

## SPEISEKARTE MENU

### SUPPEN UND VORSPEISEN

#### SOUPS AND APPETIZERS

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchcroûtons Cream of asparagus soup with wild garlic croûtons	€ 7,40
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen Beef broth with pancake and vegetable strips	€ 6,50
Beilagensalat mit Äbler Bauernbrot Side salad with Äbler farmhouse bread	€ 5,50
Obazda mit Äbler Bauernbrot Obazda with Äbler farmhouse bread	€ 7,90

### HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE

#### HOMEMADE MAIN COURSES

250g Entrecôte vom Grill mit gebackenen Kartoffelwedges, mediterranem Grillgemüse und Kräuterbutter 250g grilled Entrecôte with baked potato wedges, mediterranean grilled vegetables and herb butter	€ 28,60
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	€ 18,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Bratensauce und Beilagensalat Swabian onion roast with spaetzle, gravy and a side salad	€ 26,90
Lachsfilet im Kräutermantel mit Spargelragoût und Kartoffeldrillingen Fillet of Salmon in herb coating with asparagus ragoût and potato triplets	€ 24,80
Schnitzel vom Staufener Schweinerücken „Wiener Art“ wahlweise mit Pommes Frites oder Spätzle Viennese escalope from saddle of pork optionally with french fries or spaetzle	€ 17,80
Maultaschen in der Brühe mit Zwiebel-Speckschmelze und Kartoffel-Gurkensalat Swabian ravioli with onion-bacon melt in bouillon, served with swabian potato-cucumber salad	€ 15,90

## WEITERE HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE

### MORE HOMEMADE MAIN COURSES

<p>Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und Kresse dazu Äbler Bauernbrot          Traditional Swabian salad made of sausage and Emmental cheese strips with onions and cress,          served with Äbler farmhouse bread</p>	<p>€ 12,60</p>
<p>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</p>	<p>€ 13,90</p>
<p>Veganes Gemüsecurry mit Süßkartoffel und Kohlrabi          dazu parfümierter Basmatireis          Vegan vegetable curry with sweet potato and kohlrabi,          served with perfumed basmati rice</p>	<p>€ 18,90</p>
<p>Hausgemachte Brezelknödel mit cremigen Kräuterpilzen und Parmesan          Homemade pretzel dumplings with creamy herb mushrooms and parmesan</p>	<p>€ 16,20</p>
<p>Käsespätzle mit würzigem Bergkäse gratiniert und geschmolzenen Zwiebeln          Swabian cheese pasta au gratin with spicy mountain cheese and melted onions</p>	<p>€ 13,90</p>

## DESSERTS

### DESSERTS

<p>Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren und Macadamiacrumble          White chocolate mousse with marinated strawberries and macadamia crumble</p>	<p>€ 8,90</p>
<p>Sorbetvariation aus Cassis, Limone und Mango          Sorbet variation of cassis, lime and mango</p>	<p>€ 8,20</p>
<p>Gemischter Eisbecher          Mixed sundae</p>	<p>€ 6,50</p>