

SPEISEKARTE MENU

SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS AND APPETIZERS

Kürbissuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 	€ 9,90
Pumpkin soup with seed oil and roasted pumpkin seeds	
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen	€ 9,50
Beef broth with pancake and vegetable strips	
Beilagensalat mit Älbler Bauernbrot 	€ 8,20
Side salad with Älbler farmhouse bread	
Obazda mit Älbler Bauernbrot 	€ 10,90
Obazda with Älbler farmhouse bread	

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
Bunter Salatteller mit gemischtem grünem Salat, Kartoffel-Gurken-Salat, Kirschtomaten, Croûtons und Kresse serviert mit Hausdressing 	€ 13,90
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 Waldpilze und Hähnchenbruststreifen Fried wild mushrooms and chicken breast strips	+ € 12,60
Gebratene Rinderstreifen Fried strips of beef	+ € 11,60
Gebratene Maishähnchenbrust mit Waldpilzen, Pappardelle und Kräuter-Velouté Pan-seared corn-fed chicken breast with wild mushrooms, pappardelle and herb velouté	€ 27,50

WEITERE HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE

MORE HOMEMADE MAIN COURSES

Sautierte Kürbis-Gnocchi mit Apfel-Walnuss-Gremolata 	€ 19,90
Sautéed pumpkin gnocchi with apple and walnut gremolata	
Gebratenes Zanderfilet mit Vanille-Peperonata und Weißweinrisotto	€ 28,90
Pan-fried pike-perch with vanilla peperonata and white wine risotto	
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 Saitenwürstle	+ € 2,00
Swabian lentils with homemade spätzle	
optionally with a couple of sausages	

DESSERTS

DESSERTS

Warmer Käsekuchen mit Birnensorbet und Karamell-Schmand 	€ 10,90
Warm cheesecake with pear sorbet and caramel sour cream	
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.