

SPEISEKARTE MENU



SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS AND APPETIZERS

Vegane Paprika-Kokos-Suppe  Vegan Bell Pepper-Coconut Soup	€ 9,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen Beef broth with pancake and vegetable strips	€ 9,50
Beilagensalat mit Äbler Bauernbrot  Side salad with Äbler farmhouse bread	€ 8,20
Obazda mit Äbler Bauernbrot  Obazda with Äbler farmhouse bread	€ 10,90



HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE HOMEMADE MAIN COURSES

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 Swabian onion roast with homemade spaetzle and gravy	€ 32,90
Steinpilztäschle mit jungem Spinat in Pecorinosauce  Porcini mushroom pockets with young spinach in pecorino sauce	€ 21,50
Gebratenes Zanderfilet mit Fenchelrisotto und wildem Brokkoli Fried pikeperch fillet with fennel risotto and wild broccoli	€ 28,90
Sauerbraten in Wacholdersauce, mit geschmortem Spitzkohl und Butterspätzle Traditional braised beef in juniper sauce, with braised pointed cabbage and buttered spaetzle	€ 27,50



WEITERE HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE
 MORE HOMEMADE MAIN COURSES

<p>Käsespätzle mit würzigem Bergkäse gratiniert und geschmolzenen Zwiebeln </p> <p>Swabian cheese pasta au gratin with spicy mountain cheese and melted onions</p>	<p>€ 16,90</p>
<p>Veganes Blumenkohl-Erdnuss-Curry mit Jasmin Duftreis </p> <p>Vegan cauliflower-peanut-curry with jasmine scented rice</p>	<p>€ 19,90</p>
<p>Schnitzel vom Staufener Schweinerücken "Wiener Art" wahlweise mit Pommes Frites oder Spätzle</p> <p>Viennese escalope from saddle of pork optionally with French fries or spaetzle</p>	<p>€ 19,60</p>
<p>Bunter Salatteller mit Hausdressing dazu Hähnchenbruststreifen in Sesam-Chili-Marinade</p> <p>Leaf lettuce with house dressing served with chicken breast strips in a sesame and chilli marinade</p>	<p>€ 22,50</p>
<p>Bunter Salatteller mit Hausdressing und gebratenem Zanderfilet</p> <p>Leaf lettuce with house dressing served with fried pikeperch fillet</p>	<p>€ 25,50</p>
<p>Schweizer Wurstsalat mit Äbler Bauernbrot</p> <p>Swiss sausage salad with Äbler farmhouse bread</p>	<p>€ 16,90</p>
<p>Hausgemachte Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln, Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat</p> <p>Swabian ravioli with melted onions, gravy and potato-cucumber salad</p>	<p>€ 19,90</p>

DESSERTS
 DESSERTS

<p>Tonkabohnen Crème Brûlée mit Ananas-Salat und Limonen-Sorbet </p> <p>Tonka bean crème brûlée with pineapple salad and lime sorbet</p>	<p>€ 9,90</p>
<p>Sorbetvariation aus Cassis, Limone und Mango </p> <p>Sorbet variation of cassis, lime and mango</p>	<p>€ 8,90</p>

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

 Vegetarisch/Vegetarian
 Vegan