



Der Schill-Hof

Weinbau - Landwirtschaft - Gastfreundschaft

Wir leben Vielfalt

3 Generationen leben und arbeiten zusammen auf unserem Hof. Ob im Rebberg, auf dem Acker, in Küche oder Strauße, immer mit Freude und voller Leidenschaft.

Vielfalt auf unseren Bio-Äckern in der March:

Kleegrass, Weizen, Kartoffeln, Soja (für Taifun-Tofu), Roggen, Dinkel, Feldgemüse, blütenreiche Zwischenfrüchte. Eine abwechslungsreiche Fruchtfolge und eine angepasste Bodenbewirtschaftung versteht sich von selbst, hier arbeiten wir nach neuesten Erkenntnissen und den eigenen jahrelangen Erfahrungen zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit. Geprüft und überwacht wird unser Bio-Anbau vom Bioland Verband und den entsprechenden Kontrollstellen.

Vielfalt im Buchheimer Rebstuhl:

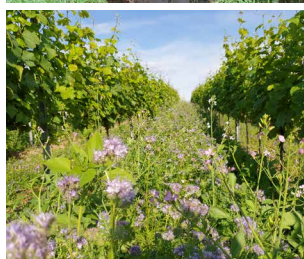
Neben den traditionellen Sorten wie Müller-Thurgau, Grauburgunder, Spätburgunder oder Weißburgunder, setzen wir auf die neuen pilzfesten Rebsorten. Weniger Pflanzenschutz ist mehr Biodiversität im Rebberg, aktive Begrünungen fördern Bodenleben und Insektenvielfalt und sorgen nebenbei für anregende Geschmackserlebnisse. Mit dem Familiennachwuchs kamen auch die neuen Cuveés:

Lia - ein feinerherbes Weißweincuvée aus den Sorten Sauvignac und Muscaris.

Celine - ein trockenes, stoffiges Rotweincuvée aus Cabernet Cortis und Cabernet Carol.

Vielfalt in der Strauße:

Erleben Sie herzliche Gastfreundschaft, genießen Sie unsere lockere Atmosphäre, typische, regionale Speisen aus der Küche und unsere Weine aus den eigenen Reben. Weine, Schnäpse und Liköre - gerne auch zum Mitnehmen für den Feierabend zu Hause oder für gemütliche Stunden mit Freunden.



Saison 2020

bis Samstag 28. November

Öffnungszeiten Strauße 2020

- Donnerstag, Freitag, Samstag ab 17.00 Uhr
- Küchenzeiten bis 21.30 Uhr
- Sonntag geschlossen

Warme Speisen

Küchenzeiten bis 21.30 Uhr

Flammenkuchen:

Natur Rahm, Speck, Zwiebel ²	6,00
Gratiniert Rahm, Speck, Zwiebel, Käse ²	8,00
✔ Vegetarisch Rahm, Lauch, Zucchini, Champignon, Tomate, Käse ²	9,00
✔ Apfel	8,00
✔ Apfel flambiert	10,00
Schäufele mit Brot	7,50
Schäufele mit hausgemachtem Kartoffelsalat	9,50
Heiße Bauernwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{2,6}	9,50
✔ Käsespätzle	8,50
✔ Käsespätzle Spezial mit Zucchini und Champignons	9,00
Speckeier mit Brot ²	5,50
✔ Tofu – Bratlinge mit Salat und Bibeleskäs	9,50
✔ Bunter Beilagensalat	3,50

Vesper

Hinweis: Unsere Brägele werden traditionell mit Speck gemacht

Rindfleischsalat mit Brot ^{5,6}	9,50
Wurstsalat mit Brot ^{2,5,6}	8,00
Elsässer-Wurstsalat mit Brot ^{2,5,6}	8,00
Mixteller Wurstsalat, Bibeleskäs, Brägele ^{2,5,6}	8,50
Mixteller Rind Rindfleischsalat, Bibeleskäs, Brägele ^{2,5,6}	9,50
✔ Salatteller verschiedene hausgemachte Salate	8,50
Schmalztöpfele mit Brot	4,00

Dessert

Eierlikörcreme mit Roter Grütze	4,50
Vanilleeis mit Roter Grütze	4,50
Vanilleeis mit Eier-Sahne-Likör	5,50
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50

Dessert der Woche: Fragen Sie uns!

- ✔ Vegetarisches Gericht
- 2 Konservierungsstoffe, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschmacksverstärker
- Hinweis: Die Liste der evtl. vorhandenen Allergene ist gerne an der Theke einsehbar!

Ein GUTSCHEIN vom
SCHILL-HOF ist immer
ein passendes Geschenk!

Unsere Bio Weine

	1/10l	1/4l	Flasche	
Schorle weiß/rot		2,50		
Müller-Thurgau trocken	2,00	3,50	10,50	1,0l
Spätburgunder Rotwein feinherb/trocken	2,50	4,50	11,50	0,75l
Spätburgunder Rotwein Barrique trocken	3,00	5,00	12,50	0,75l
Grauburgunder trocken	2,50	4,50	11,50	0,75l
Weissburgunder trocken	2,50	4,50	11,50	0,75l
Schill-Hof Sekt brut	3,50		19,00	0,75l

Die neuen Sorten für umweltschonenden Weinbau

Cabernet Blanc trocken	2,50	4,50	11,50	0,75l
Muscaris Spätlese feinherb	2,50	4,50	11,50	0,75l
Cabernet Cortis Rosé feinherb	2,50	4,50	11,50	0,75l
Lia - Weissweincuvée feinherb	2,50	4,50	11,50	0,75l
Celine - Rotweincuvée Barrique trocken	3,00	5,00	12,50	0,75l
Schill-Hof Secco	2,50		11,50	0,75l

Bio-Bier Neumarkter Lammsbräu

Pils / Pils alkoholfrei		2,50	0,33l
Weisse (Helles Hefe)		3,50	0,5l
Weisse (alkoholfrei)		3,50	0,5l
Gold (Edelhell)		3,50	0,5l
Radler		3,50	0,5l

Alkoholfreie Getränke

NOW: der Biodurstlöcher: Black Cola, Orange Cola, Fresh Lemon, Sunny Orange		2,50	0,33l
Bionade: Holunder		2,50	0,33l
Mineralwasser classic / still		3,00	0,7l
Mineralwasser Glas classic / still		1,50	0,25l
Apfelsaft naturtrüb / Schorle	2,00	0,25l	3,50 0,5l
Schwarze Johannisbeere Nektar / Schorle	2,00	0,25l	4,00 0,5l

Schnäpse

Zibarten		2cl	3,00
Quitte, Apfel (fassgelagert), Williamsbirne, Mirabelle, Zwetschge, Sauerkirsch, Kirsch, Weinhefe, Trester, Obstler		2cl	2,00

Liköre

Eier-Sahne-Likör "Gelber-Hahn", Schwarze Johannisbeere, Sauerkirsch, Himbeer, Pfirsich, Pflaume, Williamsbirne, Erdbeer/Rhabarber		4cl	2,50
---	--	-----	------

Warme Getränke

Kaffee, Tee, Espresso	Tasse	2,00
Cappuccino	Tasse	2,50
Latte Macchiato	Glas	3,00
Latte Macchiato "Gelber-Hahn" mit Eier-Sahne-Likör	Glas	5,00