chocolate (4)

*Haselnuss / Hazelnut (4,11)

Sorbet von der Pollinger Eismanufaktur – VEGAN / Gluten – und Laktosefrei

Sorbet from the Pollinger Ice cream manufactory - VEGAN / Gluten - and Lactose Free

*Zitronen Sorbet / Lemon sorbet

Je Kugel / Per scoop ice cream 2,30
Portion Sahne / Portion Whipped cream (4) 1,00

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

