



## SPEISEKARTE MENU

### SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS AND APPETIZERS


Spargelcremesuppe mit Croûtons 	€ 9,90
Cream of asparagus soup with croutons	
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen	€ 9,50
Beilagensalat mit Äbler Bauernbrot 	€ 8,20
Side salad with Äbler farmhouse bread	
Obazda mit Äbler Bauernbrot 	€ 10,90
Obazda with Äbler farmhouse bread	

### HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE HOMEMADE MAIN COURSES

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln 	€ 26,00
Portion of asparagus spears with hollandaise sauce and herb potatoes	
Dazu servieren wir wahlweise Served with a choice of	
- Gebratenes Lachsfilet 	€ 17,50
Fried salmon fillet	
- Schnitzel "Wiener Art" 	€ 14,50
Viennese escalope from saddle of pork	
- Rindersteak 	€ 19,50
Beef steak	
Parkhotel Beef-Burger im Brioche-Brötchen mit Tomate, eingelegten Gurken, Zwiebeln, Cheddar, Bacon und BBQ-Sauce, dazu Pommes Frites Parkhotel beefburger in a brioche bun, with tomato, pickled cucumbers, onions, cheddar, bacon and BBQ sauce served with French fries	€ 22,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Bratensauce	€ 32,90
Swabian onion roast with homemade spaetzle and gravy	
Steinpilztäschle mit jungem Spinat in Pecorinosauce 	€ 21,50
Porcini mushroom pockets with young spinach in pecorino sauce	

## WEITERE HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE

### MORE HOMEMADE MAIN COURSES

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse gratiniert und geschmolzenen Zwiebeln 	€ 16,90
Swabian cheese pasta au gratin with spicy mountain cheese and melted onions	
Schnitzel vom Staufener Schweinerücken "Wiener Art" wahlweise mit Pommes Frites oder Spätzle	€ 19,60
Viennese escalope from saddle of pork optionally with French fries or spaetzle	
Gebratenes Lachsfilet mit Spargelrisotto, konfierten Kirschtomaten und Bärlauch-Pesto	€ 29,50
Fried salmon fillet with asparagus risotto, confit cherry tomatoes and wild garlic pesto	
Bunter Salatteller mit Hausdressing dazu gebratener Spargel und Hähnchenbruststreifen	€ 24,50
Leaf lettuce with house dressing served with roasted asparagus and strips of chicken breast	
Bunter Salatteller mit Hausdressing und gebratenem Lachsfilet	€ 26,50
Leaf lettuce with house dressing served with fried salmon fillet	
Schweizer Wurstsalat mit Äbler Bauernbrot	€ 16,90
Swiss sausage salad with Äbler farmhouse bread	
Hausgemachte Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln, Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat	€ 19,90
Swabian ravioli with melted onions, gravy and potato-cucumber salad	
Orientalisches Gemüsecurry mit Quinoa, Edamame und Kürbiskernen 	€ 19,90
Oriental vegetable curry with quinoa, edamame and pumpkin seeds	

## DESSERTS

### DESSERTS

Beeren-Charlotte mit Mascarpone und Pistazien-Crunch 	€ 12,50
Berry charlotte with mascarpone and pistachio crunch	
Sorbetvariation aus Cassis, Limone und Mango 	€ 8,90
Sorbet variation of cassis, lime and mango	

Allergeninformationen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.  
Allergen information is available from our service staff.

 Vegetarisch/Vegetarian  
 Vegan