



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass wir Sie in den Sommermonaten in unserem Biergarten begrüßen dürfen.

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

Ihr Parkhotel Schmid Team

Öffnungszeiten

Unser Biergarten ist wie folgt geöffnet:

Montag bis Samstag ab 15.00 Uhr
Sonn- & Feiertage ab 11.30 Uhr

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

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

Wir bitten um Verständnis, dass je nach Wetter entweder das Restaurant
(täglich ab 17.30 Uhr, sonn- und feiertags zusätzlich von 11.30 bis 14 Uhr)
oder der Biergarten geöffnet ist.

Veranstaltungen

Unsere aktuellen Veranstaltungen, wie Brunch, Sommerfest oder Kriminal Dinner etc. finden Sie auf unserer Homepage unter www.parkhotel-schmid.de.

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.

Saisonales

	RINDERKRAFTBRÜHE mit Grießnockerl	€ 6,50
	VEGANES MOUSSAKA mit Kichererbsen-Cashewkern-Bolognese, Auberginen, Kartoffeln sowie veganer Bechamelsauce und getrockneten Tomaten	€ 18,50
	VEGANES WÜRZIGES GEMÜSE-KICHERERBSENCURRY ^{a,f,g,k} mit Baguette	€ 18,50
	HAUSGEMACHTE GIRELLI mit Ricotta und Spinat gefüllt ^{a,b,c} überbacken mit Parmesan, serviert mit Pfifferlingen in Kräuterrahm	€ 19,90
	PIFFERLINGE IN KRÄUTERRAHM mit Semmelknödel	€ 21,50
	WÜRZIGES GEMÜSE-KICHERERBSENCURRY ^{a,f,g,k} mit „Hasenberghof“-Bio-Bruderhahn und hausgemachtem Naanbrot	€ 22,50
	SCHWEINEFILET VOM STROHSCHWEIN im Speckmantel mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm und Butterspätzle	€ 23,90
	WOLFSBARSCH IM GANZEN mit Aromaten gegart dazu Knoblauchbaguette und bunte Blattsalate	€ 32,90
	EAT N´MESS Vanilleeis (1 Kugel) mit Erdbeersauce und hausgemachtem Baiser	€ 6,90
	ZITRONEN-TIRAMISU	€ 7,90

Nicht verpassen...

Mittwochs, ab 18.00 Uhr

KNUSPRIGE SCHWEINSHAX´N mit Dunkelbiersauce € 17,50
dazu Kartoffelsalat ^{a,i,j}

Donnerstags, 18.30 – 20.30 Uhr

GRILLBÜFFET € 28,50
Frische Blattsalate der Saison, vorab serviert
Diverse Grillspezialitäten und Beilagen vom Büffet

Freitags, ab 18.00 Uhr

FRISCHER ROTHALER SAIBLING mit Aromaten in der Folie gebraten ^d € 25,90
mit 1 Beilage nach Wahl

Sonn- & Feiertags, ab 12 Uhr

1/4 KNUSPRIGE BAUERNENTE mit Jus € 20,00
1/2 KNUSPRIGE BAUERNENTE mit Jus € 23,50
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut ^{a,i,e,g}

Sommerlich & leicht

BIERGARTEN TAPAS zum Teilen ^{a,g,i,2,3,7} € 13,90
O`batzter, saisonale Frischkäsecreme, Bergkäsewürfel, Salamipralinen
eingelegte Oliven



MARINIERTE KIRSCHTOMATEN (Pesto) MIT BÜFFELMOZZARELLA-PERLEN € 13,90
auf Rucola, Mango-Jalapeno-Salsa, Olivenöl und Aceto Balsamico ^{a,e,g,h,2,3}



MELONEN-FETA-GURKENSALAT mit frischer Minze ^{a,e} € 12,90

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

Alternativ auch gerne mit Balsamico-Dressing

Kalte bayerische Schmankerl



CREMIGER O`BATZTER im Rettichkranz mit Radieschen
und Schnittlauch, dazu Brot ^{a,g} € 9,50

HAUSGEMACHTE BRATENSÜLZE vom Strohschwein ^{a,c}
mit Brot € 12,50
mit Bratkartoffeln € 16,50

SOMMERLICHER WURSTSALAT auf Blattsalaten € 13,50
mit Käse, Paprika, Tomaten und roten Zwiebeln, dazu Brot ^{g,i,j,l}

ADELSRIEDER BROTZEITBRETTL ^{a,g,7} € 15,50
mit Leberkäs, Leberwurst, Kaminwurz`n, geräucherter Schinkenspeck
cremiger O`batzter, Bergkäse, Rettich, Radieschen
und würziger Essigurke, dazu Brot und Butter

Warme Schmankerl

ALT BAYERISCHER LEBERKÄS frisch gebacken € 12,50
mit Kartoffelsalat ^{i,j,7}

BRATWURST-VARIATION ^{g,ia,,j,7} € 13,90
Käsekrainer, Jalapeño, Fränkische und Salsiccia
serviert mit Paprikarahmkraut und Brot

KLASSISCHE CURRYWURST mit hausgemachter Sauce € 12,50
dazu Pommes frites ^{7,2,i,j}



FOLIENKARTOFFEL mit Sour Cream und Salatgarnitur ^{a,g,i,j,i,7} € 14,90
mit gebratenen Speckwürfeln und Röstzwiebeln
mit Antipasti-Gemüse

Klassiker & Grill

OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN vom Strohschwein € 18,50
mit Dunkelbiersauce, Kartoffelsalat ^{i,j}

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

ADELSRIEDER GOCKLBURGER ^{a,c,g} € 18,90
200g Hackfleisch vom „Hasenbergshof“-Bio-Bruderhahn
mit Melanzane Parmigiana, gegrillter Paprika, Tomate, Gurke und Rucola

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



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

SPARERIBS mit Barbecuesauce überbacken ^{i,2,3,9} € 15,90

HOLZFÄLLERSTEAK vom Strohschweinenacken ^{7,2} € 17,50
auf Peperonata, herzhaftem Speck und frischen Kräutern

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

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

BEILAGEN & SAUCEN

Folienkartoffel mit Sour Cream ^{g,j}	€ 6,90	Blattsalate ^{c,i,j}	€ 5,50
Pommes frites	€ 5,00	Coleslaw ^{c,g,i}	€ 5,00
Süßkartoffelpommes	€ 6,00	Peperonata ²	€ 5,00
Kartoffelsalat ^{i,j}	€ 5,00	Knoblauchbaguette	€ 5,00
Knödel	€ 3,50		
Kräuterbutter ^g	€ 1,90	Sour Cream ^{g,j}	€ 1,90

Je nach Saison, finden Sie weitere Beilagen unter „Saisonales“.

Kinderkarte

für Kinder bis 12 Jahre

„PEPPA WUTZ“ ^{a,c,i} € 8,90
kleines Rahmschnitzel von der Ursprung-Pute
mit hausgemachten Spätzle

„YAKARI“ ^{a,c} € 11,00
kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes

„KÄPT'N SHARKY“ ^{a,g} € 11,00
kleines Lachsfilet vom Grill mit ½ Folienkartoffel

„PAW PATROL“
Hamburger mit Pommes ^a € 8,90
Cheeseburger mit Pommes ^{a,g} € 9,90



„PRINZESSIN LILLIFEE“ ^{a,i} € 7,90
Pasta mit Tomatensauce oder Bolognese

HASENBERG BIO-CHICKEN NUGGETS ^{a,c,g} € 13,90
mit Pommes

Eis & Dessert

SCHOKOKUCHEN mit weichem Kern ^{a,c,g} € 12,50
dazu Bourbon-Vanilleeis und frischen Beeren

ERDBEERBECHER ^{a,g} € 8,90
Erdbeereis(1x), Vanilleeis (1x), frische Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce

BANANENSPLIT ^{g,h} € 8,50
Vanilleeis (2x), Banane, Sahne, Schokoladensauce und geröstete Mandeln

SCHOKOBECHER ^{g,h} € 8,50
Schokoladeneis (1x), Pistazieneis (1x), Sahne, Schokoladensauce und Nusskrokant

EISKAFFEE / -SCHOKOLADE Vanilleeis (2x), Sahne € 8,50

SOLOKUGEL im Glas € 2,50
Sorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Pistazie
Vegane Sorten: Zitronensorbet, Toffeeeis

TOPPINGS, je Sorte € 1,50
Oreo Crunch^j, Smarties^{a,c,g}, Marshmallows¹, Nusskrokant^h
Schokosauce, Erdbeersauce, Sahne ^g

KINDERDESSERT
Für unsere kleinen Gäste bieten wir zudem „Steckerl-Eis“ an. Preise siehe Display

Weitere Desserts finden Sie unter **„Saisonaes“**

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 „Rothal-Forellenzucht Lange“ in Horgau.

SAISONALE PRODUKTE & SPEZIALITÄTEN

Je nach Verfügbarkeit und Saison, beziehen wir darüber hinaus Besonderheiten aus unserem direkten Umfeld. Unseren Gehegehirsch beziehen wir von Adelsrieder Landwirten. Unsere Steinpilze kommen aus den Westlichen Wäldern Augsburgs und der Spargel aus renommierten deutschen Anbaugebieten.

WURSTWAREN

Diese erhalten wir von den traditionellen Handwerksbetrieben „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