

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Pulpo mit Zitronen-Vinaigrette € 14,90
kleiner Salatgarnitur und gerösteten Kernen

Knackig gegrilltes Gemüse € 8,40
mit frischem Brot und Hummus

* * * * *

Cremige Tomatensuppe € 6,90
mit Orangen-Ingwernocken

Kräftige Tafelspitzbouillon € 6,90
mit Kalbsbratnockerl und Gemüse-Streifen

Vegetarische Gerichte

Trüffel-Risotto € 16,90
mit Gemüse-Spieß aus dem Ofen
und frisch gehobeltem Saison-Trüffel

Hausgemachte bayerische Semmelknödel € 10,90
auf Rahmchampignons

Vegane Gerichte

Zucchini-schiffchen € 15,90
gefüllt mit Tofu-Ratatouille-Gemüse
dazu Quinoa aus bayerischer Ernte
und kalt gepresstes Olivenöl mit frischen Kräutern

Kichererbsen-Gemüse-BOWL € 14,90
mit Kokosmilch, Koriander und geröstetem, veganem
Körnerbaguette

Dinkel-Flammkuchen € 10,90
mit Hummus, buntem Gemüse und Cherrytomaten belegt

schiller's
RESTAURANT

Salate

Knackiger Salatteller der Saison „Teriyaki Chicken“ € 15,90
mit Sojasoße, Honig, Knoblauch und pikanten Gewürzen
marinierte Putenstreifen

Wildkräuter-Salat vom Keltenhof € 13,90
Fünferlei Kräuter, junger Spinat, Mangold
und getrockneten Tomaten mit einer
Himbeer-Hanföl-Vinaigrette und gerösteten Kernen

* * * * *

Perlgrauben-Gemüse-Salat
mit scharfer Limetten-Creme fraîche Vinaigrette
wahlweise mit: ...

... geräuchertem und gegrilltem Tofu € 12,90
... im Speckmantel gebratenem Ziegenkäse € 14,90

Gemischter Beilagen Salat € 4,90
wahlweise mit French oder Balsamico (vegan) Dressing

Alle Salate werden mit Brot serviert

Fischgerichte

Vom einheimischen Fischer aus Utting am Ammersee:

Filet von der Renke aus dem Ammersee € 24,90
an Zitronenschaum dazu glasiertes
Fenchel-Paprika-Gemüse und Rosmarinkartoffeln


Von einheimischer Fischzucht aus Landsberg am Lech:

Saiblingfilet auf der Haut gebraten € 22,90
mit gedünstetem Blattspinat und Butterkartoffeln,
dazu servieren wir eine würzige Krustentiersahne

schiller's RESTAURANT

Steaks & more

Bavarian Beef Burger (ca. 200 Gramm*) € 12,90
mit Cheddarkäse, Tomate, Gurke, Bacon
und roten Zwiebeln im hausgemachten Brötchen
und rauchig-würziger Soße

Veggie Burger € 12,90
mit Quinoa-Gemüse-Bratling 
im Vollkornbrötchen mit Wildkräutern,
Tomaten und roten Zwiebeln
dazu Ziegenfrischkäse-Feigen Dip

Super-Food Burger € 12,90
mit Hähnchenbrustfilet, gegrillte Ananas,
Salat und roten Zwiebeln im Kürbiskern-Brötchen
und Mandel-Spinat-Dip

Holzfäller Steak (ca. 200 Gramm*) € 13,90
vom bayerischen Schweinenacken
mit Speck, Schmorzwiebeln und Tomate

Roastbeef von der Allgäuer Färs
mit hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Butter

Super Size (ca. 400 Gramm*) € 33,90

King Size (ca. 250 Gramm*) € 21,90

Queen Size (ca. 160 Gramm*) € 14,90

Beilagen passend zu Steak und Burger

- Lauwarmer Gemüsesalat pikant mariniert
mit Chili und Koriander
- Kleine auf Steinsalz gebackene Ofenkartoffeln
mit Limetten-Kräuter-Quark
- Knusprig gebackene Steakhouse Pommes
- Typisch amerikanischer Coleslaw Salat
- Weißkraut-Karotten-Salat mit cremig-würziger Marinade

je Beilage € 4,90

***die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht**

Fleischgerichte

Paniertes Schnitzel aus der bayerischen Schweine-Lende in Schmalz gebraten, dazu lauwarmer Röstkartoffelsalat mit roten Zwiebeln <u>oder</u> Pommes frites	€ 13,90
Medaillons vom bayerischen Schweinefilet auf Pilzrahmsoße dazu gedämpftes Gemüse und Kartoffel-Kräuter-Plätzchen	€ 18,40
Hähnchenbrustfilet mit Zitrone und frischen Kräutern gebraten dazu Marktgemüse und getrüffeltem Weißwein-Risotto	€ 18,90
Rindertafelspitz mit Meerrettichsahne dazu Butterkartoffeln	€ 15,40


Brotzeitkarte

Schweizer Wurstsalat Würzige Leberkäse ^{2,5} - und Emmentalerstreifen mit Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln	€ 8,90
Zwei kleine Fleischpflanzerl an Specksauerkraut ⁵ dazu Senf und Brotkorb	€ 8,90
Dreierlei belegte Brote mit Schinken ^{2,5} , Salami und Emmentaler Käse	€ 7,50
Käseteller mit verschiedenen Käsesorten und Trauben dazu Salzgebäck, Butter und Brotkorb	€ 10,50
Bayerischer Obatzter mit roten Zwiebeln, Salzstangerl und frischem Schnittlauch	€ 8,40
6 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen mit Speck-Sauerkraut	€ 8,50

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

schiller's
RESTAURANT

Dessert

Vegane Blaubeer-Pfannkuchen mit einem cremigen Kokos-Dip		€ 7,90
2 Stück Apfelkücherl im Bierteig-Zimt-Zuckermantel mariniert mit Orangenlikör dazu Vanilleeis und Schlagsahne		€ 7,90
Mövenpick Walnussbecher Walnusseis mit Eierlikör und Sahne		€ 7,90
Hausgemachtes Himbeer-Parfait mit Minz-Rosmarin-Pesto und Schokoladenknusper		€ 9,20
Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf einer sahnigen Vanille-Pistazien-Soße		€ 8,90
Affogato Espresso & 1 Kugel Vanilleeis		€ 4,10

Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Mövenpick Eis Kreationen.

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