



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

Sommerfest Pavillon-Lichternacht, 12. Juli 2024

1. Schultag, 10. September 2024

Kriminal-Dinner 18. Oktober 2024

Kinder-Halloween 31. Oktober 2024

Küchenparty 23. November 2024

Kriminal-Dinner 29. November 2024



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Menü Des Monats

LACHSMOUSSTÖRTCHEN
mit Pfifferlingeis

KALBSRÜCKENSTEAK AUF SCHALOTTENJUS
dazu gebratene Pfifferlinge und Kartoffelcrêpe

oder

GEGRILLTES STEAK VOM URSPRUNG LACHS
mit fruchtigem Peperonata und Kräuternudeln

ZITRONEN-TIRAMISU

Menüpreis mit Fleisch € 56,00
Menüpreis mit Fisch € 50,50



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

Vorgerichte & Suppe

- RINDERKRAFTBRÜHE** mit Grießnockerl € 6,50
-  **MELONEN-FETA-GURKENSALAT** mit frischer Minze ^{A,E} € 12,90
-  **MARINIERTER KIRSCHTOMATEN (Pesto) MIT BÜFFELMOZZARELLA-PERLEN** € 13,90
auf Rucola, Mango-Jalapeno-Salsa, Olivenöl und Aceto Balsamico ^{A,E,G,H,2,3}
- LACHSMOUSSTÖRTCHEN** mit cremigem Pfifferlinge € 14,50
- PARKHOTEL TAPAS** zum Teilen ^{a,g,l,2,3,7} € 13,90
O'batzter, saisonale Frischkäsecreme, Bergkäsewürfel, Salamipralinen
eingelegte Oliven

Saisonales

-  **VEGANES WÜRZIGES GEMÜSE-KICHERERBSENCURRY** ^{a,f,g,k} mit Baguette € 18,50
-  **FLAMMKUCHEN**
mit Ziegenkäse, Pfifferlinge, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln ^{a,g,} € 13,90
mit Speck, Zwiebeln, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln ^{a,g,7} € 13,90
-  **HAUSGEMACHTE GIRELLI** mit Ricotta und Spinat gefüllt, ^{a,g,c} € 19,90
überbacken mit Parmesan, serviert mit Pfifferlingen in Kräuterrahm
-  **PFIFFERLINGE IN KRÄUTERRAHM** mit Semmelknödel € 21,50
- WÜRZIGES GEMÜSE-KICHERERBSENCURRY** ^{a,f,g,k} € 22,50
mit „Hasenberghof“-Bio-Bruderhahn und hausgemachtem Naanbrot
- SCHWEINEFILET VOM STROHSCHWEIN** im Speckmantel € 23,90
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm und Butterspätzle
- KALBSRÜCKENSTEAK AUF SCHALOTTENJUS** € 39,50
dazu gebratene Pfifferlinge und Kartoffelcrêpe
- WOLFSBARSCH IM GANZEN** mit Aromaten gegart € 32,90
dazu Knoblauchbaguette und bunte Blattsalate



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

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

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	Peperonata ²	€ 5,00
Semmelknödel	€ 3,50	Pfeffersauce ^g	€ 2,90
Bratkartoffeln	€ 5,00	Sauce Hollandaise ^{c, g}	€ 2,90
Spätzle ^{a, c, g}	€ 5,00	Sour Cream ^{g, j}	€ 1,90
		Kräuterbutter ^g	€ 1,90



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Kinderkarte

für Kinder bis 12 Jahre

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



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Eis & Dessert

EAT 'N' MESS	€ 6,90
Vanilleeis (1 Kugel) mit Erdbeersauce und hausgemachtem Baiser	
ZITRONEN-TIRAMISU ^{a,c,g}	€ 7,90
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} , Marshmallows ¹ , Nusskrokant ^h Schokosauce, Erdbeersauce, Sahne ^g	
KINDERDESSERT	
Für unsere kleinen Gäste bieten wir zudem „Steckerl-Eis“ an.	Preise siehe Display



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 Stroschweine 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