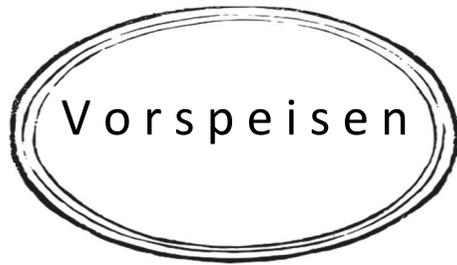


A dark teal rectangular logo. At the top center is a circular emblem with a dotted border and a large, stylized letter 'S' in the center. To the left of the emblem is the word "SEIT" and to the right is "1919", both in a light brown, serif font. Below the emblem, the word "Schillings" is written in a large, white, serif font. Underneath "Schillings" are two horizontal lines in a light brown color, with the text "Restaurant & Catering" in a smaller, light brown, serif font centered between them.

SEIT  1919

Schillings

Restaurant & Catering



Vorspeisen

Black Tiger Garnelen

In Knoblauchöl gebraten mit Crostini

11,- €

Hirtensalat

Feta mit Knoblauch, Paprika, Oliven und Peperoni zu geröstetem Baguette

8,- €

Aioli // Oliven // Tomate-Mozzarella
mit Steinofen-Baguette

7,- €



Hits for Kids

Kleines Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Gurkensalat

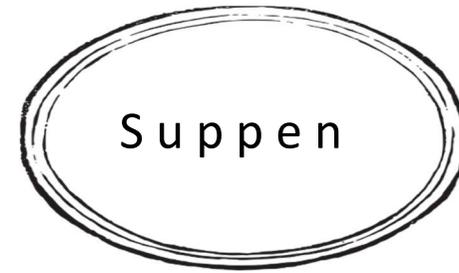
8,50 €

Spätzle mit Rahmsauce

7,50 €

Eierkuchen mit Apfelmus

6,- €



Suppen

Thüringer Festtagsuppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen dazu Baguette

5,50 €

Gartenkräuter-Schaumsuppe

mit Tomate-Mozzarella-Spieß und Baguette

7,- €



Salate

Griechischer Salat

Bunte Salate mit gebackenem Hirtenkäse mit Peperoni und Oliven,
dazu Baguette

14,50 €

Bunte Salate mit Räucherlachs-Wrap

14,50 €

Hauptspeisen

Thüringer Rostbrätel
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
14,50 €

Hausgemachte Sülze vom heimischen Wild
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
14,- €

Schweinerückensteak
mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Pommes frites
17,- €

Wildgulasch
mit Champignons, dazu Preiselbeeren & Spätzle
19,- €

Rumpsteak 220 g
mit knusprigen Kartoffelecken
dazu Sour Cream und Kräuterbutter
28,- €

Crispy Chicken Burger 🍔 oder Veggie Burger
im Brioche Brötchen mit Käse, Bacon, Salat, Zwiebeln,
Tomaten und Gurken dazu Waffelkartoffeln
14,50 €

Surf `n Turf Potato
Smashed Potatoes mit Grillgemüse, gebratenen Garnelen und
Roastbeefstreifen, dazu Aioli
19,50 €

Schweinefiletstreifen
in Gnocchi & Zucchini mit Parmesansauce
20,50 €

Linguine mit Lachs
Brokkoli/Tomate/Parmesansauce
20,- €

Cordon Bleu
vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren
16,50 €

Zu allen Gerichten reichen wir einen kleinen Salat.

Desserts & Eis

Raffaello® Becher
Vanille- und Erdbeereis mit
Raffaellos®,
Erdbeersauce und Sahne
7,- €

Süßes Duett
Ein Espresso &
ein kleines Vanilleeis mit Browniestückchen
und Sahne
6,50 €

Brownie Cup
Stracciatella- und Schokoeis
mit Browniestückchen,
Sahne und Kirschsauce
7,- €

Crème Brûlée
mit Himbeersorbet
7,50 €

Sorbet nach Wahl
Erdbeere, Himbeere oder Birne
mit trockenem Sekt aufgefüllt
(auch alkoholfrei)
5,- €

Nougat Parfait
mit Erdbeersauce und Sahne
6,50 €

Giotto® Becher
Vanille- und Walnusseis mit
Giottos®,
Karamellsauce und Sahne
7,- €

Warmes Schokoküchlein
mit Vanilleeis
7,50 €

Dolce Italia
Vanille- & Schokoeis mit Eierlikör, Sahne
und Cantuccini
7,- €

Getränke

Alkoholfreies von Thüringer Waldquell®

Mineralwasser		
Pur, Medium, Klassik	0,25l	2,40 €
Flasche Mineralwasser	0,75l	
Pur, Medium, Klassik		5,50 €
Vita Cola pur, Spezi, Zitrone und Orange	0,2l	2,60 €
Vita Cola pur zuckerfrei	0,33l	3,80 €
Tonic, Ginger Ale	0,25l	3,20 €
Säfte und Schorlen	0,2l	2,60 €
Orange, Apfel, Kirsch, Banane und Schwarze Johannisbeere		

Biere

Leikeim Pils vom Fass	0,25l	2,20 €
	0,5l	4,20 €
		
Leikeim Hefeweizen		4,40 €
Zirndorfer Kellerbier		4,40 €
Kapuziner Hefeweizen dunkel		4,40 €
Köstritzer Schwarzbier		4,40 €
Benediktiner Helles		4,40 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei		4,50 €
Bitburger alkoholfrei	0,33l	2,80 €

Heiße Getränke

Espresso	2,60 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Cappuccino	3,80 €
Latte macchiato	4,- €

Cocktails

Cocktails

Aperol® Spritz
Aperol, Minze mit Sekt 5,80 €

Lillet® Wildberry
Lillet Aperitif
mit Beeren & Wildberrylimonade 5,80 €

Hugo
Holunderblüte
mit Minze & trockenem Sekt 5,80 €

Sarti® Spritz
mit Prosecco 5,80 €

Gin Pink Grapefruit
Gin mit Holunder & Grapefruitlimonade 6,- €

Pink Gin & Tonic
mit Beeren 6,- €

Gin & Tonic 6,- €

Alkoholfreie Cocktails & Limonaden

Virgin Hugo
Holunderblüte, Minze
& alkoholfreier Sekt 5,80 €

Bitter Spritz
Orangensirup, Giner Ale,
Minze & alkoholfreier Sekt 5,80 €

Pink Lady alkoholfrei
Pink Gin mit Beeren & Tonic 6,- €

Ocean Blue
Alkoholfreier Sekt mit Ginger Ale,
Blue Curacao Sirup & Glitzer 5,80 €

Homemade Lemonade
Mango oder Waldbeere 4,80 €

Kids Cocktail
Limette, Ginger Ale & Kirschsft 4,30 €

Spirituosen

Tipp aus der Region

Rhöntropfen (Kräuterlikör)	2cl	3,- €
Johannisbeerlikör	2cl	3,- €
Heidelbeerlikör	2cl	3,- €

Alte Williams Christ Birne	-Prinz-	2cl	4,- €
Enzian	-Grassl-	2cl	3,40 €
Grappa Riserva	-Il Bacio delle Muse-	2cl	3,40 €
Wodka	-Absolut-	2cl	3,40 €
Malteser		2cl	3,40 €
Alte Marille	-Prinz-	2cl	4,- €
Alte Haselnuss	-Prinz-	2cl	4,- €
Ramazotti	-mit Eis und Zitrone-	4cl	4,80 €
Jameson	-Irish Whiskey-	4cl	6,- €
Glenfiddich	-Single Malt Scotch Whisky-	4 cl	7,- €

Wein

Rotwein

2020 Spätburgunder, trocken Weinhaus Franz Hahn, Pfalz	0,2l	5,50 €
2021 Cabernet Sauvignon, trocken Louis Eschenauer, Frankreich	0,2l	5,50 €
2021 Kirchheimer Schwarzerde, halbtrocken Weinhaus Franz Hahn, Pfalz	0,2l	5,50 €
2020 Zweigelt classic, trocken Weingut Hugl-Wimmer, Österreich	0,2l	5,50 €

Weißwein

Müller-Thurgau, halbtrocken Baden, Tauberfranken	0,2l	4,90 €
2020 Grauburgunder, trocken Weingut Franz Hahn, Pfalz	0,2l	5,50 €
2023 Chardonnay, trocken Kilian, Gerlachsheimer	0,2l	5,50 €



Sekt

Rotkäppchen, trocken	0,1l	2,80 €
	0,75l	16,- €

Prosecco

Guilia e Francesco, trocken	0,1l	2,80 €
	0,75l	16,- €

Rosé

2020 Rosé halbtrocken, Weinhaus Franz Hahn	0,2l	5,50 €
2022 Rosé, trocken Weinhaus Franz Hahn	0,2l	5,50 €

