



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass wir Sie in unserem 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.

Veranstaltungen

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

Ausblick

Kriminal-Dinner, 18. Oktober 2024

Kirchweih-Gans, 20. Oktober 2024

Kinder-Halloween, 31. Oktober 2024

Tanzabend - Live is Live, 9.11.2024

St. Martin Gansessen, 11. November 2024

Küchenparty, 23. November 2024

Kriminal-Dinner, 29. November 2024

Adventsbrunch mit Besuch vom Nikolaus, 8. Dezember 2024

Glühwein-Pavillon, 12. + 19.12.2024



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.

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.



VEGETARISCH



VEGAN



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Menü des Monats

GERÄUCHERTES SCHWERTFISCHCARPACCIO
mit Apfel- Schalotten Vinaigrette und Rote Bete-Brioche

KARTOFFEL-STEINPILZSUPPE
mit Kräuterschaum

GEBRATENES FILET VOM ROTHTALER SAIBLING
an Flusskrebssauce
mit geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelkräpfen

oder

ROSA GEBRATENES RINDERFILET MIT SCHALOTTENJUS
gebratenen Pfifferlinge und gebackene Polenta

SCHOKOKUCHEN MIT WEICHEM KERN
dazu Bourbon-Vanilleeis und frische Beeren

Menüpreis mit Fleisch € 68,00
Menüpreis mit Fisch € 56,00



Weinempfehlung

Grauburgunder -Selection- Silberberg Q.b.A. trocken, 13,5 Vol.% Weingut Karl Pfaffmann Pfalz / Deutschland	0,20 l	€ 9,50
Crianza Tinto D.O.C. Tempranillo, trocken, Barrique, 13 Vol.% Bodega El Meson Rioja / Spanien	0,20 l	€ 9,50






PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Vorspeisen & Suppe

	RINDERKRAFTBRÜHE mit Kräuterflädle ^{a,c,g}	€ 6,50
	KARTOFFEL-STEINPILZSUPPE mit Kräuterschaum ^{a,g}	€ 7,90
	KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE mit Birnen-Traubenchutney und Babyleafsalat	€ 13,90
	GERÄUCHERTES SCHWERTFISCHCARPACCIO ^{a,c,g,d} mit Apfel- Schalotten Vinaigrette und Rote Bete-Brioche	€ 14,50
	PARKHOTEL TAPAS zum Teilen ^{a,g,j,2,3,7} Zweierlei Dips, Bergkäsewürfel, Salamipralinen, eingelegte Oliven	€ 13,90

Saisonales

	PFIFFERLINGE in Kräuterrahm mit Semmelknödel ^{a,c,g}	€ 21,50
	HAUSGEMACHTE GIRELLI mit Ricotta und Spinat gefüllt, ^{a,g,c} überbacken mit Parmesan, serviert mit Pfifferlingen in Kräuterrahm	€ 19,90
	VEGANES WÜRZIGES GEMÜSE-KICHERERBSENCURRY ^{a,f,g,k} mit Baguette	€ 18,50
	WÜRZIGES GEMÜSE-KICHERERBSENCURRY ^{a,f,g,k} mit „Hasenberghof“-Bio-Bruderhahn und hausgemachtem Naanbrot	€ 22,50
	FILET VOM STROHSCHWEIN im Speckmantel ^{a,c,g,e} mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm und Butterspätzle	€ 23,90
	ROSA GEBRATENES RINDERFILET mit Schalottenjus ^{a,c,g,i} gebratenen Pfifferlinge und gebackene Polenta	€ 41,00
	GEGRILLTER WILDSPIESS mit kräftiger Naturjus, ^{g,i} Pancettapflaumen und Kräuter-Süßkartoffelrisotto	€ 27,50



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Fischgerichte

- GEBRATENES WALLERFILET** ^{a,c,d,g} € 27,50
mit würziger Kürbis-Peperonata und Kräutertagliatelle
- GEBRATENES FILET VOM ROTHTALER SAIBLING** an Flusskrebssauce ^{a,b,c,g,d} € 27,50
mit geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelkrapfen
- WOLFSBARSCH IM GANZEN** mit Aromaten gegart ^{a,d} € 32,90
dazu Rosmarinkartoffeln und bunte Blattsalate

Klassiker

- CAESAR'S SALAD** mit gegrillten Kürbisspalten, Pinienkernen und Croutons ^{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
- ADELSRIEDER GOCKLBURGER** ^{a,c,g} € 18,90
200g Hackfleisch vom „Hasenberghof“-Bio-Bruderhahn
mit Melanzane Parmigiana, gegrillter Paprika, Tomate, Gurke und Rucola
- PARKHOTEL SCHMID-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



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Steaks & Grill

RIB EYE STEAK vom Jungrind, ca. 250g	€ 26,90		
DRY AGED RUMPSTEAK vom Jungrind, ca. 250g 4 Wochen am Knochen gereift	€ 32,50		
RINDERFILET vom Jungrind, ca. 200g	€ 32,50		
GEGRILLTES STEAK VOM URSPRUNG LACHS , ca. 200g ^d	€ 23,50		
BEILAGEN & SAUCEN			
Pommes frites	€ 5,00	Blattsalate ^{c,i,j}	€ 5,50
Süßkartoffelpommes	€ 6,00	Kräuterrahm mit Pfifferlinge ^{a,g}	€ 5,00
Bratkartoffeln	€ 5,00	Kürbis-Peperonata	€ 5,00
Rosmarinkartoffeln	€ 5,00	Semmelknödel ^{a,g}	€ 5,00
Pfeffersauce ^g	€ 2,90	Kräuterbutter ^g	€ 1,90
Sour Cream ^{g,i}	€ 1,90		

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 Spätzle	€ 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 ^{a,c,g} mit Pommes	€ 13,90



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Dessert

ZWETSCHGENCRUMBLE mit Vanilleeis ^{a,g}	€ 11,00
SCHOKOKUCHEN mit weichem Kern ^{a,c,g} dazu Bourbon-Vanilleeis und frische Beeren	€ 12,50
MINIDSSERT ^{a,h,g} Orangensorbet mit Pistazienstreusel	€ 6,90



WALDBEERBECHER ^{a,g} Erdbeereis(1x), Vanilleeis (1x), Beerenragout und Sahne	€ 8,90
BANANENSPLIT ^{g,h} Vanilleeis (2x), Banane, Sahne, Schokoladensauce und geröstete Mandeln	€ 8,50
SCHOKOBECHER ^{g,h} Schokoladeneis (1x), Toffeeeis (1x), Sahne, Schokoladensauce und Nusskrokant	€ 8,50
SOLOKUGEL im Glas Sorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeereis, Pistazien, Orangensorbet Vegane Sorten: Vanille, Toffee	€ 2,50
TOPPINGS , Oreo Crunch ⁱ , Smarties ^{a,c,g} , Marshmallows ¹ , Nusskrokant ^h Schokosauce, Beerenragout, 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 „Hasenberghof“, dem Vorzeigebetrieb ökologischer Landwirtschaft in der Region. Der Hasenberghof setzt sich zudem für die Zweinutzung der Bruderhähne ein. www.bio-hasenberghof.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 dem 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