



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass wir Sie in unserem neugestalteten Restaurant begrüßen dürfen.

Freuen Sie sich auf saisonale Speisen – liebevoll zubereitet, mit frischen und hochwertigen Zutaten.

Ihr Parkhotel Schmid Team

Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist wie folgt geöffnet:

Montag bis Samstag ab 17.30 Uhr
Sonn- & Feiertage von 11.30 - 14 Uhr sowie ab 17.30 Uhr

* warme Karte von 12 - 14 Uhr (sonn- und feiertags) + 18 bis 21 Uhr;
kleine Karte bis 22 Uhr

Für Reservierungen ab 15 Personen öffnen wir auch gerne mittags unser Restaurant für Sie.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Serviceteam. Bitte beachten Sie, dass die Speisen handwerklich und individuell für Sie zubereitet werden und daher Abweichungen entstehen können.

Daher bitten wir Sie, uns **ausdrücklich** auf Unverträglichkeiten bzw. Allergien hinzuweisen, damit wir diese bei Ihrem Gericht vollumfänglich ausschließen können.



VEGAN



VEGETARISCH

Gutscheine

Schenken Sie Freude und Genuss.

Gutscheine für unser Restaurant erhalten Sie an unserer Rezeption.



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Specials ~ auf Vorbestellung

STEAK-SPEZIALITÄTEN

Die Metzgerei Happacher ist bekannt für Ihre hohe Fleischqualität und schonende Trockenreifung, hochwertiger bayerischer Rinder.

Neben unseren regulären Steaks bereiten wir auch gerne folgende Besonderheiten auf Vorbestellung (1 Tag) für Sie zu:

T-BONE-STEAK vom Bayerischen Jungrind, dry aged	je 100g*	€ 10,50
TOMAHAWK-STEAK vom Bayerischen Jungrind, dry aged	je 100g*	€ 10,50
T-BONE-STEAK vom Bayerischen Wagyu-Rind, dry aged	je 100g*	€ 13,90

Die Steaks werden mit dreierlei Salzen, Pfeffer sowie Kräuteröl serviert

Die verfügbaren Größen (*Rohgewicht inkl. Knochen) erfahren Sie von unserem Service-Team.

Veranstaltungen

Unsere aktuellen Veranstaltungen finden Sie auf unserer Homepage unter www.parkhotel-schmid.de.

Ausblick

Biergarten, ab 1. Mai 2024

Vatertag-Weißwurstfrühstück, 9. Mai 2024

Muttertags-Menü, 12. Mai 2024

Sommerfest Pavillon-Lichternacht, 12. Juli 2024

1. Schultag, 10. September 2024



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Menü Des Monats

SPARGELVARIATION

Fruchtiger Salat, herzhaftes Tartelett
und schaumiges Süppchen

LAMMKARREE IN DER SENFKRUSTE

rosa gebraten dazu Frühlingsgemüse
und Bärlauchmuffin

oder

WOLFSBARSCH- UND ROTBARBENFILET

mit Frühlingsgemüse und Safranrisotto

PARFAIT VON DER TONKABOHNEN UND ESPRESSO

mit sizilianischer Mandarine
und mariniertem Erdbeerragout

Menüpreis mit Fleisch € 61,50

Menüpreis mit Fisch € 51,50


Weinempfehlung

Minuty Grenache, Cinsault, Syrah trocken, 13 Vol. % Château Minuty Provence / Frankreich	0,20 l	€ 9,50
Bansella Nizza trocken, 14,5 Vol. % Prunotto Piemont / Italien	0,20 l	€ 10,50







PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Vorspeisen & Suppe

	RINDERKRAFTBRÜHE mit Flädle	€ 7,50
	FRUCHTIGE SPARGELCREMESUPPE mit Blüten	€ 8,50
	BÄRLAUCHCREPES MIT DREI FÜLLUNGEN mit Räucherlachs-, Spargel-, Mozzarella-Füllung an Frühlingsalat mit Limetten- Holunderblüten-Vinaigrette	€ 13,90
	SPARGELVARIATION Fruchtiger Salat, herzhaftes Tartelett und schaumiges Süppchen	€ 14,90
	PARKHOTEL TAPAS zum Teilen ^{a,g,1,2,3,7} O'batzter, saisonale Frischkäsecreme, Bergkäsewürfel, Salamipralinen eingelegte Oliven	€ 13,90
	VORSPEISENVARIATION für 2 Personen	€ 25,00

Saisonales

	HAUSGEMACHTE GIRELLI mit Ricotta und Spinat gefüllt, ^{a,g,c} überbacken mit Parmesan, serviert mit Spargelragout	€ 19,90
	BÄRLAUCHGNOCCHI mit kandierten Kirschtomaten und Spargelgemüse ^{a,c,g}	€ 18,50
	FLAMMKUCHEN mit Ziegenkäse, Spargel, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln ^{a,g,} mit Speck, Zwiebeln, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln ^{a,g,7}	€ 13,90 € 13,90
	WÜRZIGES GEMÜSE-KICHERERBSENCURRY ^{a,f,g,k} mit „Hasenberghof“-Bio-Bruderhahn und hausgemachtem Naanbrot	€ 22,50
	FRISCHER SPARGEL AUS DEM PIEMONT Portion Spargel (Rohgewicht ca. 300g)	€ 23,50
	Gegrilltes Steak vom Ursprung Lachs (ca. 200g) ^d mit frischem Spargel (Rohgewicht ca. 200g)	€ 38,90
	Wiener Schnitzel (ca. 140g) mit frischem Spargel (Rohgewicht ca. 200g) ^{a,c,g}	€ 28,90

Zu allen Spargelgerichten servieren wir neue Kartoffeln sowie Sauce Hollandaise ^{c,g} oder zerlassene Butter.

	LAMMKARREE IN DER SENFKRUSTE , rosa gebraten ^{a,c,g,} dazu Frühlingsgemüse und Bärlauchmuffin	€ 39,50
--	--	---------



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Klassiker

CAESAR'S SALAD mit Melone, Pinienkernen + Weißbrotwürfel ^{a, c, d, g h, j}	€ 15,00
mit mariniertem Antipasti-Gemüse und Feta	€ 17,50
mit gegrillten Streifen von der Ursprung Pute	€ 18,90
mit marinierten Ursprung Garnelen (5 Stück) ^b	€ 21,00



KÄSESPÄTZLE mit Allgäuer Bergkäse, dazu glasierte Zwiebeln ^{a, c, g}	€ 12,00
--	---------



MEDITERRANER GEMÜSEBURGER ^{a, g}	€ 16,00
Gemüsepatty, Rösti, gegrilltes Gemüse und Käse belegt mit Romana, Tomate, roten Zwiebeln und Rucola	

SOMMER-BURGER ^{a, g, j, 7}	€ 18,90
200g dry aged Rinderhackfleisch auf cremiger „smoked“ Salsa belegt mit Romana, Tomate, Gurke, knusprigem Bacon und Käse	

SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN vom Rinderrücken ^{a, c, g, i, l}	€ 26,90
mit glasierten Zwiebeln, dazu Käsespätzle und Bohnenbündchen	

WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Preiselbeeren ^{a, c, 2}	€ 27,00
mit einer Beilage nach Wahl	

KALBSLEBER VOM GRILL „Berliner Art“ ^{a, g, 3}	€ 25,00
mit krossen Zwiebeln, glasiertem Gemüse und Äpfeln, dazu Kartoffelpüree	

Steaks & Grill

RIB EYE STEAK vom Jungrind, ca. 250g	€ 26,90
---	---------

DRY AGED RUMPSTEAK vom Jungrind, ca. 250g	€ 32,50
4 Wochen am Knochen gereift	

GEGRILLTES STEAK VOM URSPRUNG LACHS , ca. 200g ^d	€ 23,50
--	---------

SCHWÄBISCHER SCHLEMMERSPIESS ^{a, c, g, i, 7, 2}	€ 22,90
Hausgemachte Maultasche im Speckmantel von „Ina's Landküche“ Strohschweinefilet, Rinderhüftsteak, Paprika und Schalotte, auf würziger Peperonata	

BEILAGEN & SAUCEN

Pommes frites	€ 5,00	Blattsalate ^{c, i, j}	€ 5,50
Süßkartoffelpommes	€ 6,00	Spargel (Rohgewicht 200g)	€ 10,50
Neue Kartoffeln	€ 5,00	mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter ^{c, g}	
Bratkartoffeln	€ 5,00	Peperonata ²	€ 5,00
Spätzle ^{a, c, g}	€ 5,00		
Sour Cream ^{g, j}	€ 1,90	Pfeffersauce ^g	€ 2,90
Kräuterbutter ^g	€ 1,90	Sauce Hollandaise ^{c, g}	€ 2,90



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Fischgerichte

SEETEUFEL-MEDAILLONS mit Wasabi-Crisp, ^{a,c,d,g} wildem Brokkoli und Bärlauchnocchi	€ 29,50
WOLFSBARSCH- UND ROTBARBENFILET ^{d,g} mit Frühlingsgemüse und Safranrisotto	€ 29,50

Kinderkarte

für Kinder bis 12 Jahre

„PRINZESSIN LILLIFEE“ ^{a,i} Pasta mit Tomatensauce Pasta mit Sauce Bolognese	€ 7,90 € 8,90
„PEPPA WUTZ“ ^{a,c,i} kleines Rahmschnitzel von der Ursprung-Pute mit hausgemachten Spätzlen	€ 8,90
„PAW PATROL“ Hamburger mit Pommes ^a Cheeseburger mit Pommes ^{a,g}	€ 8,90 € 9,90
„YAKARI“ ^{a,c} kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes	€ 11,00
„KÄPT´N SHARKY“ ^{a,g} kleines Lachsfilet vom Grill mit Kartoffeln	€ 11,00
HASENBERG BIO CHICKEN NUGGETS mit Pommes ^{a,c,g}	€ 13,90



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Desserts

EIERLIKÖR-MILCHSCHOKOLADEN-TIRAMISU	^{a,c,g}	€ 8,50
LAUWARMER SCHOKOKUCHEN mit Erdbeerragout und Vanilleeis	^{a,c,g}	€ 12,50
CHOUX AU CRAQUELINE ^{a,c,g} gefüllt mit Vanillemousse und Rhabarbergel dazu Schokoladensorbet		€ 12,50
PARFAIT VON DER TONKABOHNE UND ESPRESSO ^{a,c,g} mit sizilianischer Mandarine und mariniertem Erdbeerragout		€ 12,50
DREIERLEI ^{a,c,g} Tonkabohnen-Crème Brûlée, Sizilianischer Mandarinenkuchen, Basilikumeis		€ 14,90
DESSERTVARIATION für 2 Personen		€ 19,90

Eis

BANANENSPLIT ^{g,h} Vanilleeis (2x), Banane, Sahne, Schokoladensauce und geröstete Mandeln		€ 8,50
SCHOKOBECHER ^{g,h} Schokoladeneis (1x), Pistazieneis (1x), Sahne, Schokoladensauce und Nusskrokant		€ 8,50
SOLOKUGEL im Glas Sorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Pistazie Vegane Sorten: Zitronensorbet, Toffeeeis		€ 2,50
TOPPINGS, Oreo Crunch ^j , Smarties ^{a,c,g} , Marshmallows ¹ , Nusskrokant ^h Schokosauce, Erdbeersauce, Sahne ^g	je Sorte	€ 1,50



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Bevorzugt nachhaltig und regional

Bei der Auswahl unserer Produkte sind wir stets auf Qualität bedacht und legen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität. Uns ist es wichtig, die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern sowie das Tierwohl in den Vordergrund zu stellen. Hier unsere wichtigsten Partner:

EIER & BRUDERHÄHNE

Unsere Bio-Eier beziehen wir vom Adelsrieder „Hasenbergshof“, dem Vorzeigebetrieb ökologischer Landwirtschaft in der Region. Der Hasenbergshof setzt sich zudem für die Zweinutzung der Bruderhähne ein. www.bio-hasenbergshof.de

FLEISCH & GEFLÜGEL

Insbesondere beim Fleisch verwenden wir ausschließlich Strohschweine und Geflügel aus abgesicherter Nachhaltigkeit von der Aufzucht bis zur Verarbeitung („Ursprung“ + Schwäbisch-Hällisches-Landschwein). Unser Ribeye- und Dry aged Rumpsteak vom bayerischen Jungrind sowie die Burger-Patties beziehen wir von der regionalen „Metzgerei Happacher“.
www.metzgerei-happacher.com

FISCH

Hier setzen wir vorrangig auf die „Ursprung“-Linie, die für Nachhaltigkeit von der Aufzucht bis zur Verarbeitung steht. Regionale Fische wie Forellen, Saiblinge und Lachsforellen beziehen wir von der „Rotthal-Forellenzucht Lange“ in Horgau.

SAISONALE PRODUKTE & SPEZIALITÄTEN

Je nach Verfügbarkeit und Saison, beziehen wir darüber hinaus Besonderheiten aus unserem direkten Umfeld. Unseren Gehegehirsch oder auch Spezial-Rinderrassen wie das Aubrac-Rind beziehen wir von Adelsrieder Landwirten. Unsere Steinpilze kommen aus den Westlichen Wäldern Augsburgs und der Spargel aus Deutschland bzw. wenn möglich aus Schrobenhausen.

WURSTWAREN

Diese erhalten wir vom traditionellen Handwerksbetrieb „Metzgerei Happacher“, in Augsburg“.

MAULTASCHEN

Unsere handgerollten und hausgemachten Maultaschen aus regionalen Zutaten beziehen wir von „Ina's Landküche“. www.inas-landkueche.de

Guten Appetit

Ihr Parkhotel Schmid Team