



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:

Klee gras, 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:

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

Rosa - fruchtiger, feinherber Rosé vom Cabernet Cortis.

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 unseren Eier-Sahne-Likör gerne auch zum Mitnehmen für den Feierabend zu Hause oder für gemütliche Stunden mit Freunden.

Schill-Hof | 79232 March-Buchheim | Weberstr. 53 | Tel. 07665 - 4439



Die Strauße



SCHILL-HOF

Speisekarte

2022 Frühling / Sommer > Do. 17.3. - Sa. 18.6.

2022 Sommer / Herbst > Do. 7.7. - Sa. 29.10.

Öffnungszeiten Strauße

- 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	6,50
Gratiniert Rahm, Speck, Zwiebel, Käse	8,50
✔ Vegetarisch Rahm, Lauch, Zucchini, Champignon, Tomate, Käse	9,50
✔ Apfel	8,50
✔ Apfel flambiert	11,00
Schäufele mit Brot	8,00
Schäufele mit hausgemachtem Kartoffelsalat	10,00
Heiße Bauernwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat	10,00
✔ Käsespätzle	9,50
✔ Käsespätzle Spezial mit Zucchini und Champignons	9,50
Speckeier mit Brot	5,50
✔ Tofu – Bratlinge mit Salat und Bibeleskäs	10,50
✔ Bunter Beilagensalat	4,00

Vesper

Hinweis: Unsere Brägele werden traditionell mit Speck gemacht

Rindfleischsalat mit Brot	9,50
Wurstsalat mit Brot	8,50
Elsässer-Wurstsalat mit Brot	8,50
Mixteller Wurstsalat, Bibeleskäs, Brägele	8,50
Mixteller Rind Rindfleischsalat, Bibeleskäs, Brägele	9,50
✔ Salatteller verschiedene hausgemachte Salate	9,00
Schmalztöpfe mit Brot	4,00

Dessert

Eierlikörcreme mit Roter Grütze	5,00
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

Hinweis: Die Liste der vorhandenen Allergene und Zusatzstoffe ist gerne an der Theke einsehbar.

EC-Kartenzahlung möglich!

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

Wein

	1/10l	1/4l	Flasche	
Schorle weiß/rot		2,50		
Müller-Thurgau trocken	2,00	3,50	10,50	1,0l

Unsere Bio Weine

Spätburgunder Rotwein feinherb/trocken	3,00	5,00	12,00	0,75l
Spätburgunder Rotwein Barrique trocken	3,50	5,50	13,00	0,75l
Grauburgunder trocken	3,00	5,00	12,00	0,75l
Weissburgunder trocken	3,00	5,00	12,00	0,75l
Cabernet Blanc trocken	3,00	5,00	12,00	0,75l
Lia - Weissweincuvée feinherb	3,00	5,00	12,00	0,75l
Rosa - Cabernet Cortis Rosé feinherb	3,00	5,00	12,00	0,75l
Celine - Rotweincuvée Barrique trocken	3,50	5,50	13,00	0,75l
Schill-Hof Secco	3,00		12,00	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	3,50	0,5l

Schnäpse

Zibarten		2cl	3,00
Williamsbirne, Mirabelle, Zwetschge, Sauerkirsch,			
Weinhefe, Trester, Obstler		2cl	2,50

Likör

Eier-Sahne-Likör "Gelber-Hahn",		4cl	2,50
Die Spezialität des Hauses!			

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