

SPEISEKARTE

MENU

SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS AND APPETIZERS

Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Croûtons 	€ 8,90
Cream of asparagus soup with wild garlic croutons	
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen	€ 8,60
Beef broth with pancake and vegetable strips	
Beilagensalat mit Äbler Bauernbrot 	€ 7,90
Side salad with Äbler farmhouse bread	
Obazda mit Äbler Bauernbrot 	€ 10,90
Obazda with Äbler farmhouse bread	

HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE HOMEMADE MAIN COURSES

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln 	€ 23,90
Portion of asparagus spears with hollandaise sauce and buttered potatoes	

Dazu servieren wir wahlweise
Served with a choice of

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Gebratenes Lachssteak <li style="padding-left: 20px;">Fried salmon steak - Schnitzel „Wiener Art“ <li style="padding-left: 20px;">Viennese escalope from saddle of pork - Rindersteak <li style="padding-left: 20px;">beef steak hollandaise sauce and buttered potatoes | <p>€ 13,50</p> <p>€ 10,60</p> <p>€ 17,50</p> |
|---|--|

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	€ 31,90
--	---------

WEITERE HAUSGEMACHTE HAUPTGERICHTE MORE HOMEMADE MAIN COURSES

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse gratiniert und geschmolzenen Zwiebeln  € 16,90
Swabian cheese pasta au gratin with spicy mountain cheese and melted onions

Gebratenes Lachssteak mit Spargelragoût, confierten Kirschtomaten und Kräuterkartoffeln € 29,90
Fried salmon steak with asparagus ragout, confit cherry tomatoes and herb potatoes

Schnitzel vom Staufener Schweinerücken "Wiener Art" € 19,60
wahlweise mit Pommes Frites oder Spätzle
Viennese escalope from saddle of pork optionally with French fries or spaetzle

Bunter Salatteller mit Hausdressing € 22,50
dazu Hähnchenbruststreifen in Sesam-Chili-Marinade
Leaf lettuce with house dressing served with chicken breast strips in a sesame and chilli marinade

Schweizer Wurstsalat mit Äbler Bauernbrot € 15,90
Swiss sausage salad with Äbler farmhouse bread

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

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

Hausgemachte Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln, Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat € 19,90
Swabian ravioli with melted onions, gravy and potato-cucumber salad

DESSERTS DESSERTS

Mascarpone-Küchlein mit Erdbeerragoût und Schokoladen-Crumble  € 10,90
Mascarpone cake with strawberry ragout and chocolate crumble

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