

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 Frische-küche 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 Gästeaufzug, Rezeption und Sanitär-bereich 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
- + Gästeaufzug 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 Hotel-Team*





Unsere Vorspeisen

Saisonaler frischer Marktsalat
Hausdressing ^J

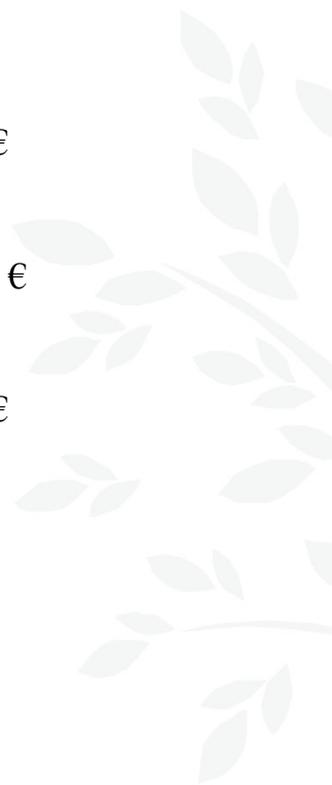
4,50 €

Carpaccio vom Rind
Baguette | Butter ^{A, G}

11,00 €

Salat mit Ziegenkäse
Hausdressing | Baguette | Butter ^{A, G, J (1)}

9,00 €



Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe

hausgemachte Leberknödel oder Flädle
frische Kräuter ^{A, C, G, I}

6,00 €

Gulaschsuppe

Baguette | Butter ^{A, G, I, J, K,}

6,00 €

Tomatensuppe

Baguette | Butter ^{A, G, I(3)}

6,00 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle

Röstzwiebel ^{A, C, G (1, 2)}

10,00 €

Vegetarischer Schöll's Burger

„Beyond meat Patty“ | Tomate, Käse überbacken

Pommes frites | Salatbouquet ^{A, G, I, J, Erbsen/Hülsenfrüchte (1, 2)}

14,00 €

Gemüselasagne Mediterran

Parmesan | Salatbouquet ^{A, C, G, I, J}

17,00 €



Spezialitäten vom Fisch

Heimische Kräuterforelle

knusprige Bratkartoffel | Gemüse ^{D, I}

20,00 €

Gebackenes Schollenfilet

Remoulade | hausgemachter Kartoffelsalat ^{A, C, D, G, I}

14,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Mosbacher Riesling 0,2 l 6,00 €

Mosbacher ROT 0,2 l 6,00 €





Unsere Hausspezialitäten

1 Paar hausgemachte Bratwürste

Sauerkraut | Brot | Senf ^{A, J (8, 1)}

10,00 €

Schöll`s Hauspfanne

Medaillons vom Schweinefilet

Pilze in Rahm | Käsespätzle | Gemüse ^{A, C, G, I (1, 2, 12)}

18,00 €

Schöll`s Burger

Saftiges Rinderhacksteak | Tomate, Käse überbacken

Pommes frites | Salatbouquet ^{A, G, I, J (1, 2)}

14,00 €

Rinderroulade

gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln

Kartoffelbrei | Blaukraut ^{G, I, J (1, 3, 9)}

20,00 €

Hähnchenbrust

Pilz-Kräuterrahmsauce | Basmatireis | Gemüse ^{G, I}

17,00 €



Pfannengerichte

Jägerschnitzel Natur

vom Schweinerücken | Pilze in Rahm ^{G, I}

14,00 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

vom Schweinerücken ^{A, C, G}

14,00 €

Cordon Bleu vom Schwein

Preiselbeeren ^{A, C, G}

17,00 €

Zwiebelrostbraten vom Juradistl Weiderind

Röstzwiebel | Bratensoße | Gemüse ^{A, G, I}

23,00 €

Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage

Pommes frites ^(1, 2)

Kroketten ^{A (1, 2, 12)}

Spätzle ^{A, C, G}

Bratkartoffel



Wirtshaus-Schmankerl

Brotzeitler nach Art des Hauses

kalter Braten | Bratwurstgehäck | kräftiger Rohschinken
Käse | Brot | Butter | Senf ^{A, G, J (1, 8, 9, 12)}

12,00 €

Bayerischer Wurstsalat

Lyoner Wurst | Brot | Butter ^{A, (1, 8, 12)}
Mit Käse ^G

8,50 €

9,50 €

Currywurst

pikante Currysoße | Pommes frites ^(1, 2, 8, 9, 12)

10,00 €

Unsere Bierempfehlung:

Glossners Torschmied`s Dunkel 0,5 l

4,00 €



Was Süßes und Kaltes

Kaiserschmarrn

hausgemachtes Apfelmus | Sahne ^{A, C, G}

12,00 €

Apfelstrudel

Vanillesoße | 2 Kugeln Vanilleeis | Sahne ^{A, C, G (1, 2, 12)}

7,00 €

Omas Küchle

ausgebackener Hefeteig

2 Kugeln Vanilleeis | Sahne ^{A, G (1, 2, 12)}

5,00 €

Schöll's Tiramisu

aromatisch getränkter Löffelbiskuit

zartcremige Mascarpone ^{A, C, G}

7,00 €



Schokoladensoufflé

schmelzender Schokoladen Kern

2 Kugeln Vanilleeis | Sahne ^{A, C, F, G}

7,00 €

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne ^{G (1, 2, 12)}

7,00 €

Cup Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis | Schokoladensoße | Sahne ^{G (1, 2, 12)}

5,00 €

Unsere Empfehlung:

Genießen Sie doch zu Ihrer Nachspeise

einen cremigen Cappuccino ^{G (11)} 3,50 €



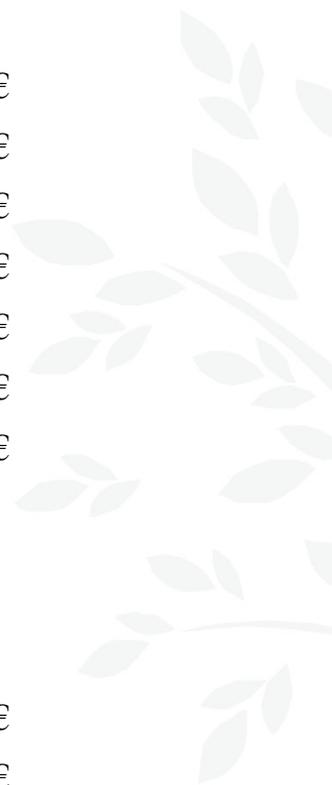


Oberpfälzer Bierspezialitäten

Glossners Helles vom Faß	0,5 l	4,00 €
Glossners kleines Helles vom Faß	0,25 l	3,00 €
Glossners Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,00 €
Glossners Radler vom Faß	0,5 l	4,00 €
Glossners kleines Radler vom Faß	0,25 l	3,00 €
Glossners Torschmied's Dunkel	0,5 l	4,00 €
Glossners Torschmied's Radler Dunkel	0,5 l	4,00 €

Pils

Glossners Pils vom Faß	0,5 l	4,50 €
Glossners Pils	0,3 l	3,50 €



Original bayerische -Weißbierspezialitäten

Paulaner Hefeweizen Naturtrüb vom Faß	0,5 l	4,00 €
Paulaner Hefeweizen Naturtrüb vom Faß	0,3 l	3,00 €
Paulaner Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,00 €
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	4,00 €
Paulaner Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,00 €
Paulaner Leichtes Weizen	0,5 l	4,00 €
Russen	0,5 l	4,00 €
Colaweizen	0,5 l	4,00 €





Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ⁽¹¹⁾	0,5 l	4,00 €
Fanta ⁽¹¹⁾	0,5 l	4,00 €
Spezi ⁽¹¹⁾	0,5 l	4,00 €
Neumarkter Mineralwasser	0,5 l	4,00 €
Flasche Neumarkter Naturell	0,5 l	4,00 €
Flasche Neumarkter Naturell & Spritzig	0,75 l	6,00 €
Saftschorle Johannesbeere, Traube, Kirsche, Maracuja, Apfel, Orange	0,5 l	4,00 €
Saft Johannesbeere, Traube, Kirsche, Maracuja, Apfel, Orange	0,5 l	5,00 €
Kleine Softgetränke	0,25 l	3,00 €



Heiße Getränke

Haferl Kaffee ⁽¹¹⁾	3,50 €
Espresso ⁽¹¹⁾	2,50 €
Doppelter Espresso ⁽¹¹⁾	3,50 €
Cappuccino ^{G(11)}	3,50 €
Latte Macchiato ^{G(11)}	4,50 €
Heiße Schokolade ^G	3,50 €
Haferl Tee	3,50 €
Haferl Tee mit Rum	6,00 €

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 6,00 €
ungemein frisch und süffig

Müller-Thurgau feinherb

Weingut Georg Mosbacher 10 % 0,2 l 6,00 €
dezente Süße, ausgewogen

Forster Stift Riesling trocken

Weingut Georg Mosbacher 12,0 % 0,2 l 7,00 €
lebendige Frucht, blumig und rund Fl. 0,75 l 22,00 €

Grauburgunder trocken

Weingut Georg Mosbacher 12,5 % 0,2 l 7,00 €
feinduftig, weiche Säure, dabei nussig Fl. 0,75 l 22,00 €



„3 P.n.ts“ Wachenheimer Altenburg trocken

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

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 €	

Weissburgunder & Chardonnay trocken

Weingut Georg Mosbacher	12,5 %	0,2 l	7,00 €
<i>spritzig & fruchtig</i>	Fl. 0,75 l	22,00 €	

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 6,00 €
fruchtiger Rotwein mit saftig weicher Tanninstruktur

Spätburgunder feinherb

Lergenmüller 12 % 0,2 l 6,00 €
Kühle Kirschenfrucht mit Rauch und Würze, animierende Beerenfruchtsüße
Fl. 0,75 l 20,00 €

Zweigelt

Bründelmayer 12,5 % 0,2 l 7,00 €
trocken, frisch und kernig, mit Weichsel- und Beerenfrucht
Fl. 0,75 l 22,00 €

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 €

Gérard Bertrand Heritage 1189

Syrah, Grenache, Mouvedre

Pic-Saint-Loup	14 %	0,2 l	10,00 €
<i>vollmundiger Geschmack</i>		Fl. 0,75 l	32,00 €

Costalunga Barbera d'Asti DOCG Superiore

Bersano	14 %	0,2 l	9,00 €
<i>Barrique gereifter Barbera</i>		Fl. 0,75 l	27,00 €



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	5,00 €
Flasche	11 % 0,7 l	30,00 €

Glas Hugo 7,00 €

Glas Aperol Spritz 7,00 €

Glas Lavendel Spritz 7,00 €

Glas Limoncello Spritz 7,00 €





Weinbrände & Whisky

Remy Martin VSOP, Cognac	40 %	4 cl	7,00 €
Asbach Uralt	38 %	4 cl	5,00 €
Jonny Walker Red Label	40 %	4 cl	7,00 €

Spirituosen

Specht Obstler	38 %	2 cl	3,00 €
Specht Obstbrände	38 %	2 cl	3,00 €
Penninger Blutwurz	50 %	2 cl	3,00 €
Penninger Bärwurz	40 %	2 cl	3,00 €
Jägermeister	35 %	2 cl	3,00 €
Baileys auf Eis	17 %	4 cl	5,00 €
Ramazzotti auf Eis	30%	4 cl	5,00 €
Asbach Cola	38 %	4 cl	5,00 €
Whisky Cola	40%	4 cl	7,00 €

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 Tagungs-pauschalen 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 Menus 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

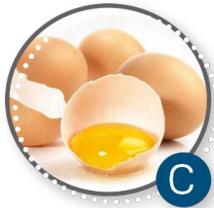
Beispiele: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, -Dinkel, -Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, -Weizenkeimlinge, -Weizenkeimöl



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, Eiprotein, 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 Erdnussorten

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, Milch-pulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch

G



Sellerie

Dazu gehören: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

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

I



Sesam

Dazu gehören: –

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

K



Lupine

Dazu gehören: –

Beispiele: Lupinenmehl, Lupinenprotein, -Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat

M



Schalenfrüchte

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

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

H



Senf

Dazu gehören: –

Beispiele: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, -Senfsprossen

J



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

L



Weichtiere

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

Beispiele: Austernsauce

N



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