

SPEISEKARTE

MENU

SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS AND APPETIZERS

Maronensuppe mit Zimt-Croûtons 	€ 8,60
Chestnut soup with cinnamon 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	
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croûtons und geröstetem Speck	
Lamb's lettuce with potato dressing, croûtons and crispy bacon	€ 10,90

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
Spinat-Käse-Knödel mit gebratenen Waldpilzen in Pecorinosauce 	€ 20,90
Spinach-cheese-dumplings with fried wild mushrooms in pecorino sauce	
Gebratenes Lachsfilet vom Grill mit Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln Grilled salmon fillet with creamed savoy cabbage and herb potatoes	€ 27,90
Wildragout in Preiselbeersauce, dazu Rotkraut und Haselnussspätzle Venison ragout in cranberry sauce, served with red cabbage and hazelnut spaetzle	€ 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

Gebackene Apfelküchle mit Vanillesauce und Zimteis  € 9,90
Baked apple pie with vanilla sauce and cinnamon ice cream

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