

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 ^(1,2) 0,20 l € 7,50

Kir Royal 0,10 l € 6,30
Prosecco, Cassis

Prosecco Holunderblüte 0,10 l € 5,50
Prosecco, Holunderblütensirup ⁽²⁾

Prosecco Hausmarke 0,10 l € 5,00
Prosecco Hausmarke 0,75 l € 34,00
Prosecco Spumante Extra Dry,
Sacchetto, zitronig, feinperlend,
herrlich leicht

* * * * *

Crémant de Loire Brut Rosé 0,75 l € 42,00
Feiner Duft nach Himbeeren und
Erdbeeren, tolle Mineralität, animierend

Crémant de Bourgogne Brut 0,75 l € 49,00
"Perle de Vigne", Louis Bouillot
beinahe schon ein Champagner
cremig, gelbfruchtig und vollmundig,
sehr feinperlend, Flaschengärung



Martini Bianco oder Rosso 5 cl € 5,90

Sprizz & Longdrinks

Hugo € 8,40
Prosecco, Holundersirup, Soda,
Minze, Limetten ⁽³⁾

Aperol Sprizz € 8,40
Aperol, Prosecco, Soda, Orange ^(1,3)

Maracuja Sprizz € 8,40
Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Orange ^(1,3)

Ingwer Sprizz € 8,40
Prosecco, Ingwersirup, Soda, Limettensaft ⁽³⁾

Limoncello Sprizz € 8,40
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone ⁽³⁾

Sarti Sprizz € 8,40
Sarti, Prosecco, Soda, Limette ^(1,3)

Lillet Berry € 8,40
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren ^(1,2,3)

Cuba Libre € 10,20
Havana Club, Cola, Limette ^(1,8)

Gin Tonic wahlweise mit 4 cl Gin
:: The Duke, Gin Sul € 11,90
:: Tanqueray, Bombay Sapphire € 10,90

jeweils inkl. 0,20 l Thomas Henry™ Tonic Water ^(3,7)

TIPP! Happy Hour von 17.00 – 19.00 Uhr

* * * * *

Virgin Hugo (alkoholfrei) € 6,40
Tonic, Holundersirup, Limette, Minze ^(3,7)

Crodino (alkoholfrei) € 6,40
Crodino, Soda, Orange ⁽¹⁾

Virgin Sprizz (alkoholfrei) € 7,20
Wild Berry, Maracujasaft, Pfirsichsirup,
Grenadine ^(1,2)

Virgin Gin Tonic (alkoholfrei) € 7,20
alkoholfreier Gin inkl. 0,2 l "Thomas
Henry" Tonic Water ^(3,7)

schiller's
HOTEL

schiller's
RESTAURANT

Vorspeisen & Suppen

Kokos-Limettensüppchen € 9,90
mit einer geschälten Riesengarnele (B,F)

Tomatencremesuppe € 8,90
mit hausgemachten
Orangen-Ingwer-Nockerln (A,C,G,I)

Kräftige Tafelspitzbouillon € 8,90
mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen (A,C,F,G,I)

Knackig gegrilltes Gemüse € 11,20
mit Hummus (A,K,2) 

Burrata auf bunten Tomaten € 14,90
mit Basilikum-Pesto und altem Balsamico (G,H)

**Alle Vorspeisen und Suppen
werden mit Brot serviert**

* * * * *

Vegetarische...



Käsespätzle € 16,90
mit Bergkäse und Röstzwiebeln (A,C,G)

Knödeltrio € 17,90
Spinat-, Käse- und Tomatenknödel
auf würziger Pilzrahmsoße (A,C,G)

Zucchini Blüten im Tempura-Teig € 16,90
mit Tomatensalat und Joghurdip (A,G, 1, 4)

...& Vegane Gerichte



Würzige Kürbis-Falafel € 18,90
mit veganem Kokos-Limetten-Dip
und pikant mariniertem Gemüse-Salat (F,H,K)

Erbsen-Minzrisotto € 15,90
mit Gemüsechips

Veganer Pulled Mushroom Burger € 17,20
mit Salat, Tomate, Gurke und
roten Zwiebeln im Kürbiskern-Brötchen,
dazu ein Spinat-Mandel-Dip (A,F,H,K,1)



Jeden Montag 20% Preisnachlass
auf vegetarische und vegane Gerichte

Salate & Bowls

schiller's Sommer-Salatteller € 14,90
gemischter Salat mit Sprossen
und gerösteten Körnern (H)

Gemischter Beilagensalat € 5,90

wahlweise mit: ... :: French Dressing (C,G)
:: Balsamico Vinaigrette (1,4)

Pikant mariniertes Gemüsesalat € 14,90
mit Chili und Koriander (F,K)

Alle Salate werden mit Brot serviert

Topping's für unsere Salate

:: Riesengarnele, geschält (B) € 5,90
pro Stück
:: Hähnchenstreifen natur € 5,90
:: Hähnchenbrust gebacken (A,C,G) € 7,90
:: Sojachunks (F,K) € 5,90
:: Ziegenkäse im Speckmantel (G,2,3) € 6,90

* * * * *

Fischgerichte

Gebratenes Forellenfilet € 29,90
mit Butterkartoffeln, Gemüse und
würziger Tomatenbutter (D,G)

Backfisch vom Rotbarsch € 16,90
mit Kartoffel-Rucolasalat und
Remoulade (A,C,D,G,J,1)

schiller's
HOTEL

schiller's
RESTAURANT

Fleischgerichte

Ofenfrischer Krustenbraten vom bayrischen Strohschwein € 18,50
an Dunkelbierjus mit Speckkrautsalat und einem Kartoffelknödel (A,1,2,3)

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

Maishähnchenbrust € 18,90
mit Sommergemüse und Erbsen-Minzrisotto (G,I)

Tafelspitz vom Lamplhof Ox € 25,90
mit Meerrettichsahne, dazu Butterkartoffeln vom Bauer Wagner aus Olching (G,I,4)

Lammkoteletts € 27,50
mit Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln (G,I)

* * * * *

Steaks, Burger & more

Bavarian Beef Burger vom Lamplhof Ox (ca. 150 g*) € 17,20
mit Cheddarkäse, Salat, Tomate, Gurke, Bacon und roten Zwiebeln im Brioche Bun mit Sesam, dazu rauchig-würzige Soße (A,C,G,J,K,1,2,3)

Chicken Burger mit Hähnchenbrustfilet € 16,20
mit Cheddarkäse, Salat, Tomate, Gurke und roten Zwiebeln im Brioche Bun mit Sesam, dazu Mango-Chili-Dip (A,C,G,H)

Veganer Pulled Mushroom Burger € 17,20
mit Salat, Tomate, Gurke und roten Zwiebeln im Kürbiskern-Brötchen, dazu Spinat-Mandel-Dip (A,H,K,1)

Spareribs € 15,90
mit BBQ Soße (I)

Holzfaller-Steak (ca. 200 g*) € 18,20
aus dem Nacken vom bayrischen Strohschwein mit Speck, Schmorzwiebeln und Tomaten (G,2,3)

Steak vom Roastbeef vom Lamplhof OX
mit hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Butter (G)
:: 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, Burger & more

Pikant marinierter Gemüsesalat € 6,60
mit Chili und Koriander (F,K) 

Gemischter Beilagensalat € 5,90

Kleine Ofenkartoffeln € 6,60
mit einem würzigem Kräuterquark (G)

„Coleslaw-salad“ American Style € 6,60
Weißkraut-Karotten-Salat mit cremig-würziger Marinade (G,G,J,3)

Süßkartoffel Pommes € 6,60
knusprig gebacken (1)

Home Style Pommes frites € 5,50
knusprig gebacken

* * * * *



* * * * *

Brotzeiten

Schweizer Wurstsalat € 11,90
Würzige Leberkäs-^{2,5} und Emmentalerstreifen, mit Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln (G,1,2,3)

Bayrischer Obazda € 10,80
mit roten Zwiebeln, Salzstangerl und frischem Schnittlauch (G,2) 

6 Stück Nürnberger Rostbratwürschtl € 11,40
dazu Sauerkraut

schiller's
HOTEL

schiller's
RESTAURANT

Dessert

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

Frittierte Brez'n € 8,90
im Zimt-Zucker-Mantel 
mit Vanilleeis (A,G,1)

2 Stück Apfelkücherl € 8,90
im Zimt-Zucker-Mantel
mit Schlagsahne und Vanilleeis (C,G,1)

Mövenpick Walnussbecher € 9,50
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne (G,H)

Limoncello-Mousse € 10,90
mit frischen Erdbeeren, Minze
und Amarettini-Crumble (A,G,H,4)

Affogato € 5,20
Espresso und 1 Kugel Vanilleeis (G,1,6)

Affogato doppio € 7,50
Doppelter Espresso und 2 Kugeln Vanilleeis (G,1,6)

* * * * *



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.

* * * * *

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:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte/Nüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- M Lupinen
- N Weichtiere



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



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, neue Möbel und ein neues 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 Bereiche 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

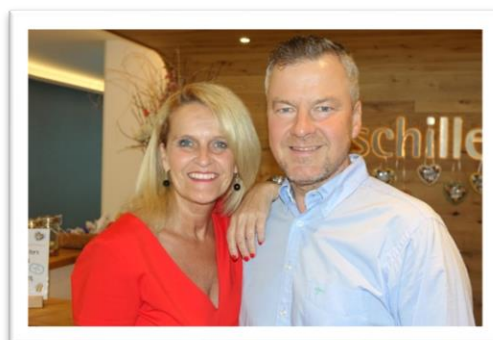
Zwischen den Bauabschnitten wurden und werden ständig kleinere und größere Erneuerungen und Verschönerungen in allen Bereichen vorgenommen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden.

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

* * * * *



Bett+Bike-Gastbetrieb

