

Liebe Gäste,

billig geht immer zu Lasten von
Ökologie | Ressourcen | Tierwohl |
Mitarbeitenden | Unternehmenden

Bei den Speisen und Getränken unserer
neuen Karte, haben wir uns an einen
besseren Weg gehalten!

Aperitif

Campari Orange oder Soda	0,2 l	€ 7,10
Kir Royal Prosecco, Cassis	0,1 l	€ 5,90
Prosecco Holunderblüte Prosecco, Holunderblütensirup	0,1 l	€ 5,10
Prosecco Hausmarke	0,1 l	€ 4,90
Prosecco Hausmarke Prosecco Spumante Extra Dry, Sacchetto, zitronig, feinperlend, herrlich leicht	0,75 l	€ 31,00

* * * * *

Crémant de Loire Brut Rosé	0,75 l	€ 39,00
Feiner Duft nach Himbeeren und Erdbeeren, tolle Mineralität, animierend		
Crémant de Bourgogne Brut	0,75 l	€ 45,00
"Perle de Vigne", Louis Bouillot beinahe schon ein Champagner cremig, gelbfruchtig und vollmundig, sehr feinperlend, Flaschengärung		



Martini Bianco oder Rosso	5 cl	€ 5,50
Sherry Sandeman	5 cl	€ 5,50
Portwein Royal Oporto	5 cl	€ 5,50

Sprizz & Longdrinks

Hugo Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limetten	€ 8,10
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	€ 7,90
Maracuja Sprizz Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Orange	€ 7,90
Ingwer Sprizz Prosecco, Ingwersirup, Soda, Limettensaft	€ 8,10
Limoncello Sprizz Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	€ 8,10
Sarti Sprizz Sarti, Prosecco, Soda, Limette	€ 8,10
Lillet Berry Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren	€ 7,90
Cuba Libre Havanna Club, Cola, Limette	€ 9,90



Happy Hour von 17:00 – 19:00 Uhr

* * * * *

Virgin Hugo (alkoholfrei) Tonic, Holundersirup, Limette, Minze	€ 5,90
Crodino (alkoholfrei) Crodino, Soda, Orange	€ 5,50
Virgin Sprizz (alkoholfrei) Wild Berry, Maracujasaft, Pfirsichsirup, Grenadine	€ 6,90
The Illusionist Masquerade 4cl alkoholfreier Gin Tonic inkl. 0,2 l "Thomas Henry" Tonic Water ³	€ 6,90

* * * * *

Gin Tonic wahlweise mit 4 cl Gin	
:: The Duke, Sul	€ 11,50
:: Tanqueray, Bombay Sapphire	€ 10,50
jeweils inkl. 0,2 l "Thomas Henry" Tonic Water ³	

schiller's
HOTEL

schiller's
RESTAURANT

Vorspeisen & Suppen

Cremiges Brunnenkresse-Süppchen € 9,90
mit Croutons und Räucherlachs

Tomatencremesuppe € 8,90
mit hausgemachten
Orangen-Ingwer-Nockerln

Kräftige Tafelspitzbouillon € 8,90
mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen

Alle Suppen werden mit Brot serviert

Knackig gegrilltes Gemüse € 10,90
mit frischem Brot und Hummus

Rosa gebratenes Roastbeef € 13,90
mit Kräuterremoulade, Brochips
und kleinem Salat

* * * * *

Vegetarische...



Käsespätzle € 16,90
mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Knödeltrio € 17,90
Spinat-, Käse- und Tomatenknödel
auf würziger Pilzrahmsoße

Französischer Knödel € 15,90
Semmelknödel gefüllt mit Brie und
Preiselbeeren, dazu Feigensenf-Espuma
auf roh mariniertem grünem Spargel

...& Vegane Gerichte



Würzige Kürbis-Falafel € 18,90
mit veganem Kokos-Limetten-Dip
und pikant mariniertem Gemüse-Salat

Bärlauchrisotto € 16,90
mit Gemüsechips

Veganer Pulled Mushroom Burger € 16,90
mit Salat, Tomate, Gurke und
roten Zwiebeln im Kürbiskern-Brötchen,
dazu ein Spinat-Mandel-Dip



Jeden Montag 20% Preisnachlass
auf vegetarische und vegane Gerichte,
sowie Desserts

Salate & Bowls

schiller's gemischter Salatteller € 14,90
gemischte Blattsalate mit
saisonalem Gemüse der Saison

Gemischter Beilagensalat € 5,90

Pikant marinierter Gemüsesalat € 14,90
mit Chili und Koriander

wahlweise mit: ... :: French Dressing
:: Balsamico Vinaigrette

Alle Salate werden mit Brot serviert

schiller's Frühlingsbowl € 15,90
mit Edamame, Wakame-Salat, Melone,
Reis, Tomaten, Spargel und Mais

Topping für Salate und Bowls

:: Lachsfilet gebraten € 8,50
:: Hähnchenstreifen natur € 5,50
:: Hähnchenbrust gebacken € 7,50
:: Sojachunks € 5,50
:: Ziegenkäse im Speckmantel € 6,50

* * * * *

Fischgerichte

Pochiertes Filet € 24,90
vom österreichischem Wels
mit Butterkartoffeln, dazu
würzige Tomatenbutter

Backfisch vom Rotbarsch € 16,90
mit Kartoffel-Rucolasalat und Remoulade

schiller's
HOTEL

schiller's
RESTAURANT

Fleischgerichte

Ofenfrischer Krustenbraten vom bayrischen Strohschwein an Dunkelbierjus € 17,90
mit Speckkrautsalat und einem Kartoffelknödel

Paniertes Schnitzel aus dem Rücken vom bayrischen Strohschwein € 21,90
in Butterschmalz gebacken, dazu lauwarmer Röstkartoffelsalat mit roten Zwiebeln

Maishähnchenbrust € 18,90
mit Frühlingsgemüse und Bärlauchrisotto

Tafelspitz vom Lamplhof Ox € 25,90
mit Meerrettichsahne, dazu Butterkartoffeln vom Bauer Wagner aus Olching

Geschmorte Ochsenbackerl € 30,50
mit Frühlingsgemüse und Pastinakenpüree auf einem Rotweinspiegel

Münchner Knödl € 17,50
Semmelknödel mit Sauerkraut auf Schweinebraten Jus

* * * * *

Steaks, Burger & more

Bavarian Beef Burger vom Lamplhof Ox € 16,90 (ca. 150 g*)
mit Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Gurke, Bacon und roten Zwiebeln im hausgemachten Brötchen, dazu rauchig-würzige Soße

Chicken Burger mit Hähnchenbrustfilet € 15,90
mit gegrillter Ananas, Salat und roten Zwiebeln im Kürbiskern-Brötchen, dazu Spinat-Mandel-Dip

Veganer Pulled Mushroom Burger € 16,90
mit Salat, Tomate, Gurke und roten Zwiebeln im Kürbiskern-Brötchen, dazu Spinat-Mandel-Dip 

Holzfäller-Steak € 17,90 (ca. 200 g*)
aus dem Nacken vom bayrischen Strohschwein mit Speck, Schmorzwiebeln und Tomaten

Steak vom Roastbeef vom Lamplhof OX
mit hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Butter
:: Super Size (ca. 400 g*) € 39,90
:: King Size (ca. 250 g*) € 28,90
:: Queen Size (ca. 160 g*) € 19,90

*Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Beilagen passend zu Steak und Burger

Pikant mariniertes Gemüsesalat € 6,60
mit Chili und Koriander 

Gemischter Beilagensalat € 5,90

Kleine Ofenkartoffeln € 6,60
mit einem würzigem Kräuterquark

„Coleslaw-salat“ American Style € 6,60
Weißkraut-Karotten-Salat mit cremig-würziger Marinade

Süßkartoffel Pommes € 6,60
knusprig gebacken

Home Style Pommes frites € 5,50
knusprig gebacken

* * * * *



* * * * *

Brotzeiten

Schweizer Wurstsalat € 11,80
Würzige Leberkäs-^{2,5} und Emmentalerstreifen, mit Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln

Bayrischer Obazda € 10,60
mit roten Zwiebeln, Salzstangerl und frischem Schnittlauch 

6 Stück Nürnberger Rostbratwürschtl € 11,10
dazu Sauerkraut

schiller's
HOTEL

schiller's
RESTAURANT

Dessert

Veganer Blaubeer-Pfannkuchen  € 10,70
mit einem cremigen Kokos-Dip

Frittierte Brez'n € 8,90
im Zimt-Zucker-Mantel 
mit Vanilleeis

1 Stück Apfelkücherl € 7,90
im Zimt-Zucker-Mantel
mit Schlagsahne und Vanilleeis

Mövenpick Walnussbecher € 9,50
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

Rhabarberragout € 10,90
mit frischen Erdbeeren, Minze und Vanilleeis

Affogato € 5,20
Espresso und 1 Kugel Vanilleeis

Affogato doppio € 7,50
Doppelter Espresso und 2 Kugeln Vanilleeis



Jeden Montag 20% Preisnachlass
auf Desserts

* * * * *



Fragen Sie auch nach unseren
saisonalen Mövenpick Eissorten.

Kugel Eis: € 2,30

* * * * *

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

* * * * *

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie,
sich an unsere Mitarbeiter zu wenden.

* * * * *

1=Farbstoff; 2= Konservierungsstoffe;
3=Antioxidationsmittel; 4=Schwefeldioxid; 5=Phosphat

schiller's Lieferanten

Wir legen viel Wert auf Regionalität, Qualität und Wertigkeit unserer Zutaten und Produkte. Daher wählen wir unsere Lieferanten und Produzenten sorgfältig aus und versuchen dadurch die Lieferkette so kurz wie möglich zu halten.

Diese Lieferanten listen wir Ihnen hier gerne auf:

:: Adleff Eier aus der Region
:: Auerbräu, Rosenheim
:: Andreas Kupfer & Sohn, Obst und Gemüse aus Bergkirchen
:: Bauer Wagner, Kartoffeln aus Olching
:: Forellenzucht Sandau aus Landsberg am Lech
:: Gebr. Ruf Frischdienst, Milchprodukte, Mammendorf
:: Getränke Krämer aus Olching
:: Hopf Weißbierbräu, Miesbach
:: Lamplhof Hofmetzgerei aus Pfaffenhofen a.d. Glonn
:: Metro München
:: Metzgerei Stöckle aus Rain am Lech
:: Paulaner, Brauerei aus München/Langwied
:: Prost Frau Trost, Weinlieferant aus Wangen
:: Wäscherei Greif, Augsburg
:: Westhoff, Kaffee und Tee
:: Zwetko, Großhandel für Betriebshygiene aus Olching
:: Pflanzenengel Microgreens, Moorenweis

* * * * *

Kennzeichnungspflichtige Stoffe:

Eier
Fische
Krebstiere
Milchprodukte
Sellerie
Sesam
Schwefeldioxid und Sulfite
Erdnüsse
Glutenhaltiges Getreide
Lupinen
Schalenfrüchte
Senf
Soja
Weichtiere



schiller's
HOTEL

schiller's
RESTAURANT

Unsere Kurzgeschichte

- 1950 Geschäftseröffnung durch Rudolf und Erna Schiller mit Café und 4 Fremdenzimmer
- 1960 Hotelanbau mit 34 Betten
- 1965 Garagenanbau mit 8 Betten
- 1969 Neues Restaurant mit Festräumen
- 1982 Erweiterung mit 22 Betten, Pool, Sauna, Gym
- 1989 Erweiterung mit 36 Betten, Aufzug und Garage
- 1993 1. Verpachtung des Restaurants
- 1996 Garagenbau wird durch einen modernen Anbau mit 12 Betten ersetzt.
- 1999 Neugestaltung des Frühstücksbereichs. Pächterwechsel im Restaurant, mit Restaurant- und Küchenmodernisierung. Hotel Schiller im Internet, www.hotel-schiller.de
- 2000 Wir werden 50 Jahre jung, Renovierung der Hotelfassade, Vergrößerung der Rezeption neues Möblierungs- und Farbkonzept für einige Zimmer und verbessern, verbessern!
- 2003 Wir führen unser Restaurant wieder selbst und gestalten einen großen Teil der Gasträume in moderne Tagungsräume um.
- 2005 10 Zimmer werden renoviert (Bäder + Zimmer).
- 2007 18 Zimmer bekommen ein „Facelift“.
- 2008 Schließung des Schwimmbades
Alle Zimmer nun mit Flat-TV's.
- 2009 Restaurant bekommt ein „Facelift“.
- 2010 Umbau Pool in weiteren Tagungsraum
Modernisierung der Sauna mit Dampfbad – Asia Vital Schaffung eines Ruheraumes und neuen Fitnessraumes
- 2011 Neugestaltung des Nebenraumes im Restaurant „Kleiner Salon“
- 2012 Meetingraum Dialog entsteht aus 2 EZ
Aktuell haben wir dann 5 Meetingräume
- 2013 Neue SAT-TV-Anlage + größere LED-TV
- 2014 WLAN in allen Bereichen des Hotels
- 2017 Folgende Bereich wurden erneuert nach der großen Umbauphase: Eingangsbereich, Schillergarten, Lobby, Treppenhaus, Frühstücksraum, Hotelflure, Schallschutz, neue Schließanlage für die Hotelzimmer, besseres, aktuelles Sicherheits- und Brandschutzkonzept, rollstuhlgerechter Zugang zur Lobby und zu unserem Restaurant.
- 2018 Aktuell haben wir 51 Zimmer, rund 90 Betten
- 2019 Facelift einiger Zimmer durch neue Stoffe, Farben, Sitzmöbel und Beleuchtung
- 2022 Facelift unserer Business Doppelzimmer durch neue Tapeten, Sitzmöbel, Vorhänge, Beleuchtung und Bäder
- 2023 Facelift einiger unserer Junior Zimmer durch neue Farben, Teppiche, Sitzmöbel, Vorhänge und Beleuchtung
- 2024 Weitere Zimmer wurden modernisiert

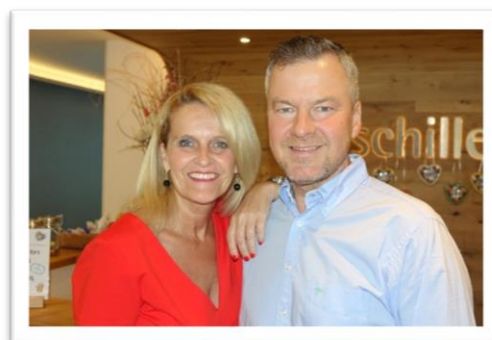
Zwischen den Bauabschnitten wurden und werden ständig kleinere und größere Erneuerungen und Verschönerungen in allen Bereichen vorgenommen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden.

Wussten Sie schon...

...wie ausgezeichnet wir sind?



„Wir stellen uns mit dem Stern der Gastlichkeit laufend dem Urteil anonymer Testgäste. Dabei überzeugen wir regelmäßig mit der Gesamtqualität unseres Hauses.“



Familie Schöffler & Spöttl mit Team

* * * * *



Motorradfreundliche
Hotel- und
Gastronomiebetriebe



Bett+Bike-Gastbetrieb
Fahrradfreundliche
Hotel- und
Gastronomiebetriebe

