



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

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



## 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 18.00 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.**

### 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

**ROTE BETE-MEERETTICH-TÖRTCHEN**  
mit Apfel und gebratenen Jakobsmuscheln

\*\*\*\*\*

**SÜBKARTOFFELSÜPPCHEN**

\*\*\*\*\*

**GEBRATENES HEILBUTTFILET**  
mit Safransoße, Pinienkernspinat und schwarzen Tagliatelle

oder

**BARBERIE-ENTENBRUST**  
mit Balsamicoglace und Mandel-Romanesco  
dazu Kartoffelkrapfen

\*\*\*\*\*

**LAUWARMER SCHOKOKUCHEN**  
mit flüssigem Kern  
dazu Gewürzkirschen und weißem Nougateis

**Menüpreis mit Fleisch € 60,50**

**Menüpreis mit Fisch € 61,50**


## 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 Flädle <sup>a,c,g</sup>	€ 6,90
	<b>FRUCHTIGE SÜßKARTOFFELSUPPE</b>	€ 7,90
	<b>WINTERLICHE BLATTSALATE</b> <sup>A,J,L</sup> an Preiselbeer-Vinaigrette mit gebratenen Kräuterseitlingen und Speckwürfel	€ 11,00
	<b>TERIYAKI VOM LAMMFILET</b> auf Glasnudel-Gemüsesalat <sup>a,f</sup>	€ 16,90
	<b>ROTE-BETE MEERRETTICH-TÖRTCHEN</b> mit Apfel <sup>a,c,g</sup> zusätzlich mit gebratenen Jakobsmuscheln	€ 13,50 € 18,50
	<b>PARKHOTEL TAPAS</b> zum Teilen <sup>a,g,j,2,3,7</sup> zweierlei Dips, Bergkäsewürfel, Salamipralinen, eingelegte Oliven	€ 13,90

## Saisonales

	<b>SCHLUTZKRAPPEN</b> <sup>a,c,g</sup> auf Babyspinat mit konfierten Tomaten und Lauchbutter	€ 19,50
	<b>TELLERRÖSTI</b> mit gebratenem Gemüse und Pilzen	€ 17,50
	<b>FREGOLARISOTTO</b> mit Birne und Gorgonzola <sup>a,g</sup>	€ 18,50
	<b>„MÜNCHNER SCHNITZEL“</b> vom Strohschweinerücken <sup>a,c,g</sup> mit Senf-Meerrettichmarinade, dazu Zwiebelkartoffel	€ 23,50
	<b>„RÜDIGER KARLHEINZ-SPEZIAL“</b> <sup>c,g,i</sup> Strohschweinefilet, überbacken mit Schinken und Bergkäse auf Rösti, mit Gemüse und Rahmsauce	€ 24,50
	<b>EDLES HIRSCHRAGOUT</b> mit Preiselbeeren, Rosenkohlspeiß und Spätzle <sup>a,c,g,i</sup>	€ 23,50
	<b>BARBERIE-ENTENBRUST</b> mit Balsamicoglaze, <sup>a,c,g,i,h</sup> dazu Mandel-Romanesco und Kartoffelkrappen	€ 28,50

\*\*\* Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte. \*\*\*





PARKHOTEL SCHMID  
ADELSRIED

## Fischgerichte

- GEBRATENES HEILBUTTFILET** <sup>c,a,d,g,h,n</sup> € 29,50  
mit Safransoße, Pinienkernspinat und schwarzen Tagliatelle
- THUNFISCHSTEAK AUF FREGOLARISOTTO** mit glasierten Radieschen <sup>a,d,g</sup> € 29,50

## Klassiker

- CAESAR'S SALAD** mit gegrillten Kräuterseitlingen, 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 gegrillten Wildfanggarnelen (3 Stück) <sup>b</sup> € 21,00
-  **KÄSESPÄTZLE** mit Allgäuer Bergkäse, dazu glasierte Zwiebeln <sup>a,c,g</sup> € 13,50
- ADELSRIEDER GOCKLBURGER** <sup>a,c,g</sup> € 18,90  
200g Hackfleisch vom „Hasenbergshof“-Bio-Bruderhahn  
mit Melanzane Parmigiana, gegrillter Paprika, Tomate, Gurke und Rucola
-  **MEDITERRANER GEMÜSEBURGER** <sup>a,g</sup> € 16,00  
Gemüsepatty, Kürbisrösti, gegrilltes Gemüse und Käse  
belegt mit Romana, Tomate, roten Zwiebeln und Rucola
- WINTER BURGER** <sup>a,g,j,7</sup> € 18,90  
200g dry aged Rinderhackfleisch auf würziger Jalapeno-Salsa und Rösti  
belegt mit Romana, Rucola, Kräuterseitlingen, knusprigem Bacon und Cheddar
- SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN** vom Rinderrücken <sup>a,c,g,i,l</sup> € 29,50  
mit glasierten Zwiebeln, dazu Käsespätzle und Bohnenbündchen
- WIENER SCHNITZEL** vom Kalb mit Preiselbeeren <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 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
<b>BEILAGEN &amp; SAUCEN</b>			
Pommes frites	€ 5,00	Blattsalate <sup>c,i,j</sup>	€ 5,50
Süßkartoffelpommes	€ 6,00	gegrilltes Gemüse	€ 5,00
Bratkartoffeln	€ 5,00	Zweierlei Kohl <sup>g</sup>	€ 5,00
Rosmarinkartoffeln	€ 5,00	Pfeffersauce <sup>g</sup>	€ 2,90
Kartoffelpüree <sup>g</sup>	€ 5,00	Sour Cream <sup>g,j</sup>	€ 1,90
		Kräuterbutter <sup>g</sup>	€ 1,90

## Kinderkarte

für Kinder bis 12 Jahre

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



PARKHOTEL SCHMID  
ADELSRIED

## Dessert

### MINI-DESSERTS <sup>a,g</sup>

Bourbon-Vanilleeis (1Kugel) mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kernen € 6,90  
Toffeeeis auf salted Karamellsauce € 6,90

**PASSIONSFRUCHT-TIRAMISU** im Glas <sup>a,c,g</sup> € 9,50

### EXOTISCHES DREIERLEI <sup>a,c,g</sup>

Kokos-Mangotörtchen € 14,90  
Offene Passionsfruchtpraline  
Mangosorbet

**LAUWARMER SCHOKOKUCHEN** mit flüssigem Kern <sup>a,c,g</sup> € 12,50  
dazu Gewürzkirschen und weißem Nougateis

**DESSERTVARIATION** für 2 Personen € 19,00

## Eis

**RUMTOPF** € 9,50  
Rum-Rosineneis, Bourbon-Vanilleeis und Rumfrüchten und Sahne

**BANANENSPLIT** <sup>g,h</sup> € 8,50  
Vanilleeis (2x), Banane, Sahne, Schokoladensauce und geröstete Mandeln

**SCHOKOBECHER** <sup>g,h</sup> € 8,50  
Schokoladeneis (1x), Toffeeis (1x), Sahne, Schokoladensauce und Nusskrokant

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

**TOPPINGS,** je Sorte € 1,50  
Oreo Crunch<sup>j</sup>, Smarties<sup>a,c,g</sup>, Marshmallows<sup>1</sup>, Nusskrokant<sup>h</sup>  
Schokosauce, Sahne<sup>g</sup>



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 Züchtung 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*