



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, 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

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

FRÜHLINGSALAT

mit glasiertem Minispargel an Erdbeer-Vinaigrette
und gebratener Kaninchenleber

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

mit Gemüsestroh

SEESAIBLINGFLIET UNTER DER SENFKRUSTE

mit Safransoße, gegrilltem Pak Choi und Bärlauchgnocchi

oder

ROSA GEBRATENE HÜFTE UND FILET VOM NEUSELAND-LAMM

mit Rosmarinjus, glasierte Zucchini und Mangobulgur

HIMBEERSORBET AUF BEERENRAGOUT

mit Baiser

Menüpreis mit Fleisch € 54,00

Menüpreis mit Fisch € 53,00




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 Käspressknödel ^{a,c,g,i}	€ 7,50
	BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE mit Gemüsestroh ^{g,i}	€ 8,50
	FRÜHLINGSALAT mit glasiertem Minispargel an Erdbeer-Vinaigrette ⁱ mit gebratener Kaninchenleber	€ 14,90
	oder Ziegenkäse-Crumble ^g	€ 13,90
	HOT AND COLD ^{a,d,g,i} Bärlauchschaumsüppchen im Glas Tatar von der Räucherforelle und Forellenkaviar auf Crostini	€ 14,50
	FLAMMKUCHEN mit würziger Chorizo, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Rucola ^{a,g} mit Ziegenkäse-Crumble, Grillgemüse, Kirschtomaten und Rucola ^{a,g}	€ 14,50 € 14,50
		
	PARKHOTEL TAPAS zum Teilen ^{a,g,j,2,3,7} zweierlei Dips, Bergkäsewürfel, Salamipralinen, eingelegte Oliven	€ 13,90

Saisonales

	GEMÜSESCHASHLIK mit würziger Currysoße, dazu Mango-Bulgur ^{a,k,f}	€ 17,50
	HAUSGEMACHTE GIRELLI ^{a,c,g,i} mit Ricotta-Spinatfüllung, an Bärlauchcreme	€ 19,50
	SALTIMBOCCA VOM SCHWARZFEDERHUHN ^{a,c,g,i} mit Tomatenconfit und Bärlauchgnocchi	€ 27,00
	„ALLGÄUER SCHNITZEL“ mit Zwiebeln, Speck und Bergkäse überbacken ^{a,c,g} dazu knusprige Kartoffelrösti und Preiselbeeren	€ 24,00
	GESCHMORTE KANINCHENKEULE mit Joghurt und Limette ^{a,g,i} dazu glasiertes Frühlingsgemüse und Polentaschnitte	€ 24,00
	ROSA GEBRATENE HÜFTE UND FILET VOM „NEUSEELAND“-LAMM ^{a,g,i,e} mit Rosmarinjus, glasierte Zucchini und Mangobulgur	€ 28,90

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





PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Fischgerichte

- THUNFISCHSTEAK** ^{d,k}
mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln € 29,00
- SEESAIBLINGFILET UNTER DER KRÄUTERKRUSTE** ^{a,c,d,g,j}
mit Safransoße, gegrilltem Pak Choi und Bärlauchnocchi € 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 „Hasenberghof“-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
- FRÜHLINGS BURGER** ^{a,g, j, 7} € 18,90
200g dry aged Rinderhackfleisch auf würziger Jalapeno-Salsa und Bärlauchrösti
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 Pasta mit Sauce Bolognese			€ 7,90 € 8,90
„PEPPA WUTZ“ ^{a,c,i} kleines Rahmschnitzel von der Ursprung-Pute mit hausgemachten Spätzlen			€ 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			€ 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 mit Mandel-Karottenkuchen	€ 7,50
HIMBEERSORBET AUF BEERENRAGOUT mit Baiser ^c	€ 8,50
LAUWARMER SCHOKOKUCHEN mit flüssigem Kern ^{a,c,g} dazu Erdbeerragout und Vanilleeis	€ 12,50
GEBACKENE GRIEßSCHNITTEN mit Erdbeerragout ^{a,c,g}	€ 10,50
DREIERLEI ^{a,c,g} Zitronen Crème Brûlée, Basilikum-Joghurteis und Mandel-Karottenkuchen	€ 14,50
DESSERTVARIATION für 2 Personen	€ 19,00

Eis

SPRINGBREAK Fruchtsorbet (1x), Bourbon-Vanilleeis (1x), Beerenragout, Sahne, Baiser	€ 9,50
BANANENSPLIT ^{g,h} Bourbon-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: Bourbon-Vanilleeis, Schokolade, Stracciatella, Pistazie Vegane Sorten: Toffee, Himbeersorbet, Orangensorbet,	€ 2,50
TOPPINGS, Oreo Crunch ⁱ , 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