

SPEISEKARTE

TÄGLICH KÜCHE BIS 20:00 UHR

SUPPEN / SOUPS

Spargelcremesuppe mit Croûtons Creamy soup of asparagus with croûtons	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen Beef broth with pancakes and vegetable strips	6,00 €

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Linsencurry mit Aprikosen-Couscous , Tahin-Joghurt und Pakchoi (Auf Wunsch gerne auch vegan) Lentil curry with apricot couscous , tahini yogurt and pakchoi (On request also vegan prepared)	17,40 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Bratensauce und Beilagensalat Swabian onion roast with spaetzle, gravy and a side salad	24,90 €
Gebratene Maishähnchenbrust mit Stangenspargel, dazu kleine Kartoffeln und Kräuterhollandaise Roasted corn chicken breast with asparagus on a stick, served with small potatoes and herb hollandaise	21,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse gratiniert und geschmolzenen Zwiebeln Swabian cheese pasta au gratin with spicy mountain cheese and melted onions	12,80 €
Schnitzel vom Staufener Schweinerücken „Wiener Art“ mit Pommes Frites Viennese escalope from saddle of pork with french fries	16,50 €
Parkhotel Beefburger mit rauchiger BBQ Sauce, Bacon, Cheddar und Zwiebeln, dazu Pommes Frites Parkhotel beef burger with smoky BBQ sauce, bacon, cheddar and onions, served with french fries	17,50 €
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebel-Speckschmelze und Kartoffel-Gurkensalat Swabian ravioli with onion-bacon melt in bouillon, served with swabian potato-cucumber-salad	14,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und Kresse, dazu Äbler Bauernbrot Swiss salad of meatloaf and Emmental cheese with onions and cress, served with Äbler farmhouse bread	10,20 €
Spinat-Käse-Knödel mit Waldpilzen in Kräutervelouté Spinach and cheese dumplings with wild mushrooms in herb velouté	13,80 €
Vesperbrettle mit Käse, geräucherter Wurst und Schinken, dazu Äbler Bauernbrot, Trauben und Nüsse Variation with cheese, smoked sausage and ham, served with Äbler farmhouse bread, grapes and nuts	12,80 €

DESSERT/ DESSERT

Tonkabohnen-Vanillecreme mit marinierten Beeren Tonka bean vanilla cream with marinated berries	7,90 €
Sorbetvariation aus Cassis, Limone und Mango Sorbet variation of cassis, lime and mango	7,90 €
Eiskaffee Iced Coffee	6,50 €