




SPEISEKARTE MENU

SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS AND APPETIZERS

- Vegane Karotten-Ingwer-Suppe mit gerösteten Cashewkernen  € 9,90
Vegan carrot and ginger soup with roasted cashew nuts
- Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen € 9,50
Beef broth with pancake and vegetable strips
- 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

- Parkhotel Beef-Burger im Brioche-Brötchen € 22,90
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
- Bunter Salatteller mit gemischtem grünem Salat, Kartoffel-Gurken-Salat, € 13,90
Kirschtomaten, Croûtons und Kresse serviert mit Hausdressing 
A colorful salad platter with mixed green salad, potato and gherkin salad
cherry tomatoes, croutons and cress, served with our house dressing
- Dazu servieren wir wahlweise
Served with a choice of
- Gebratene Pfifferlinge und Hähnchenbruststreifen + € 12,60
Fried chanterelles and chicken breast strips
- Gebratenes Zanderfilet + € 12,60
Fried pike-perch fillet
- Gebratene Rinderstreifen + € 11,60
Fried strips of beef
- Gebratene Pilzknödel in Kräuter-Velouté mit gehobeltem Parmesan € 22,50
und Rucola 
Pan-fried mushroom dumplings in a herb velouté with shaved Parmesan and rocket

WEITERE HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE

MORE HOMEMADE MAIN COURSES

Veganes Süßkartoffel-Erdnuss-Curry mit Limetten-Soja-Joghurt und Duftreis 	€ 19,90
Vegan sweet potato peanut curry with lime soya yoghurt and fragrant rice	
Gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingsragout und Safran-Pappardelle	€ 29,50
Fried pike-perch fillet with chanterelle ragout and saffron pappardelle	
Schnitzel vom Staufener Schweinerücken "Wiener Art"	€ 19,60
wahlweise mit Pommes Frites oder Spätzle	
Viennese schnitzel from saddle of pork optionally with French fries or spaetzle	
Käsespätzle mit würzigem Bergkäse gratiniert und geschmolzenen Zwiebeln 	€ 16,90
Swabian cheese pasta au gratin with spicy mountain cheese and melted onions	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Bratensauce	€ 32,90
Swabian onion roast with homemade spaetzle and gravy	
Hausgemachte Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln, Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat	€ 19,90
Swabian ravioli with melted onions, gravy and potato-cucumber salad	
Schweizer Wurstsalat mit Äbler Bauernbrot	€ 16,90
Swiss sausage salad with Äbler farmhouse bread	
Schwäbische Linsen mit hausgemachten Spätzle 	€ 15,90
wahlweise mit ein Paar Saitenwürste	+ € 2,00
Swabian lentils with homemade spaetzle	
optionally with a couple of sausages	

DESSERTS

DESSERTS

Beeren-Charlotte mit Zitrus-Schmand und Pistazien-Crunch 	€ 12,50
Berry charlotte with citrus sour cream 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