

Herzlich Willkommen

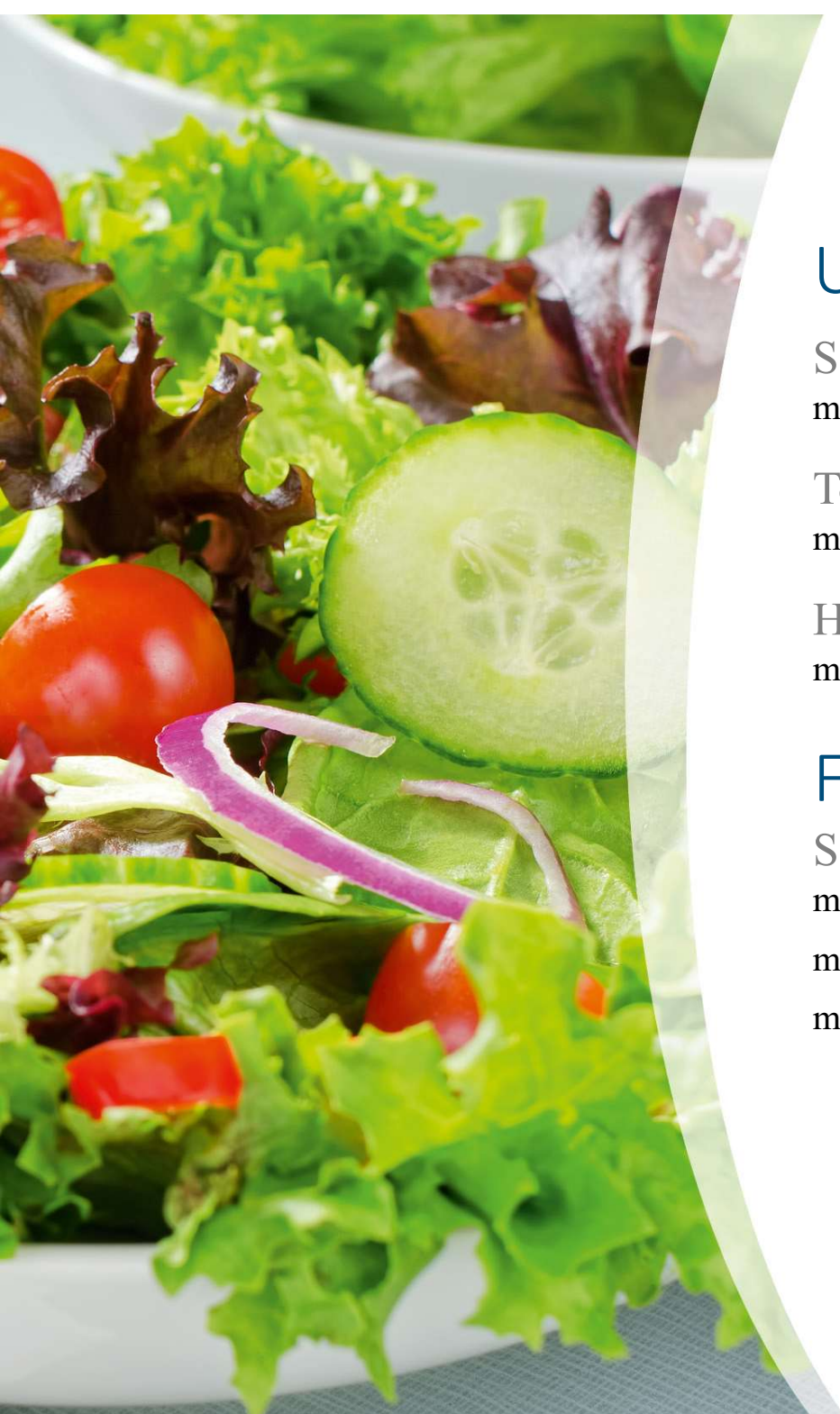
in unserem inhabergeführten 3 Sterne Superior LandKomfort Hotel Schöll. Unser Hotel bietet Ihnen 26 Hotelzimmer und Apartments mit komfortabler Ausstattung. Die Gästezimmer sind hervorragend geeignet für Geschäftsreisende, Kurz- und Familienurlaub in der Oberpfalz. Das Restaurant bietet Ihnen regionale Frischeküche und saisonale internationale Spezialitäten. Für Ihre Feier oder Tagung halten wir attraktive Buffet- und Menüvorschläge sowie Tagungspauschalen bereit. Im Jahr 2013 und 2014 wurde der Gästebereich, Rezeption und Sanitärbereich neu gebaut, sowie der Gastronomiebereich komplett modernisiert.

++ Unsere Pluspunkte ++

- + Zufriedenheitsgarantie
- + 3 kombinierbare Veranstaltungsräume für Feiern und Tagungen bis 120 Personen
- + Barrierefreier Zugang für Hotel und Restaurant
- + Gästebereich im Hotel
- + Regionale Speisen und Bierspezialitäten
- + E-Ladesäule 22 KW
- + Kostenfreie Parkplätze und Carport
- + Kostenfreier sicherer Internetzugang über WLAN
- + 7 Apartments mit Küchenzeile
- + Fitnessbereich
- + Kosmetik- und Massageanwendungen

*Einen angenehmen Aufenthalt wünscht
Ihre Familie Schöll und ganze Hotel-Team*





Unsere Vorspeisen

Saisonaler frischer Marktsalat
mit Vinaigrette/Hausdressing ^J 4,50 €

Tomaten Mozzarella
mit Salatbouquet und Baguette ^{(1, 2, 12) S} 7,00 €

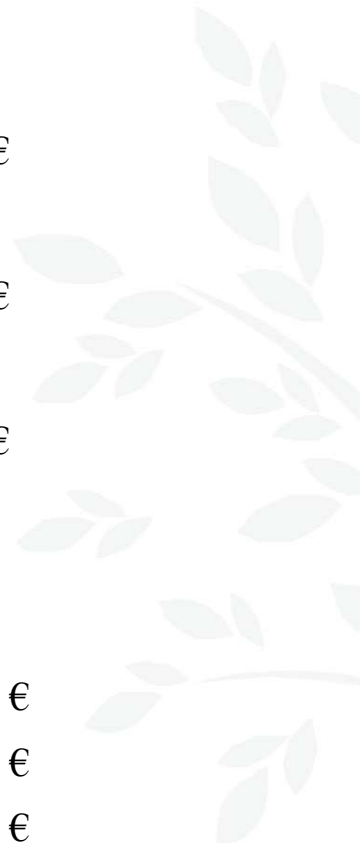
Hausgebeizter Lachs
mit Sahnemeerrettich ⁽⁹⁾ und Baguette ^(1, 2, 12) 8,00 €

Frisch aus dem Garten

Saisonaler frischer Marktsalat
mit gebratenen Putenbruststreifen 13,00 €

mit hausgebeiztem Lachs 13,00 €

mit gebratenen Steakstreifen vom Rind 16,00 €



Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel und frischen Kräutern ^I 6,00 €

Fleischbrühe
mit Flädle und frischen Kräutern ^I 6,00 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle (1, 2, 12)
mit Röstzwiebeln ^G 10,00 €

Vegetarischer Schöll's Burger (1, 2)
mit „Beyond meat Patty“ mit Tomaten und Käse
überbacken, dazu Pommes frites und Salatbouquet ^G 14,00 €

Sellerieschnitzel „Wiener Art“
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und
Preiselbeeren ^{C, G} 12,50 €





Unsere Hausspezialitäten

- 1 Paar hausgemachte Bratwürste ^(8, 1)
mit Sauerkraut und Brot ^A 9,00 €
- Schöll`s Hauspfanne
mit Medaillons vom Schweinefilet,
Pilze in Rahm und Käsespätzle ^(1, 2, 12) 18,00 €
- Grillteller
mit Schweinerückensteak, Rumpsteak und Putensteak
mit Pfeffersoße ^(1, 12) und Pommes frites ^G 24,00 €
- Schöll`s Burger ^(1, 2)
Saftiges Rinderhacksteak mit Tomate und Käse
überbacken, dazu Pommes frites und Salatbouquet ^G 14,00 €



Spezialitäten vom Fisch

Lachsfilet

mit Butterkartoffeln mit Gemüse und zerlassener Butter ^G 18,00 €

heimische Kräuterforelle

mit knusprigen Bratkartoffeln ^I 20,00 €

Gebackenes Schollenfilet

mit Remoulade und hausgemachten Kartoffelsalat ^{C, G} 14,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Mosbacher Riesling 0,2 l 5,50 €

Mosbacher ROT 0,2 l 5,50 €





Pfannengerichte

Jägerschnitzel natur vom Schweinerücken mit Pilzen in Rahm ^G	12,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken ^{C, G}	12,50 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Preiselbeeren ^{C, G}	16,00 €
Rumpsteak vom Juradistl Weiderind mit Kräuterbutter ^I	21,00 €
Zwiebelrostbraten vom Juradistl Weiderind mit Röstzwiebeln und Bratensoße ^{G, I}	23,00 €
Zartes Putensteak mit Kräuterbutter	12,50 €
Schweinesteak mit Tomaten und Käse ⁽¹²⁾ überbacken und Pommes frites ^G	13,00 €



Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage

Pommes frites (1, 2)

Kroketten (1, 2, 12)

Spätzle ^G

Bratkartoffeln





Wirtshaus-Schmankerl

Brotzeitteller nach Art des Hauses
mit kaltem Braten, Bratwurstgehäck,
kräftigem Rohschinken, Käse ^(1, 8, 9, 12),
dazu Brot und Butter ^G

12,00 €

Gebratener Leberkäse ^(1, 8, 12)
mit 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat ^C

10,00 €

Geräucherte Schinkenplatte
mit Meerrettich und Brot und Butter ^G

10,00 €



Brotzeitler nach Art des Hauses

Bayrischer Wurstsalat

mit Lyoner ^(1, 8, 12) Wurst und Brot und Butter ^G

8,50 €

Schweizer Wurstsalat

mit Lyoner ^(1, 8, 12) Wurst, Käse und
Brot und Butter ^G

9,50 €

Currywurst

mit pikanter Currysoße ^(1, 8, 9, 12)
und Pommes frites

10,00 €

Unsere Bierempfehlung:

Glossners Torschmied's Dunkel 0,5 l

3,00 €





Was Süßes und Kaltes

Kaiserschmarrn
mit Röster ^{C, G}

10,00 €

Leckerer Hausparfait
auf Fruchtspiegel

6,00€

Apfelstrudel
mit 2 Kugeln Vanilleeis ^(1, 2, 12) und Sahne ^G

7,00 €

Omas Küchle
ausgebackener Hefeteig mit 2 Kugeln
Vanilleeis ^(1, 2, 12) und Sahne ^G

5,00 €



Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis (1, 2, 12)
mit heißen Himbeeren und Sahne ^G

7,00 €

Cup Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis (1, 2, 12)
mit Schokoladensoße und Sahne ^G

5,00 €

Black & White

2 Kugeln Vanilleeis (1, 2, 12) & 2 Kugeln
Schokoeis (1, 2, 12) mit Eierlikör,
Schokoladensoße und Sahne ^G

7,00 €

Gemischter Eisbecher

mit 3 Kugeln (1, 2, 12) und Sahne ^G

5,00 €

Unsere Empfehlung:

Genießen Sie doch zu Ihrer Nachspeise
einen cremigen Cappuccino ⁽¹¹⁾ 3,50 €





Oberpfälzer Bierspezialitäten

Glossners Helles vom Faß	0,5 l	3,00 €
Glossners kleines Helles vom Faß	0,25 l	2,00 €
Glossners Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,00 €
Glossners Radler vom Faß	0,5 l	3,00 €
Glossners kleines Radler vom Faß	0,25 l	2,00 €
Glossners Torschmied`s Dunkel	0,5 l	3,00 €
Glossners Torschmied`s Radler Dunkel	0,5 l	3,00 €

Pils

Glossners Pils vom Faß	0,5 l	4,00 €
Glossners Pils	0,3 l	3,00 €



Original bayerische - Weißbierspezialitäten

Paulaner Hefeweizen Naturtrüb vom Faß	0,5 l	3,50 €
Paulaner Hefeweizen Naturtrüb vom Faß	0,3 l	3,00 €
Paulaner Dunkles Hefeweizen	0,5 l	3,50 €
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,50 €
Paulaner Alkoholfreies Weizen	0,5 l	3,50 €
Glossners Leichtes Weizen	0,5 l	3,50 €
Russen	0,5 l	3,50 €
Colaweizen	0,5 l	3,50 €





Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (11)	0,4 l	3,00 €
Fanta (11)	0,4 l	3,00 €
Spezi (11)	0,4 l	3,00 €
Neumarkter Mineralwasser	0,4 l	3,00 €
Flasche Neumarkter Naturell	0,5 l	3,00 €
Flasche Neumarkter Mineralbrunnen Naturell, Medium & Spritziges	0,75 l	4,50 €
Saftschorle Johannesbeere-, Traubensaft-, Kirsch-, Apfelsaft-, Orangensaft	0,4 l	3,00 €
Saft Johannesbeere, Traube, Kirsche, Apfel, Orange	0,4 l	3,00 €
Kleine Softgetränke	0,2 l	2,00 €
Schweppes Tonic und Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	2,50 €



Heiße Getränke

Haferl Kaffee ⁽¹¹⁾	3,00 €
Espresso ⁽¹¹⁾	2,00 €
Doppelter Espresso ⁽¹¹⁾	3,00 €
Cappuccino ⁽¹¹⁾	3,50 €
Latte Macchiato ⁽¹¹⁾	3,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Haferl Tee	3,00 €
Haferl Tee mit Rum	5,00 €

Kennzeichnung Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Konservierungsstoff, Nr. 2 mit Farbstoff, Nr. 3 mit Antioxidationsmittel,
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam,
ent. Phenylalaninquelle, Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, Nr. 8 mit Phosphat, Nr. 9 geschwefelt,
Nr. 10 chininhaltig, Nr. 11 koffeinhaltig, Nr. 12 mit Geschmacksverstärker, Nr. 13 geschwärzt,
Nr. 14 gewachst, Nr. 15 gentechnisch verändert





Weißweine

Hauswein Riesling trocken

Weingut Georg Mosbacher	11,5 %	0,2 l	5,50 €
-------------------------	--------	-------	--------

ungemein frisch und süffig

Müller-Thurgau feinherb

Weingut Georg Mosbacher	10 %	0,2 l	5,50 €
-------------------------	------	-------	--------

dezente Süße, ausgewogen

Rivaner lieblich

Deidesheimer Winzerverein	11 %	0,2 l	5,50 €
---------------------------	------	-------	--------

Fruchtiger Duft, leichte Muskat-Note

Forster Stift Riesling trocken

Weingut Georg Mosbacher	12,0 %	0,2 l	7,00 €
		Fl. 0,75 l	22,00 €

lebendige Frucht, blumig und rund

Grauburgunder trocken

Weingut Georg Mosbacher	12,5 %	0,2 l	7,00 €
		Fl. 0,75 l	22,00 €

feinduftig, weiche Säure, dabei nussig



„3 P.n.ts“ Wachenheimer Altenburg trocken

Weingut Georg Mosbacher	13 %	0,2 l	10,00 €
<i>kraftvolle Weißweincuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay</i>		Fl. 0,75 l	32,00 €

Wachenheimer Gerümpel Riesling trocken

Weingut Georg Mosbacher	12,5 %	0,2 l	10,00 €
<i>opulenter Körper, langer Nachklang</i>		Fl. 0,75 l	32,00 €

Grüner Veltiner trocken

Glatzer Canuntum	12 %	0,2 l	7,00 €
<i>saftige Frucht und pfeffrige Würze</i>		Fl. 0,75 l	22,00 €

Portugieser Weißherbst

Deidesheimer Winzerverein	12 %	0,2 l	5,50 €
<i>feinfruchtiges Aroma, saftig</i>		Fl. 0,75 l	16,50 €

Rosé Spätburgunder trocken

Weingut Georg Mosbacher	11,5 %	0,2 l	6,00 €
<i>animierend saftig, leichter Trinkgenuss</i>		Fl. 0,75 l	20,00 €

Rotweine

Hauswein Mosbachers ROT Dornfelder

Weingut Mosbacher 12,5 % 0,2 l 5,50 €

fruchtiger Rotwein mit saftig weicher Tanninstruktur

Spätburgunder feinherb

Lergemüller 12 % 0,2 l 6,00 €

Kühle Kirschenfrucht mit Rauch und Würze, Fl. 0,75 l 20,00 €

animierende Beerenfruchtsüße

Zweigelt

Bründelmayer 12,5 % 0,2 l 7,00 €

trocken, frisch und kernig, Fl. 0,75 l 22,00 €

mit Weichsel- und Beerenfrucht

Spätburgunder "Junge Reben" trocken

Weingut Mosbacher 13,5 % 0,2 l 7,00 €

leichter Rotwein mit feiner Frucht Fl. 0,75 l 22,00 €



Le Maestrelle Toscana IGT

Sangiovese, Merlot, Syrah

Santa Cristina	13,5 %	0,2 l	10,00 €
<i>weich und schmackhaft</i>		Fl. 0,75 l	32,00 €

St. Magdalener DOC

85% Vernatsch, 15% Lagrein

Terlan	13 %	0,2 l	10,00 €
<i>feinfruchtig und charakteristisch stilvoll</i>		Fl. 0,75 l	32,00 €

Chianti Superiore DOCG

Sangiovese, Merlot

Santa Cristina	13,5 %	0,2 l	10,00 €
<i>voller Geschmack, herrlich vollfruchtig</i>		Fl. 0,75 l	32,00 €

Château La Fleur de Jauge St. Emilion Gran Cru

Merlot, Cabernet Franc

Château La Fleur de Jauge	13,5 %	0,2 l	10,00 €
		Fl. 0,75 l	32,00 €

Barbera d'Asti DOCG

Alexander von Essen	13,5 %	0,2 l	7,00 €
<i>schöne Aromen von Pflaumen und Kirschen</i>		Fl. 0,75 l	22,00 €



Weinschorle

Weinschorle 0,5 l 5,00 €

Weinschorle 0,25 l 3,50 €

Was spritziges...

Riesling Brut

Weingut Georg Mosbacher

Flaschengärung, feines Mousseux, delikate Säure

Glas 12 % 0,1 l 5,00 €

Flasche 12 % 0,7 l 30,00 €

Prosecco frizzante

Glas 11 % 0,1 l 4,50 €

Flasche 11 % 0,7 l 20,00 €

Glas Aperol Spritz 6,00 €

Glas Hugo 6,00 €



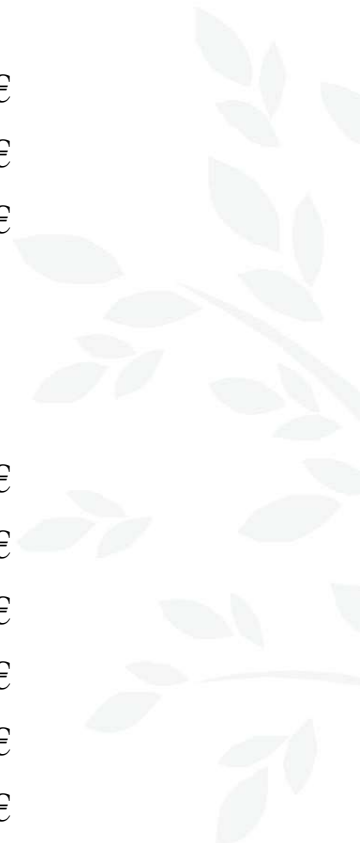


Weinbrände & Whisky

Remy Martin VSOP, Cognac	40 % 4 cl	5,00 €
Asbach Uralt	38 % 4 cl	5,00 €
Jonny Walker Red Label	40 % 4 cl	5,00 €

Spirituosen

Specht Obstler	38 % 2 cl	2,50 €
Specht Obstbrände	38 % 2 cl	2,50 €
Penninger Blutwurz	50 % 2 cl	2,50 €
Penninger Bärwurz	40 % 2 cl	2,50 €
Jägermeister	35 % 2 cl	2,50 €
Baileys auf Eis	17 % 4 cl	4,50 €
Ramazzotti auf Eis	30% 4 cl	4,50 €



Feiern & Tagungen

Hier sitzen Sie immer richtig!

3 Neu gestaltete Veranstaltungsräume für Feiern und Tagungen

Ob Familien- oder Firmenfeiern für bis zu 120 Personen oder professionelle Tagungen für 40 Personen, mit unseren Banketträumen bieten wir Ihnen einen passenden Rahmen für Ihre gelungene Veranstaltung.

Wir verwöhnen Sie mit regionalen und internationalen Menü- und Buffetangeboten und organisieren Ihre Veranstaltung von A wie Aperitif bis Z wie Zauberkünstler. Für Ihre Tagungen bieten wir Ihnen Tagungspauschalen zum Komplettpreis und eine - professionelle Tagungstechnik.

Wir unterstützen Sie mit Rat und Tag bei der Planung und den notwendigen Vorbereitungen.

Sei es bei der Wahl des Menüs oder Buffets, der Dekoration oder des Programmablaufs.

Wir freuen uns darauf, Sie individuell betreuen und beraten zu dürfen!



Allergene im Überblick



Glutenhaltiges Getreide

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

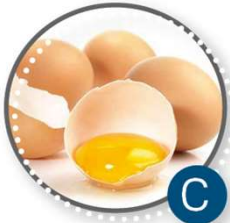
Beispiele: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, - Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, - Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl



Krebstiere und Krebserzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele: Shrimps-Paste u. a. asiatische Würzpasten



Eier und Eierzeugnisse

Dazu gehören: –

Beispiele: Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefrieree, Lipovitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 = Lysozym (Ei)



Fisch und Fischerzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten

Beispiele: Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovispaste



Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Dazu gehören: Alle Erdnussarten

Beispiele: Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, - Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter



Soja

Dazu gehören: Alle Sorten von Sojabohnen

Beispiele: Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba



Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

Dazu gehören: Kuhmilch

Beispiele: Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch



Schalenfrüchte

Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewnüsse

Beispiele: gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, - Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle



Sellerie

Dazu gehören: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

Beispiele: Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in - Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz



Senf

Dazu gehören: –

Beispiele: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen



Sesam

Dazu gehören: –

Beispiele: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl



Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/l oder kg

Dazu gehören: E 220 – E 228

Beispiele: Mit Schwefel behandelt: - Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein



Lupine

Dazu gehören: –

Beispiele: Lupinenmehl, Lupinenprotein, - Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat



Weichtiere

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele: Austernsauce



Hotelzimmer und Appartements

Alle unsere Zimmer sind ausgestattet mit:

Dusche/WC, Telefon, Minibar, Kaffee-/Tee-Setup, Sat-TV, Haartrockner, kostenlosem W-LAN, Schreibtisch, kostenfreie Nutzung des Fitnessbereichs.

Preise

ab 70,00 € im Einzelzimmer
exklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet

ab 90,00 € im Doppelzimmer
exklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet

ab 130,00 € im Appartement (32 bis 49m²) mit Küche
exklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet

Frühstücksbuffet 10,00 €

Zimmerreservierung

Reservieren Sie Ihre Zimmer zum Bestpreis Online
über unsere Homepage www.hotel-schoell.de