



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

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

WINTERLICHE BLATTSALATE

an Walnussdressing dazu gegrillte Birne und Ziegenkäsecrumble

PASTINAKEN-ZITRONENGRASSUPPE

mit Garnelenzigarre

SEESAIBLINGFLIET UNTER DER SENFKRUSTE

mit Kräutersoße, gegrilltem Pak Choi und gebackene Mandelkrapfen

oder

GESCHMORTES KALBSRAGOUT

mit Buttergemüse und Pappardelle

AMERICAN CHEESECAKE

mit Blaubeersorbet

Menüpreis mit Fleisch € 53,00

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 Speckknödel ^{a,c,g}	€ 7,50
	PASTINAKEN-ZITRONENGRASSUPPE ^g mit Garnelenzigarre ^{p,g}	€ 8,50 € 9,90
	WINTERLICHE BLATTSALATE ^{A,J,L} an Walnussdressing dazu gegrillte Birne und Ziegenkäsecrumble	€ 12,00
	HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE dazu Süß-Sauersoße und Wasabi-Frischkäse ^{a,f}	€ 16,90
	TÖRTCHEN VON DER RÄUCHERFORELLE UND GEBEIZTEM SAIBLING ^{a,c,g,d} mit fermentierten Gurken	€ 18,50
	PARKHOTEL TAPAS zum Teilen ^{a,g,j,2,3,7} zweierlei Dips, Bergkäsewürfel, Salamipralinen, eingelegte Oliven	€ 13,90

Saisonales

	SCHLUTZKRAPFEN ^{a,c,g} auf Babyspinat mit konfierten Tomaten und Lauchbutter	€ 19,50
	TELLERRÖSTI mit gebratenem Gemüse und Pilzen	€ 17,50
	KASPRESSKNÖDEL mit karamellisiertem Spitzkraut ^{a,c,g}	€ 17,50
	„ALLGÄUER SCHNITZEL“ mit Zwiebeln, Speck und Bergkäse überbacken ^{a,c,g,j} dazu knusprige Kartoffelrösti und Preiselbeeren	€ 24,00
	GESCHMORTES KALBSRAGOUT mit Buttergemüse und Pappardelle ^{a,c,g}	€ 24,50
	DUETT VON GEBACKENER PERLUHNRÖULE UND ROSA GEBRATENER ENTENBRUST dazu Zuckerschoten und Kräuterrisotto ^{a,c,g,i}	€ 28,50

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





PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Fischgerichte

GEBRATENES SKREIFILET ^{c,a,d,g,h,n} mit Safransoße, Pinienkernspinat und schwarzen Tagliatelle	€ 29,50
THUNFISCHSTEAK ^{d,k} mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 29,00
SEESAIBLINGFILET UNTER DER SENFKRUSTE ^{a,c,d,g,j} mit Kräutersoße, gegrilltem Pak Choi und Mandelkrapfen	€ 27,50

Klassiker

CAESAR'S SALAD mit gegrillten Kräuterseitlingen, 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}	€ 13,50
ADELSRIEDER GOCKLBURGER ^{a,c,g}	€ 18,90
200g Hackfleisch vom „Hasenbergshof“-Bio-Bruderhahn mit Melanzane Parmigiana, gegrillter Paprika, Tomate, Gurke und Rucola	
 MEDITERRANER GEMÜSEBURGER ^{a,g}	€ 16,00
Gemüsepatte, Rösti, gegrilltes Gemüse und Käse belegt mit Romana, Tomate, roten Zwiebeln und Rucola	
WINTER BURGER ^{a,g, j, 7}	€ 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 ^{a,c,g,i,l}	€ 29,50
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 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			€ 35,00
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	gegrilltes Gemüse	€ 5,00
Bratkartoffeln	€ 5,00	Buttergemüse ^g	€ 5,00
Rosmarinkartoffeln	€ 5,00	Pfeffersauce ^g	€ 2,90
Kartoffelpüree ^g	€ 5,00	Sour Cream ^{g,i}	€ 1,90
		Kräuterbutter ^g	€ 1,90

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} kleines Rahmschnitzel von der Ursprung-Pute mit hausgemachten Spätzlen	€ 8,90
„PAW PATROL“ Hamburger mit Pommes ^a	€ 8,90
Cheeseburger mit Pommes ^{a,g}	€ 9,90
„YAKARI“ ^{a,c} kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes	€ 12,00
„KÄPT'N SHARKY“ ^{a,g} kleines Lachsfilet vom Grill mit Kartoffeln	€ 12,00
HASENBERG BIO CHICKEN NUGGETS ^{a,c,g} mit Pommes	€ 13,90



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Dessert

MINI-DESSERT ^{a,g} Toffeeeis auf Salted Karamellsauce	€ 6,90
OREO-BAILEYS-TRIFLE ^{a,c,g}	€ 9,50
AMERICAN CHEESECAKE mit Blaubeersorbet ^{a,c,g}	€ 12,50
LAUWARMER SCHOKOKUCHEN mit flüssigem Kern ^{a,c,g} dazu Gewürzkirschen und weißem Nougateis	€ 12,50
DESSERTVARIATION für 2 Personen	€ 19,00

Eis

RUMTOPF Bourbon-Vanilleeis mit Rumfrüchten und Sahne	€ 9,50
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, weißes Nougateis, Blaubeersorbet, Pistazie Vegane Sorten: Toffee, Zitronensorbet	€ 2,50
TOPPINGS, Oreo Crunch ^j , Smarties ^{a,c,g} , Marshmallows ¹ , Nusskrokant ^h Schokosauce, 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