



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

Glühwein-Pavillon, 5., 12. + 19.12.2024

Valentinstag, 14.02.2025

Musical Dinner, 15.02.2025

Aschermittwoch-Fischmenü, 5.03.2025

Escape Dinner, 15.03.2025

Kriminal Dinner, 12.04.2025

Karfreitag-Fischmenü, 18.04.2025

Osterbrunch, 20.04.2025

Muttertagsmenü, 11.05.2025

Vatertag Weißwurstfrühstück, 29.05.2025

Pavillon Lichternacht – Sommerfest, 4.07.2025



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

CARPACCIO VOM HIRSCH
mit Sauce Cumberland und Feldsalat

MARONENCAPPUCINO

GEBRATENER SEETEUFEL
mit Safransoße, Pinienkernspinat und schwarze Tagliatelle

oder

BARBERIE-ENTENBRUST
mit Balsamicoglaze und Mandel-Romanesco,
dazu gebackene Polenta

GEFÜLLTE PORTWEINBIRNE
mit weißem Nougateis

Menüpreis mit Fleisch € 57,00
Menüpreis mit Fisch € 59,90


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 Brätstrudel und Griesnockerl ^{a,c,g}	€ 7,50
	MARONENCAPPUCINO ^g	€ 7,90
	WINTERLICHE BLATTSALATE ^{a,j,l} an Preiselbeer-Vinaigrette mit gebratenen Kräuterseitlingen und Speckwürfel	€ 11,00
	CARPACCIO VOM HIRSCH ^{i,l} mit Sauce Cumberland und Feldsalat	€ 16,50
	GEBACKENES LACHSTATAR UND GEGRILLTE WILDFANG-GARNELE ^{a,b,c,4,f,k} mit Kürbis-Birnen-Chutney und Zupfsalate	€ 16,90
	PARKHOTEL TAPAS zum Teilen ^{a,g,j,2,3,7} zweierlei Dips, Bergkäsewürfel, Salamipralinen, eingelegte Oliven	€ 13,90
	VORSPEISEN-VARIATION für 2 Personen	€ 24,00

Saisonales

	VEGANE OSTTIROLER SCHLIPFKRAPFEN ^a mit Kräuteröl, Lauchzwiebeln und konfierten Tomaten	€ 19,50
	VEGANES WÜRZIGES GEMÜSE-KICHERERBSENCURRY ^{a,f,g,k} mit Pitabrot	€ 18,50
	STEIRISCHER BACKHENDLSALAT VOM BIO-HÄHNCHENBRUSTFILET ^{a,c,g} mit Kürbiskernöl-Dressing	€ 21,50
	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN VON INA'S LANDKÜCHE ^{a,c,g} in Bröselbutter auf Sauerkraut	€ 19,50
	„RÜDIGER KARLHEINZ-SPEZIAL“ ^{c,g,i} Stroschweinefilet, überbacken mit Schinken und Bergkäse auf Tellerrösti, mit Gemüse und Rahmsauce	€ 24,50
	EDLES HIRSCHRAGOUT mit Preiselbeeren, Rosenkohlspeiß und Spätzle ^{a,c,g,i}	€ 23,50
	GEFÜLLTE WILDSCHWEINKEULE ^{a,c,g,i,j,l,h} mit Gewürzjus, zweierlei Kohl und Serviettenknödel	€ 27,50
	BARBERIE-ENTENBRUST mit Balsamicoglace, ^{a,c,g,i,h} dazu Mandel-Romanesco und gebackene Polenta	€ 26,50



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Fischgerichte

ZANDERFILET IM PANCETTAMANTEL mit Wirsingroulade ^{a,d} € 27,50
auf Kirschtomatensugo

GEBRATENER SEETEUFEL ^{c,a,d,g,h,n} € 29,50
mit Safransoße, Pinienkernspinat und schwarze Tagliatelle

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 gegrillten Wildfanggarnelen (3 Stück) ^b € 21,00



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



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

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

WINTER BURGER ^{a,g, j, 7} € 18,90
200g dry aged Rinderhackfleisch auf würziger Jalapeno-Salsa und Kürbiströsti
belegt mit Romana, Rucola, knusprigem Bacon und Cheddar

SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN vom Rinderrücken ^{a,c,g,i,l} € 27,50
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 und gegrilltem Kürbis,
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

*** SPECIAL ***

CÔTE DE BOEUF (Ochsenkotlett), ca. 500g mit Beilage nach Wahl	€ 49,00
---	---------

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten.

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

BEILAGEN & SAUCEN

Pommes frites	€ 5,00	Blattsalate ^{c,i,j}	€ 5,50
Süßkartoffelpommes	€ 6,00	gegrilltes Gemüse	€ 5,00
Bratkartoffeln	€ 5,00	Zweierlei Kohl ^g	€ 5,00
Rosmarinkartoffeln	€ 5,00	Pfeffersauce ^g	€ 2,90
Kartoffelpüree ^g	€ 5,00	Sour Cream ^{g,i}	€ 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 ^{a,c,g}

€ 13,90

mit Pommes



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Dessert

MINIDSSERTS ^{a,g}

Bratapfeltiramisu im Glas ^{a,c,g} € 6,90
Bourbon-Vanilleeis (1Kugel) mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kernen € 6,90

GEFÜLLTE PORTWEINBIRNE mit weißem Nougateis ^{a,h,l} € 12,50

MOUSSETÖRTCHEN VON NUSSBUTTER mit Tonkabohnentoffee € 14,90
dazu Zimtzwetschgen und Rumrosineneis

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN mit flüssigem Kern ^{a,c,g} € 12,50
dazu Gewürzkirschen und Bourbon-Vanilleeis

DESSERTVARIATION für 2 Personen € 19,00

Eis

RUMTOPF € 9,50
weißes Nougateis, Bourbon-Vanilleeis und Rumfrüchten und Sahne

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

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

SOLOKUGEL im Glas € 2,50
Sorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, weißes Nougateis, Rum-Rosine
Vegane Sorten: Toffee, Orangensorbet

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



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