

SCHILLING

RESTAURANT | BAR | BIERGARTEN

VORSPEISEN

Rinder-Carpaccio 12,90

hauchzart aufgeschnittenes Rindfleisch auf einem Salatbett, mit einem Hauch Olivenöl und Balsamico, dazu frisches Baguette

passend dazu: Riesling Sankt Michael | Apfelschorle

Geflügelwürzfleisch nach Art des Hauses 6,90

von der Pute, mit Käse überbacken, dazu Baguette

passend dazu: Marxstädter Helles | Hartmannsdorfer Fassbrause

Flammkuchen 8,70

mit Zwiebeln, Rauchspeck und Kräuterrahm

AUCH VEGETARISCH 

passend dazu: Goldriesling | Birne-Holunder-Limonade

Champignonpfanne 8,90

Frische Champignons an würzigem Kräuterrahm, dazu knuspriges Baguette

passend dazu: Anselmann Dornfelder | Johannisbeersaft

Karamellisierte Camembert 8,50

mit Preiselbeeren und frischem Baguette, dazu ein Salatbukett

passend dazu: Anselmann Gewürztraminer | Herbstgold-Limonade

APERITIF-EMPFEHLUNG

SCHILLING SPRITZ

MIT ODER OHNE ALKOHOL

DER PASSENDE AUFTAKT ZU
VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATEN

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Kürbissuppe 8,50

Samtige Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Kürbischips und gerösteten Kürbiskernen

passend dazu: Goldriesling | Birne-Holunder-Limonade

SAISON HIGHLIGHT

Wildsuppe 9,50

Kräftige Wildsuppe mit feinem Wildfleisch, garniert mit einer hausgemachten Preiselbeer-Sahne und gerösteten Haselnüssen

passend dazu: AN/2 Anima Negra | Schilling-Schorle

SALATE

Rohkostsalat, wie bei Oma 6,90

Knackiger Rohkostsalat mit Weißkraut, Rotkraut, Karotte und Gurke

Rote Beete Salat 7,90

Rote Bete Salat mit Feta, gerösteten Walnüssen und warmem Brot



- vegetarisch | Allergene und Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an!

HAUPTGERICHTE

GÄSTELIEBLING

Ochsenbäckchen 22,50

zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln

passend dazu: AN/2 Anima Negra | Johannisbeersaft

Zanderfilet 20,90

auf der Haut gebraten an Selleriepüree mit karamellisierten Tomaten und einer Weißweinsauce

passend dazu: Lugana | Apfelschorle

Wildgulasch 19,90

kräftig geschmortes Wild mit Bandnudeln und Preiselbeeren

passend dazu: Angelillo Primitivo | Schilling-Schorle

Rostbrätl 17,50

mit gebratenen Zwiebeln und frischen Pommes

passend dazu: Marxstädter dunkel | Hartmannsdorfer Fassbrause

Kartoffelröstis 17,90

mit karamellisierten Zwiebeln und würziger Pilzpfanne

passend dazu: Goldriesling | Apfelsaft

Pollo Fino 19,50

saftiges Hähnchenfleisch aus der Oberkeule, mit Gnocchi in einer kräftigen Kürbissoße und gerösteten Kürbiskernen mit Feta verfeinert

passend dazu: Anselmann Gewürztraminer | Birne-Holunder-Limonade

Rahmgeschnetzeltes vom Hähnchen 16,90

zartes Hähnchen mit Bandnudeln, serviert in einer cremigen Rahmsauce mit Pilzen

passend dazu: Lugana | Apfelschorle

Bandnudeln 18,90

in einer feinen Trüffelsahne mit karamellisierten Tomaten und gehobelm Parmesan

passend dazu: Lugana | Birne-Holunder-Limonade

Bei uns im Schilling wird mit Leidenschaft gekocht!

Unsere Gerichte werden frisch und direkt nach Ihrer Bestellung zubereitet.

Gerade wenn viel los ist, kann es deshalb auch einmal etwas länger dauern.

Denn wir sind überzeugt:
Gutes Essen ist jede Minute wert.



- vegetarisch | Allergene und Unverträglichkeiten? Doch lieber eine kleinere Portion? Sprechen Sie uns an!

HAUPTGERICHTE

SCHILLING Hüttenburger

mit saftigem Rindfleischpatty, belegt mit einem knusprigem Kartoffelrösti, karamellisierten Zwiebeln und Preiselbeeren
passend dazu: Weizen | alkoholfreies Weizen

SCHILLING Ehrenburger*

mit saftigem Rindfleischpatty, karamellisierten Zwiebeln und Blauschimmelkäse
passend dazu: Anselmann Gewürztraminer | alkoholfreier Aperol Spritz

vegetarisch  17,90
mit Rindfleisch 19,90

Wahlweise mit:

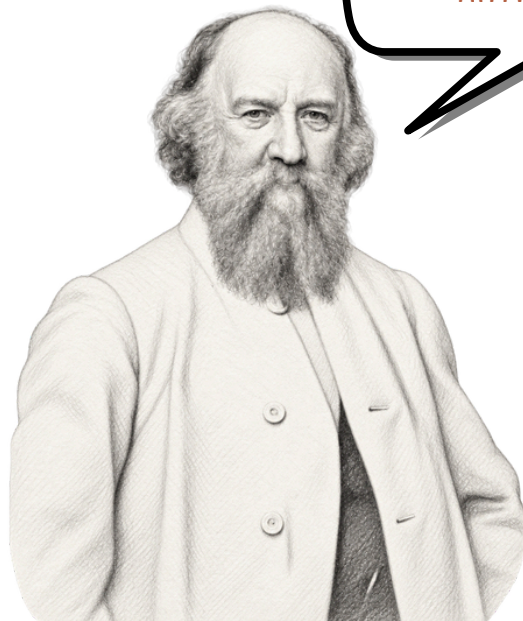
frische Pommes
Sauce nach Wahl: Ketchup, Mayo, Sour Cream,
Hausgemachte Parmesan-Mayo

Rohkostsalat
Knackiger Rohkostsalat mit Weißkraut,
Rotkraut Karotte und Gurke

HALLO, ICH BIN PROF.
JOHANNES SCHILLING,
EHRENBÜRGER DER STADT
MITTWEIDA.

*Prof. Johannes Schilling (1828-1910)
wurde in Mittweida geboren und war ein
bedeutender deutscher Bildhauer sowie der
erste Ehrenbürger der Stadt Mittweida
(1877).

Zu seinen bekanntesten Werken zählen das
Niederwalddenkmal, die Skulpturengruppe
„Die vier Tageszeiten“ und die Panther-
Quadriga auf der Dresdner Semperoper.



DESSERT

KLASSIKER

Sächsische Quarkkeulchen 7,90

hausgemacht, nach sächsischer Art, serviert mit Apfelkompott und Puderzucker

passend dazu: Prosecco Frizzante | Café Crema

Rote Beerengrütze 8,50

fruchtige Waldbeerengrütze mit gebranntem Vanilleeis

passend dazu: Hauswein rosé | Sweet Berries Tee

Orangen-Pannacotta 7,20

garniert mit frischer Orange vom Schilling Baum in Valencia

passend dazu: Aperol Spritz | Café Crema

Vanilleeis mit Erdbeersauce und Sahne 5,90

passend dazu: Schilling Spritz | Schokokaffee

Kugel Eis 2,50

Schokolade, Vanille, Erdbeere

Versüßen Sie Ihren Besuch im Schilling mit unseren köstlichen Eisspezialitäten – entdecken Sie unsere Auswahl auf der Eiskarte.

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Chicken Nuggets 10,90

goldbraun gebackene Chicken Nuggets mit frischen Pommes, dazu Ketchup und Mayo

Nudeln 8,90

mit hausgemachter Tomatensauce und Käse

Sauce mit Minikloß und Rotkraut 8,90

in Butter geschwenkte Gnocchi mit hausgemachtem Rotkraut und brauner Sauce

Waren die Augen doch größer als der Magen? – Gern verpacken wir ihre Speise für 0,50 pro Gericht.



- vegetarisch | Allergene und Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an!

SCHILLING

RESTAURANT | BAR | BIERGARTEN

HERBSTLICHES FARBENSPIEL-MENÜ

Vorspeise

Rote Beete Salat 

Rote-Bete-Salat mit Feta, gerösteten Walnüssen und warmem Brot

Hauptgang

Bandnudeln 

in einer feinen Trüffelsahne mit karamellisierten Tomaten und gehobeltem Parmesan

Nachspeise

Rote Beerengrütze 

fruchtige Waldbeerengrütze mit gebranntem Vanilleeis

GOLDENER HERBST-MENÜ

Vorspeise

Kürbissuppe 

Samtige Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Kürbischips und gerösteten Kürbiskernen

Hauptgang

Pollo Fino

saftiges Hähnchenfleisch aus der Oberkeule, mit Gnocchi in einer kräftigen Kürbissoße und gerösteten Kürbiskernen mit Feta verfeinert

Nachspeise

Orangen-Pannacotta

garniert mit frischer Orange vom Schilling Baum in Valencia

Menüpreis: 33,90

Getränkebegleitung: 5,70 pro Gang

auch alkoholfrei