

SPEISEKARTE

MENU

SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS AND APPETIZERS

Pfifferling-Crèmesuppe  Chanterelle cream soup	€ 8,90
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen Beef broth with pancake and vegetable strips	€ 8,60
Beilagensalat mit Äbler Bauernbrot  Side salad with Äbler farmhouse bread	€ 7,90
Obazda mit Äbler Bauernbrot  Obazda with Äbler farmhouse bread	€ 10,90
Büffelmozzarella mit Tomaten-Basilikum-Salsa und Pesto  Buffalo mozzarella with tomato-basil-salsa and pesto	€ 14,60

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	€ 22,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Bratensauce Swabian onion roast with homemade spaetzle and gravy	€ 31,90
Entrecôte vom Grill 250g mit geschmorten Pimentos, Kartoffelecken und Sour Cream Grilled entrecôte 250g with braised pimentos, potato wedges and sour cream	€ 31,90
Gebratenes Lachsfilet mit Pfifferlings-Tagliatelle, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan Fried salmon fillet with chanterelle-tagliatelle, cherry tomatoes and sliced parmesan	€ 27,90

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

Rote Bete Dal mit Jasminreis und Soja-Minzjoghurt  € 19,60
Beetroot dal with jasmine rice and soya-mint yoghurt

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

Bunter Salatteller mit Hausdressing und gebratenem Lachsfilet € 24,50
Leaf lettuce with house dressing served with fried salmon fillet

Schweizer Wurstsalat mit Äbler Bauernbrot € 16,90
Swiss sausage salad with Äbler farmhouse bread

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

DESSERTS DESSERTS

Zitronen-Tartelette mit italienischem Baiser, Joghurt und Minze  € 9,90
Lemon tartelette with Italian meringue, yoghurt and mint

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