

## SPEISEKARTE

### MENU

#### SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS AND APPETIZERS

|                                                                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pastinaken-Crèmesuppe               | € 8,60  |
| Parsnip cream soup                                                                                                   |         |
| 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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Parkhotel Beef-Burger im Brioche-Brötchen<br>mit Tomate, eingelegten Gurken, Zwiebeln, Cheddar, Bacon<br>und BBQ-Sauce, dazu Pommes Frites<br>Parkhotel beefburger in a brioche bun,<br>with tomato, pickled cucumbers, onions, cheddar, bacon and BBQ sauce<br>served with French fries | € 22,90 |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Bratensauce<br>Swabian onion roast with homemade spaetzle and gravy                                                                                                                                                         | € 31,90 |
| Rote-Bete-Knödel mit gebratenen Waldpilzen in Pecorinosauce<br>Beetroot dumplings with fried wild mushrooms in Pecorino sauce                                                                                                                                                            | € 20,90 |
| Gebratenes Lachsfilet vom Grill mit wildem Brokkoli und Kürbisrisotto<br>Grilled salmon fillet with wild broccoli and pumpkin risotto                                                                                                                                                    | € 27,90 |
| Pikantes Lammcurry mit Auberginen und parfümiertem Gewürzreis<br>Spicy lamb curry with eggplant and fragrant spiced rice                                                                                                                                                                 | € 28,90 |

## 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

Kürbis-Linsen-Curry mit Gewürzreis und Cashewkernen  € 19,60  
Pumpkin and lentil curry with spiced rice and cashews

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

Birnen-Schokoladen-Schnitte mit karamellisierten Walnüssen € 9,90  
und Zwetschgen-Gel   
Pear and chocolate slices with caramelized walnuts and plum gel

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