

## SPEISEKARTE MENU


### SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS AND APPETIZERS

Waldpilzsuppe mit Croûtons  Wild mushroom soup with croutons	€ 8,60
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen Beef broth with pancake and vegetable strips	€ 7,80
Beilagensalat mit Äbler Bauernbrot  Side salad with Äbler farmhouse bread	€ 7,50
Obazda mit Äbler Bauernbrot  Obazda with Äbler farmhouse bread	€ 9,60

### 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	€ 21,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Bratensauce Swabian onion roast with homemade spaetzle and gravy	€ 29,90
Schnitzel vom Staufener Schweinerücken "Wiener Art" wahlweise mit Pommes Frites oder Spätzle Viennese escalope from saddle of pork optionally with French fries or spaetzle	€ 19,60
Gebratenes Lachssteak mit confierten Kirschtomaten und Kräuterrisotto Fried salmon steak with confit cherry tomatoes and herb risotto	€ 26,50

WEITERE HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE  
 MORE HOMEMADE MAIN COURSES


Käsespätzle mit würzigem Bergkäse gratiniert und geschmolzenen Zwiebeln  € 15,90  
 Swabian cheese pasta au gratin with spicy mountain cheese and melted onions

Schweizer Wurstsalat mit Äbler Bauernbrot € 14,90  
 Swiss sausage salad with Äbler farmhouse bread

Gebratene Lammhüfte mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln € 29,90  
 Roasted lamb rump with ratatouille and rosemary potatoes

Steinpilztäschle in Pecorinosauce mit confierten Tomaten und Rucola  € 19,90  
 Pasta filled with Porcini mushroom in pecorino sauce served with confit tomatoes and rocket


Bunter Salatteller mit Hausdressing € 21,50  
 dazu Hähnchenbruststreifen in Sesam-Chili-Marinade  
 Leaf lettuce with house dressing served with chicken breast strips  
 in a sesame and chilli marinade

Orientalisches Gemüsecurry Quinoa, Edamame und Kürbiskernen  € 19,60  
 Oriental vegetable curry with quinoa, edamame and pumpkin seeds

Hausgemachte Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln, € 18,90  
 Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat  
 Swabian ravioli with melted onions, gravy and potato-cucumber salad

Bunter Salatteller mit Hausdressing und gebratenem Lachssteak € 24,50  
 Leaf lettuce with house dressing and fried salmon steak

DESSERTS  
 DESSERTS

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce und Portweinkirschen  € 9,90  
 Warm chocolate cake with vanilla sauce and port cherries

Sorbetvariation aus Cassis, Limone und Mango  € 8,50  
 Sorbet variation of cassis, lime and mango

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

 Vegetarisch/Vegetarian  
 Vegan