

AKTUELLES

Mit großer Freude und Stolz dürfen wir verkünden, dass unser Betrieb mit dem renommierten „**Goldenen Stern der Gastlichkeit**“ von Paulaner ausgezeichnet wurde. Diese Ehre ist nicht nur ein Höhepunkt unserer langjährigen Arbeit und Hingabe, sondern auch ein wertvolles Zeichen für die außergewöhnliche Qualität und den Service, den wir unseren Gästen täglich bieten.

Aperitif

| | | |
|--|--------|---------|
| Campari Orange oder Soda | 0,2 l | € 6,50 |
| Kir Royal | 0,1 l | € 5,50 |
| Prosecco, Cassis | | |
| Prosecco Holunderblüte | 0,1 l | € 4,90 |
| Prosecco, Holunderblütensirup | | |
| Prosecco Hausmarke | 0,1 l | € 4,70 |
| Prosecco Hausmarke | 0,75 l | € 29,00 |
| Prosecco Spumante Extra Dry, Sacchetto Zitronig, feinperlig, herrlich leicht | | |

* * * * *

| | | |
|---|--------|---------|
| Crémant de Loire Brut Rosé | 0,75 l | € 36,50 |
| Feiner Duft nach Himbeeren und Erdbeeren, tolle Mineralität, animierend | | |

| | | |
|---|--------|---------|
| Crémant de Bourgogne Brut | 0,75 l | € 42,50 |
| “Perle de Vigne”, Louis Bouillot beinah schon ein Champagner Cremig, gelbfruchtig und vollmundig, sehr feinperlend, Flaschengärung | | |



| | | |
|----------------------------------|------|--------|
| Martini Bianco oder Rosso | 5 cl | € 5,00 |
| Sherry Sandeman | 5 cl | € 5,00 |
| Portwein Royal Oporto | 5 cl | € 5,00 |

Sprizz & Longdrinks

(Happy Hour von 17.00 – 19.00 Uhr)

| | |
|---|--------|
| Hugo | € 7,90 |
| Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limetten | |

| | |
|--------------------------------|--------|
| Aperol Sprizz | € 7,70 |
| Aperol, Prosecco, Soda, Orange | |

| | |
|--|--------|
| Maracuja Sprizz | € 7,70 |
| Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Orange | |

| | |
|---|--------|
| Ingwer Sprizz | € 7,90 |
| Prosecco, Ingwersirup, Soda, Limettensaft | |

| | |
|---|--------|
| Lavendel Sprizz | € 7,90 |
| Martini Bianco Lavendelsirup, Prosecco, Limettensaft, Soda | |

* * * * *

| | |
|---------------------------|--------|
| Ginocrodino | € 7,70 |
| Gin, Crodino, Orangensaft | |

| | |
|----------------------------------|--------|
| Lillet Berry | € 7,90 |
| Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren | |

| | |
|-----------------------------|--------|
| Cuba Libre | € 9,50 |
| Havanna Club, Cola, Limette | |

| | |
|--|--------|
| Pink Paloma | € 8,50 |
| Tequila, Limettensaft, Pink Grapefruit | |

* * * * *

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Virgin Hugo (alkoholfrei) | € 5,50 |
| Tonic, Holundersirup, Limette, Minze | |

| | |
|------------------------------|--------|
| Crodino (alkoholfrei) | € 5,00 |
| Crodino, Soda, Orange | |

| | |
|--|--------|
| Virgin Sprizz (alkoholfrei) | € 6,50 |
| Wild Berry, Maracujasaft, Pfirsichsirup, Grenadine | |

| | |
|---|--------|
| Gin Tonic (alkoholfrei) mit 4 cl Gin | |
| :: The Duke Entgeistert | € 6,50 |

* * * * *


| | |
|---|---------|
| Gin Tonic wahlweise mit 4 cl Gin | |
| :: The Duke, Mare, Sul | € 10,50 |
| :: Tanqueray, Bombay Sapphire | € 9,50 |

jeweils inkl. 0,2 l
“Thomas Henry” Tonic Water³

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



Vorspeisen & Suppen

Gerösteter Broccoli-Ceasar Salad  € 12,50
mit Kichererbsen und veganem
Trüffel-Dressing

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

* * * * *

Cremige Tomatensuppe € 8,90
mit hausgemachten
Orangen-Ingwer-Nockerl

Kräftige Tafelspitzbouillon € 8,90
mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen

Alle Suppen werden mit Brot serviert

* * * * *

Vegetarische Gerichte



schiller's scharfe Käsespätzle € 16,90
Hausgemachte Chili-Knoblauch-Spätzle
mit Taleggio und Gemüsestroh

Knödeltrio € 17,90
Bergkäse-, Spinat- und Rote Bete Knödel
mit würziger Pilzrahmsoße

* * * * *

Vegane Gerichte



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

Chili sin Carne € 16,50
Veganes Chili von Linsen, Gemüse,
Bohnen und Mais, dazu
ein Klecks veganen Joghurt

Veganer Pulled Mushroom Burger € 15,90
mit Salat, Tomate, Gurke und roten
Zwiebeln im Kürbiskern-Brötchen und
Spinat-Mandel-Dip

Salate

schiller's gemischter Salatteller
mit French Dressing oder Balsamico
Vinaigrette, wahlweise mit: ...

:: Teriyaki Chicken von der Hähnchenbrust € 21,50
:: gebackene Hähnchenbrust, Kürbiskernöl € 19,90

Pikant marinierter Gemüsesalat € 19,90
mit Chili und Koriander, dazu
im Speckmantel gebratenem
Ziegenkäse und Honig

Gemischter Beilagensalat € 5,50
wahlweise mit: ...

:: French Dressing

:: Balsamico Vinaigrette

Alle Salate werden mit Brot serviert

* * * * *

Fischgerichte

Pochiertes Filet € 24,90
vom österreichischen Wels
mit Butterkartoffeln, dazu
würzige Krustentiersahne

von einheimischer Fischzucht
aus Landsberg am Lech:

Saiblingfilet auf der Haut gebraten € 31,90
mit frischem Marktgemüse
und Butterkartoffeln, dazu
würzige Krustentiersahne

* * * * *

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



Fleischgerichte

- Paniertes Schnitzel** € 21,50
aus dem Rücken vom bayerischen
Strohschwein in Butterschmalz gebacken,
dazu lauwarmer Röstkartoffelsalat
mit roten Zwiebeln
- Hähnchenbrustfilet** € 22,90
mit Zitrone und frischen Kräutern gebraten,
dazu buntes Marktgemüse und Pappardelle
- Zwiebelfleisch vom Lamplhof Ox** € 25,90
mit Senf-Zwiebel-Jus, dazu Butterkartoffeln
vom Bauer Wagner aus Olching

* * * * *

Steaks, Burger & more

- Bavarian Beef Burger** € 15,90
vom Lamplhof Ox (ca. 150 Gramm*)
mit Cheddar-Käse, Salat, Tomate,
Gurke, Bacon und roten Zwiebeln
im hausgemachten Brötchen
und rauchig-würziger Soße
- Veganer Pulled Mushroom Burger**  € 15,90
mit Salat, Tomate, Gurke und
roten Zwiebeln im Kürbiskern-Brötchen
und Spinat-Mandel-Dip
- Chicken Burger** € 15,90
mit Hähnchenbrustfilet
mit gegrillter Ananas, Salat
und roten Zwiebeln im Kürbiskern-Brötchen
und Spinat-Mandel-Dip
- Holzfäller-Steak** (ca. 200 Gramm*) € 17,90
aus dem Rücken vom bayerischen
Strohschwein mit Speck, Schmorzwiebeln
und Tomate
- Steak vom Roastbeef vom Lamplhof Ox**
mit hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Butter
- :: Super Size (ca. 400 Gramm*) € 39,50
:: King Size (ca. 250 Gramm*) € 28,90
:: Queen Size (ca. 160 Gramm*) € 19,90


*Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Beilagen passend zu Steak und Burger

- Pikant mariniertes Gemüsesalat** € 6,60
mit Chili und Koriander
- schiller's Nussbutter-Püree** € 6,60
feine Kartoffeln vom Bauer Wagner
aus Olching
- „Coleslaw-salad“ 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
- Bayerischer Obatzda**  € 10,60
mit roten Zwiebeln, Salzstangerl
und frischem Schnittlauch
- 6 Stück Nürnberger** € 11,10
Rostbratwürstl
dazu lauwarmer Röstkartoffelsalat
mit roten Zwiebeln

* * * * *

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



Dessert

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

Zwetschgenstrudel € 9,50
auf Madagaskar-Vanille-Soße

Mövenpick Walnussbecher € 9,50
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

...der passt immer noch rein

Affogato € 5,00
Espresso und 1 Kugel Vanilleeis

Affogato doppio € 7,30
Doppelter Espresso und 2 Kugeln Vanilleeis

**Fragen Sie auch nach unseren
Saisonalen Mövenpick Eissorten.**

* * * * *

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 (Laktose)
- Sellerie
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulphite
- Erdnüsse
- Glutenhaltiges Getreide
- Lupinen
- Schalenfrüchte
- Senf
- Sojabohnen
- Weichtiere



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

