



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](http://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, 5., 12. + 19.12.2024



**Die Events für das 1.Halbjahr 2025 finden Sie ebenso bereits auf unserer Homepage.**

## Gutscheine

Schenken Sie Freude und Genuss.

Gutscheine für unser Restaurant erhalten Sie an unserer Rezeption.



PARKHOTEL SCHMID  
ADELSRIED

## Specials ~ auf Vorbestellung

### FONDUE

Die kalte Jahreszeit ist Fondue-Zeit.

Wir bereiten für Sie, ganz nach Ihren Wünschen, entweder ein klassisches Fondue mit herzhafter Rinderbouillon oder ein herzhaftes Käsefondue für Sie zu.

Neben den klassischen Ingredienzien zum Fondue, servieren wir Ihnen vorab eine bunt garniertes Salatbukett sowie einen Verdauungsschnaps zum Abschluss.

Jeden Donnerstag - Sonntag, ab 18.30 Uhr  
buchbar ab 4 Personen

**Preis pro Person € 45,00**

Fondue inkl. Salat und Verdauungsschnaps

### 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.**

### KNUSPRIGE GÄNSE

Zu besonderen Anlässen, wie St. Martin und Kirchweih, sowie **jeden Sonntag auf Vorbestellung** servieren wir knusprige Gänse, selbstverständlich klassisch mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Bratapfel.

**Portion – 1/4 Gans**

Preis pro Portion € 32,50

**„Ganze Gans“ (4x 1/4, bereits geteilt) inkl. 1 Flasche Rotwein**

Preis für 4 Personen € 143,00

### 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.



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 Steinpilze und gebackene Polenta

\*\*\*\*\*

**MACADAMIAKÜCHLE**  
mit Feigen-Pfirsichkompott und Espressois

**Menüpreis mit Fleisch € 70,50**  
**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

	<b>RINDERKRAFTBRÜHE</b> mit Brättnockerl <sup>a,c,g</sup>	€ 6,50
	<b>KARTOFFEL-STEINPILZSUPPE</b> mit Kräuterschaum <sup>a,g</sup>	€ 7,90
	<b>STEINPILZ CRÈME BRÛLÉE</b> mit Bresaola, Kürbiseis und Zupfsalat <sup>q,g</sup>	€ 13,90
	<b>KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE</b> mit Birnen-Trauben-Chutney und Babyleafsalat	€ 13,90
	<b>GERÄUCHERTES SCHWERTFISCHCARPACCIO</b> <sup>a,c,g,d</sup> mit Apfel-Schalotten-Vinaigrette und Rote Bete-Brioche	€ 14,50
	<b>PARKHOTEL TAPAS</b> zum Teilen <sup>a,g,j,2,3,7</sup> Zweierlei Dips, Bergkäsewürfel, Salamipralinen, eingelegte Oliven	€ 13,90
	<b>VORSPEISENVARIATION</b> für 2 Personen	€ 24,00

## Saisonales

### Heimische Steinpilze aus dem Naturpark Westliche Wälder

	<b>STEINPILZRISOTTO</b> <sup>g</sup>	€ 20,50
	<b>STEINPILZE</b> in Kräuterrahm mit Semmelknödel <sup>a,c,g</sup>	€ 23,50
	<b>HAUSGEMACHTE PASTA</b> <sup>a,c,g</sup> mit Kürbisfüllung an Salbeibutter, dazu Maronen und Perlzwiebeln	€ 19,90
	<b>VEGANES WÜRZIGES GEMÜSE-KICHERERBSENCURRY</b> <sup>a,f,g,k</sup> mit Baguette	€ 18,50
	<b>STEINPILZ CORDON BLEU</b> vom Strohschwein <sup>a,c,g</sup> mit Rosmarinkartoffeln	€ 24,50
	<b>EDLES HIRSCHRAGOUT</b> mit Quitten-Preiselbeerchutney, Rosenkohlspeiß und Spätzle <sup>a,c,g,i</sup>	€ 23,50
	<b>GEGRILLTER WILDSPIESS</b> mit kräftiger Naturjus, <sup>g,i</sup> Pancettaapflaumen und Kräuter-Süßkartoffelrisotto	€ 27,50
	<b>ROSA GEBRATENES RINDERFILET</b> mit Schalottenjus <sup>a,c,g,i</sup> gebratenen Steinpilzen und gebackene Polenta	€ 43,50





PARKHOTEL SCHMID  
ADELSRIED

## Fischgerichte

- GEBRATENES WALLERFILET** <sup>a,c,d,g</sup> € 27,50  
mit würziger Kürbis-Peperonata und Kräutertagliatelle
- GEBRATENES FILET VOM ROTHALER SAIBLING** an Flusskrebssauce <sup>a,b,c,g,d</sup> € 27,50  
mit geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelkrapfen

## Klassiker

- CAESAR'S SALAD** mit gegrillten Kürbisspalten, Pinienkernen und Croutons <sup>a, c, d, g h, j</sup> € 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) <sup>b</sup> € 21,00
-  **KÄSESPÄTZLE** mit Allgäuer Bergkäse, dazu glasierte Zwiebeln <sup>a,c,g</sup> € 12,00
-  **MEDITERRANER GEMÜSEBURGER** <sup>a,g</sup> € 16,00  
Gemüsepatte, Kürbiströsti, gegrilltes Gemüse und Käse  
belegt mit Romana, Tomate, roten Zwiebeln und Rucola
- ADELSRIEDER GOCKLBURGER** <sup>a,c,g</sup> € 18,90  
200g Hackfleisch vom „Hasenbergshof“-Bio-Bruderhahn  
mit Melanzane Parmigiana, gegrillter Paprika, Tomate, Gurke und Rucola
- HERBST BURGER** <sup>a,g, j, 7</sup> € 18,90  
200g dry aged Rinderhackfleisch auf Mango-Jalapenochutney und Kürbiströsti  
belegt mit Romana, Rucola, knusprigem Bacon und Cheddar
- SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN** vom Rinderrücken <sup>a,c,g,i,l</sup> € 26,90  
mit glasierten Zwiebeln, dazu Käsespätzle und Bohnenbündchen
- WIENER SCHNITZEL** vom Kalb mit Quitten-Preiselbeerchutney <sup>a, c, 2</sup> € 27,00  
mit einer Beilage nach Wahl
- KALBSLEBER VOM GRILL** „Berliner Art“ <sup>a,g,3,</sup> € 25,00  
mit krossen Zwiebeln, glasiertem Gemüse und Äpfeln und gegrilltem Kürbis,  
dazu Kartoffelpüree



PARKHOTEL SCHMID  
ADELSRIED

## Steaks & Grill

<b>RIB EYE STEAK</b> vom Jungrind, ca. 250g	€ 26,90
<b>DRY AGED RUMPSTEAK</b> vom Jungrind, ca. 250g 4 Wochen am Knochen gereift	€ 32,50
<b>RINDERFILET</b> vom Jungrind, ca. 200g	€ 32,50
<b>GEGRILLTES STEAK VOM URSPRUNG LACHS</b> , ca. 200g <sup>d</sup>	€ 23,50

### \*\*\* SPECIAL \*\*\*

<b>Côte de Boeuf</b> , ca. 500g mit Beilage nach Wahl, dazu dreierlei Salzen sowie Kräuteröl	€ 49,00
---	---------

**Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten.**

**Weiter Steak-Spezialitäten (auf Vorbestellung) finden Sie auf Seite 2.**

### BEILAGEN & SAUCEN

Pommes frites	€ 5,00	Blattsalate <sup>c,i,j</sup>	€ 5,50
Süßkartoffelpommes	€ 6,00	Steinpilze in Rahm <sup>a,g</sup>	€ 6,50
Bratkartoffeln	€ 5,00	Kürbis-Peperonata	€ 5,00
Rosmarinkartoffeln	€ 5,00	Pfeffersauce <sup>g</sup>	€ 2,90
Semmelknödel <sup>a,c,g</sup>	€ 5,00	Kräuterbutter <sup>g</sup>	€ 1,90
Kartoffelpüree <sup>g</sup>	€ 5,00	Sour Cream <sup>g,i</sup>	€ 1,90



PARKHOTEL SCHMID  
ADELSRIED

## *Kinderkarte*

für Kinder bis 12 Jahre

**„PRINZESSIN LILLIFEE“** <sup>a,i</sup>

Pasta mit Tomatensauce

€ 7,90

Pasta mit Sauce Bolognese

€ 8,90

**„PEPPA WUTZ“** <sup>a,c,i</sup>

€ 8,90

kleines Rahmschnitzel von der Ursprung-Pute  
mit hausgemachten Spätzlen

**„PAW PATROL“**

Hamburger mit Pommes <sup>a</sup>

€ 8,90

Cheeseburger mit Pommes <sup>a,g</sup>

€ 9,90

**„YAKARI“** <sup>a,c</sup>

€ 11,00

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes

**„KÄPT'N SHARKY“** <sup>a,g</sup>

€ 11,00

kleines Lachsfilet vom Grill mit Kartoffeln

**HASENBERG BIO CHICKEN NUGGETS** <sup>a,c,g</sup>

€ 13,90

mit Pommes



PARKHOTEL SCHMID  
ADELSRIED

## Dessert

<b>MINIDSSERT</b> <sup>a,h,g</sup> Orangensorbet mit Pistazienstreusel	€ 6,90
<b>QUITTEN-CRUMBLE</b> mit Vanilleeis <sup>a,g</sup>	€ 11,00
<b>SCHOKOKUCHEN</b> mit weichem Kern <sup>a,c,g</sup> dazu Bourbon-Vanilleeis und Zwetschgenragout	€ 12,50
<b>MACADAMIAKÜCHLE</b> mit Pfirsich-Feigenkompott <sup>a,c,g,h</sup> und Espressois	€ 12,50
<b>DESSERTVARIATION</b> für 2 Personen	€ 19,00

## Eis

<b>WALDBEERBECHER</b> <sup>a,g</sup> Erdbeereis(1x), Vanilleeis (1x), Beerenragout und Sahne	€ 8,90
<b>BANANENSPLIT</b> <sup>g,h</sup> Vanilleeis (2x), Banane, Sahne, Schokoladensauce und geröstete Mandeln	€ 8,50
<b>SCHOKOBECHER</b> <sup>g,h</sup> Schokoladeneis (1x), Toffeeis (1x), Sahne, Schokoladensauce und Nusskrokant	€ 8,50
<b>SOLOKUGEL</b> im Glas Sorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeereis, Pistazien, Orangensorbet Vegane Sorten: Toffee	€ 2,50
<b>TOPPINGS</b> , Oreo Crunch <sup>j</sup> , Smarties <sup>a,c,g</sup> , Marshmallows <sup>1</sup> , Nusskrokant <sup>h</sup> Schokosauce, Beerenragout, Sahne <sup>g</sup>	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](http://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](http://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](http://www.inas-landkueche.de)

*Guten Appetit*

*Ihr Parkhotel Schmid Team*