

Lieber Gast,
Dear guest,

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

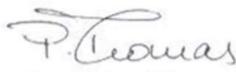
Der „Schillingshof“
hat eine lange Tradition als Gastgeber.
Bereits 1832 stand das erste Gebäude als Bauernhof,
nach dem ersten Weltkrieg wurden Zimmer vermietet
und bereits seit 70 Jahren werden Gäste bewirtet.
The „Schillingshof“ has a long tradition as a host,
already in 1832 the first building was 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 frisch für Sie zubereitet.
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

Caesars Salad / Parmesan / Croûtons / Kirschtomaten / Oliven 16,50
gebratene Maispouardenbrust (4,9,11,12)
Caesars salad / parmesan / croutons / cherry tomatoes / olives /
roasted corn poulard breast

Carpaccio vom Rinderfilet / Parmesan / Ruccola / Pinienkerne (4,6) 17,00
Carpaccio of fillet of beef / parmesan / rucola / pine nuts

Bunter Salatteller / Joghurt-Dressing (4,9,11) 12,50
Croûtons / Sonnenblumen- und Kürbiskerne (vegetarisch)
Large mixed salad / yoghurt dressing /
Croutons / sunflower- and pumpkin seeds (vegetarian)

Wahlweise mit :

Optional with :

- gegrillte Austernpilze 16,50
- grilled oyster mushrooms

- in Knoblauch gebratene Garnelen (5 Stück) (3) 22,50
- Prawns fried in garlic (5 pieces)

Suppe / Soup

Rinderkraftbrühe / Grießnockerl / Schnittlauch (1,5,9,12) 5,80
Beef broth / semolina dumplings/ chives

Gemüsebrühe / Gemüsejulienne (vegan) (5,12) 5,20
Vegetable broth / vegetable julienne (vegan)

Bärlauchcremesuppe / Croûtons (vegetarisch) (4,5,9) 6,50
Wild garlic cream soup / croutons (vegetarian)



Vom Murnau Werdenfelser Rind
Regional, Artgerecht und Fair

From Murnau Werdenfelser Beef
Regional, species-appropriate and fair

In der warmen Jahreszeit wachsen die Tiere in ihrer natürlichen Heimat heran – auf oberbayerischen Weiden und blühenden Almwiesen. Während dieser Zeit und bis ins Alter von 36 Monaten genießen sie die üppige Vegetation des bayerischen Voralpenlandes mit seiner Fülle an geschmackvollen Wildkräutern und saftigen Gräsern. Die Fütterung erfolgt auch im Winter rein natürlich und ist garantiert frei von leistungssteigernden oder gentechnisch veränderten Zusätzen. Die Aufzucht dieser wertvollen Tiere ist eine zeitintensive und von Leidenschaft geprägte Arbeit. Daher ist es für uns selbstverständlich, die Landwirte entsprechend fair – das heißt fast doppelt so hoch wie branchenüblich – zu bezahlen.

Bœuf bourguignon vom Murnau Werdenfelser Rind	22,50
Perlzwiebeln / Champignon / Speck / Pappardelle (5,9,12)	
Bœuf bourguignon from "Murnau Werdenfelser" beef / Pearl onions / mushroom / bacon / pappardelle	
Zwiebelrostbraten aus der Lende vom Murnau Werdenfelser Rind	31,00
Schalottenjus / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln mit Zwiebeln / Blattsalate (1,4,5,12)	
Sirloin steak from "Murnau Werdenfelser" beef with fried onions / shallots jus / roasted potatoes with onions / leaf salad	



Hauptgerichte / Main Course

Piccata Milanese von der Pute / Tomatenspaghetti / Blattsalate (1,4,5,9,12) Piccata milanese of turkey / tomato spaghetti / leaf salad	19,50
Kalbsleber „Berliner Art“ / Kartoffelpüree / Blattsalate (1,4,5,9,12) Calf's liver "Berlin style" / mashed potatoes / leaf salad	22,50
Wiener Schnitzel vom Kalb / Bratkartoffeln mit Zwiebeln / Blattsalate (1,4,9,12) Wiener Schnitzel (veal escalope) / roasted potatoes with onions / leaf salad	26,00
Grillteller vom Rind / Schwein / Pute / Kräuterbutter / Pommes frites / Speckbohnen (4) Barbecue plate of beef / pork / turkey / herb butter / french fries / bacon beans	27,50
Rinderfiletsteak / rosa Pfeffersauce (4,5) Zitronen-Karotten / Kartoffelgratin Fillet of beef steak / pink pepper sauce / lemon carrots / potato gratin	36,00
Südtiroler Kasknödel / Kräutersauce / (1,4,5,9) gehobelter Parmesan (vegetarisch) South Tyrolean cheese dumplings / herb sauce / sliced parmesan (vegetarian)	15,00
Forellenfilet gebraten / Zitronen-Mandelbutter (1,2,4,8,9,12) Petersilienkartoffeln / Blattsalate Fried trout fillet / lemon-almond butter / parsley potatoes / leaf salad	28,00



Dessert

Affogato al caffè (4) Affogato al caffè	4,20
Weißwein Mousse / Ananasragout (1,4) White wine mousse / pineapple ragout	7,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn / Mandeln / Rosinen / Apfelmus (1,4,7,9) Homemade „cut-up pancake“ / almonds / raisins / apple sauce Zubereitungszeit 20 Minuten / Preparation time 20 minutes	9,80
Käseauswahl / fruchtiger Senf (4,12) Cheese selection / fruity mustard	11,50

Eiscreme

Ice cream

- * Vanille / Vanilla (4)
- * Schokolade / Chocolate (4)
- * Walnuss / Walnut (4,11)
- * Joghurt / Yoghurt (4)

Sorbet von der Pollinger Eismanufaktur – VEGAN / Gluten- und laktosefrei

Sorbet from the Pollinger Ice cream manufactory - VEGAN / Gluten- and lactose free

- * Zitronensorbet / Lemon sorbet
- * Erdbeersorbet / Strawberry sorbet
- * Mangosorbet / Mango sorbet

Je Kugel / Per scoop ice cream	2,30
Portion Sahne / Portion whipped cream (4)	1,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte 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

