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
Havanna 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

Kürbis-Kokossuppe € 8,90
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (H)

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)

Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße € 12,90
dazu Kartoffelrösti und Feldsalat (D,I,)

Alle Vorspeisen und Suppen werden mit Brot serviert

* * * * * * * * * * *

Vegetarische…

Kürbisravioli € 16,90
mit Salbeibutter und Kürbiswürfeln (A,C,G)

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

Abgebräunte Kaspressknödel € 15,90
mit Feldsalat und Kartoffeldressing (A,C,G)

…& Vegane Gerichte

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

Kürbisrisotto € 15,90
mit Gemüsechips (I)

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)

TIPP! Jeden Montag 20% Preisnachlass
auf vegetarische und vegane Gerichte

Salate

schiller´s winterlicher 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 marinierter Gemüsesalat € 14,90
mit Chili und Koriander (F,K)

Alle Salate werden mit Brot serviert

Topping‘s für unsere Salate

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

* * * * * * * * * * *

Fischgerichte

Gegrilltes Zanderfilet € 27,90
mit Belugalinsengemüse, Kräuterkartoffeln
und Safranschaum (D,G,I)

Backfisch vom Rotbarsch € 16,90
mit Kartoffel-Endiviensalat 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,I,2,3)

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

Knusprige Halbe Bauernente € 25,90
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut (G, I,A)

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

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,50
mit Romanesco und Pastinakenpüree (G,I,)

Geschmorter Sauerbraten € 22,90
mit Blaukraut, Spätzle und Preiselbeeren (A,C,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 VEGAN € 17,20
mit Salat, Tomate, Gurke und roten
Zwiebeln im Kürbiskern-Brötchen, dazu
Spinat-Mandel-Dip (A,H,K,1)

Holzfäller-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 VEGAN € 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 (C,G,J3)

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 (2,3)

schiller’s XL Currywurst (180 g) € 11,50
dazu Home Style Pommes frites (2,3)

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 (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)

Schokoküchlein mit flüssigem Kern € 12,90
dazu Bratapfelragout und Spekulatiuseis (A,C,F,H)

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

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

* * * * * * * * * * *

MÖVENPICK

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=Koffeein

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, 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

* * * * * * * * * * *

Motorrad-freundliches Hotel ADAC

Bett+Bike-Gastbetrieb

Mitglied 2018|2019 TOP 250 GERMANY DIE BESTEN TAGUNGS HOTELS IN DEUTSCHLAND www.top250tagungshotels.de

Mein TOPHOTEL TAGUNG

Olchinger Agenda 21

Mein TOPHOTEL

schiller's HOTEL

schiller's RESTAURANT