

Öffnungszeiten

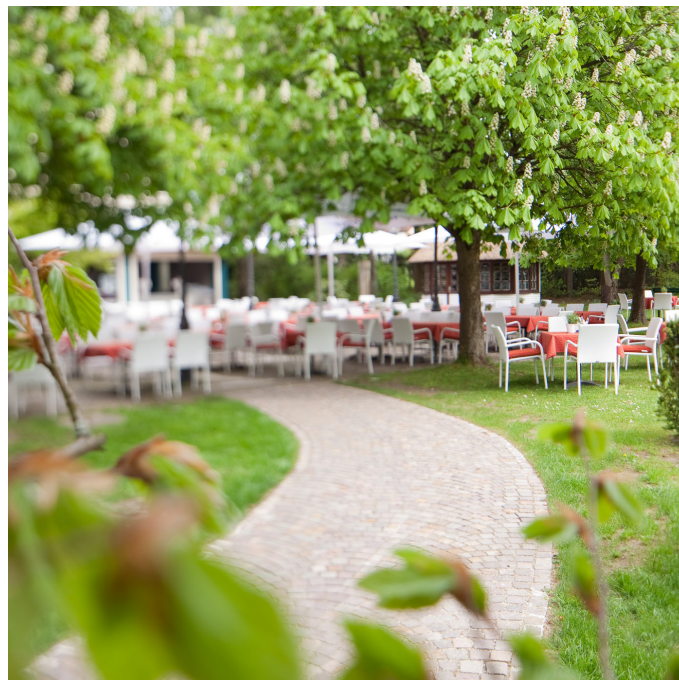
Unser Biergarten ist wie folgt geöffnet:

Montag bis Samstag ab 15.00 Uhr

Sonn- & Feiertage ab 11.30 Uhr

Warme Karte
von 12 - 14 Uhr (sonn- und feiertags)
von 17:30 bis 21 Uhr (täglich);

Kleine Karte bis 22 Uhr



Events

Unsere aktuellen Veranstaltungen, wie Brunch, Sommerfest oder Kriminal Dinner etc. finden Sie auf unserer Homepage unter www.parkhotel-schmid.de.



Folge uns auf



@PARKHOTELSCHMID

Jetzt bei unserem Newsletter anmelden und nichts verpassen!



Donnerstag, 18:30 – 20:30 Uhr

GRILLBÜFFET

Frische Blattsalate vorab serviert.
Diverse Grillspezialitäten und Beilagen vom Büffet.

€ 32,00

Für Reservierungen ab 15 Personen öffnen wir auch gerne mittags für Sie. Wir bitten um Verständnis, dass je nach Wetter entweder das Restaurant (täglich ab 17.30 Uhr, sonn- und feiertags zusätzlich von 11.30 bis 14 Uhr) oder der Biergarten geöffnet ist.

Saisonales

Mittwochs, ab 17:30 Uhr

KNUSPRIGE SCHWEINSHAXEN mit Dunkelbiersauce € 17,50
dazu Kartoffelsalat ^{a, i, j}

Freitag, ab 17:30 Uhr



FRISCHER ROTHTALER SAIBLING mit Aromaten in der Folie gebraten ^d € 25,90
mit 1 Beilage nach Wahl

Sonn- & Feiertags, ab 12 Uhr


1/4 KNUSPRIGE BAYERISCHE BAUERNENTE mit Jus € 23,00

1/2 KNUSPRIGE BAYERISCHE BAUERNENTE mit Jus € 27,50
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut ^{a, i, e, g}


Sommerlich & leicht

- BIERGARTEN TAPAS** zum Teilen ^{a,g,i,2,3,7} € 14,50
O`batzter, saisonale Frischkäsecreme, Bergkäsewürfel, Salamipralinen, eingelegte Oliven
-  **MARINIERTER KIRSCHTOMATEN (Pesto) MIT BURRATA** € 15,90
auf Rucola, Mango-Jalapeno-Salsa, Olivenöl und Aceto Balsamico ^{a,e,g,h,2,3}
-  **MELONEN-FETA-GURKENSALAT** mit frischer Minze ^{a,e} € 12,90
- CAESAR´S SALAD** mit Melone, Pinienkernen und Weißbrotwürfel ^{a,c,d,g,h,i} € 15,00
dazu mariniertes Antipasti-Gemüse und Feta € 17,50
dazu gegrillte Streifen von der Ursprung-Pute € 18,90
dazu gegrillte Black Tiger Garnelen (3 Stück) ^b € 21,00
auch gerne mit Balsamico-Dressing

Kalte bayerische Schmankerl

-  **CREMIGER O`BATZTER** im Rettichkranz mit Radieschen € 9,50
und Schnittlauch, dazu Brot ^{a,g}
- HAUSGEMACHTE BRATENSÜLZE** vom Strohschwein ^{a,c}
mit Brot € 12,90
mit Bratkartoffeln € 16,90
- SOMMERLICHER WURSTSALAT** auf Blattsalaten € 13,90
mit Käse, Paprika, Tomaten und roten Zwiebeln, dazu Brot ^{g,i,j,l}
- ADELSRIEDER BROTZEITBRETTL** ^{a,g,7} € 16,50
mit Leberkäs, Leberwurst, Kaminwurz´n, geräucherter Schinkenspeck, cremiger O`batzter, Bergkäse, Rettich, Radieschen und würziger Essiggurke, dazu Brot und Butter

Warme Schmankerl

- ALT BAYERISCHER LEBERKÄS** frisch gebacken mit Kartoffelsalat ^{i,j,7} € 13,90
- BRATWURST-VARIATION** ^{g,i,a,j,7} € 14,50
Käsekrainer, Jalapeño, Hopfen-Bratwurst und Fränkische serviert mit Paprikarahmkraut und Brot
- KLASSISCHE CURRYWURST** mit hausgemachter Sauce € 13,90
dazu Pommes frites ^{7,2,i,j}
-  **FOLIENKARTOFFEL** mit Sour Cream und Salat ^{a,g,j,i,7} € 16,50
mit gebratenen Speckwürfeln und Röstzwiebeln mit Antipasti-Gemüse

Klassiker & Grill


OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN vom Strohschwein mit Dunkelbiersauce, Kartoffelsalat ^{ij}	€ 18,50
WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Preiselbeeren ^{a,c,2} mit einer Beilage nach Wahl	€ 27,00
ADELSRIEDER GOCKLBURGER ^{a,c,g} 200g Hackfleisch vom „Hasenberghof“-Bio-Bruderhahn mit Melanzane Parmigiana, gegrillter Paprika, Tomate, Gurke und Rucola	€ 18,90
SOMMER-BURGER ^{a,g,j,7} 200g dry aged Rinderhackfleisch auf cremiger „smoked“ Salsa belegt mit Romana, Tomate, Gurke, knusprigem Bacon und Käse	€ 18,90
 MEDITERRANER GEMÜSEBURGER ^{a,g} Gemüsepatty, Rösti, gegrilltes Gemüse und Käse belegt mit Romana, Tomate, roten Zwiebeln und Rucola	€ 16,00
SPARERIBS mit Barbecuesauce überbacken ^{j,2,3,9}	€ 16,50
HOLZFÄLLERSTEAK vom Strohschweinenacken ^{7,2} auf Peperonata, herzhaftem Speck und frischen Kräutern	€ 17,90
SCHWÄBISCHER SCHLEMMERSPIESS ^{a,c,g,i,7,2} Hausgemachte Maultasche im Speckmantel von „Ina´s Landküche“ Strohschweinefilet, Rinderhüftsteak, Paprika und Schalotte, auf würziger Peperonata	€ 24,90
RIB EYE STEAK vom Jungrind, ca. 250g	€ 28,00
DRY AGED RUMPSTEAK vom Jungrind, ca 250g 4 Wochen am Knochen gereift	€ 35,00
GEGRILLTES STEAK VOM URSPRUNG LACHS , ca 200g ^d	€ 23,50

Beilagen

Folienkartoffel mit Sour Cream ^{gj}	€ 6,90	Blattsalate ^{c,ij}	€ 6,50
Bratkartoffeln	€ 5,00	Coleslaw ^{c,gj}	€ 5,00
Pommes frites	€ 5,00	Peperonata ²	€ 5,00
Süßkartoffelpommes	€ 6,00	Knoblauchbaguette	€ 5,00
Kartoffelsalat ^{ij}	€ 5,00	Sour Cream ^{gj}	€ 1,90
Kräuterbutter ^g	€ 1,90		

Je nach Saison, finden Sie weitere Beilagen unter „Saisonaales“.

Kinderkarte für Kinder bis 12 Jahre

„PEPPA WUTZ“ ^{a,c,i}	€ 8,90	
kleines Rahmschnitzel von der Ursprung-Pute mit hausgemachten Spätzle		
„YAKARI“ ^{a,c}	€ 12,00	
kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes		
„KÄPT ´N SHARKY“ ^{a,g}	€ 12,00	
kleines Lachsfilet vom Grill mit ½ Folienkartoffel		
„PAW PATROL“	€ 8,90	
Hamburger mit Pommes ^a		
Cheeseburger mit Pommes ^{a,g}		€ 9,90
 „PRINZESSIN LILLIFEE“ ^{a,i}	€ 7,90	
Pasta mit Tomatensauce		
Pasta mit Bolognese		€ 8,90
HASENBERG BIO-CHICKEN NUGGETS ^{a,c,g}	€ 13,90	
mit Pommes		

Eis & Dessert

SCHOKOKUCHEN mit weichem Kern ^{a,c,g}	€ 12,50
dazu Bourbon-Vanilleeis und frische Beeren	
ERDBEERBECHER ^{a,g}	€ 9,50
Erdbeereis (1x), Vanilleeis (1x), frische Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce	
BANANENSPLIT ^{g,h}	€ 9,50
Vanilleeis (2x), Banane, Sahne, Schokoladensauce und geröstete Mandeln	
SCHOKOBECHER ^{g,h}	€ 8,90
Schokoladeneis (1x), Pistazieneis (1x), Sahne, Schokoladensauce und Nusskrokant	
EISKAFFE/-SCHOKOLADE ^{g,h}	€ 8,90
Vanilleeis (2x), Sahne, Kaffee oder Schokolade	
SOLOKUGEL im Glas	€ 2,50
Sorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Pistazie	
Vegane Sorten: Toffee, Zitronensorbet	
TOPPINGS, je Sorte	€ 1,50
Oreo Crunch ⁱ , Smarties ^{a,c,g} , Marshmallows ^l , Nusskrokant	
Schokosauce, Erdbeersauce, Sahne ^g	

KINDERDESSERT

Für unsere kleinen Gäste bieten wir zudem „Steckerl-Eis“ an. Preise siehe Display

Je nach Saison, finden Sie weitere Desserts unter „Saisonaes“.



vegan



vegetarisch

Getränkemenu

APERITIF

Erkundigen Sie sich nach unsere Tagesempfehlungen.

Prosecco	0,10 l	€ 5,50
Aperol Spritz ¹ , Hugo ¹¹ , Lillet Wild Berry ¹¹	0,20 l	€ 8,50
San Bitter (alkoholfrei) ^{1,11}	0,10 l	€ 3,90
Campari ¹	0,04 l	€ 4,50
Maritini Bianco	0,05 l	€ 5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener Mineralwasser, still + classic	0,50 l	€ 4,90
Adelholzener Mineralwasser, still + classic	0,75 l	€ 6,90
Coca Cola / Fanta / Cola-Mix / Sprite ^{1,3,9,11}	0,30 l	€ 3,90
Coca Cola light ^{1,9,11}	0,33 l	€ 3,90
Thomas Henry, Bitter Lemon / Tonic ^{3,10,11}	0,20 l	€ 3,90
Saft Apfel / Johannisbeere / Kirsche / Orange / Rhabarber / Maracuja ^{3,11}	0,20 l	€ 3,90
Saftschorle ^{3,11}	0,40 l	€ 4,90
Chari Tea Zitrone / Roibosh-Hibiskus ^{3,11}	0,30 l	€ 4,50

WEISSWEIN, OFFEN

Riesling	0,20 l	€ 7,90
Weißburgunder	0,20 l	€ 7,90
Chardonnay	0,20 l	€ 7,90
Weißweinschorle	0,40 l	€ 7,90

ROSÉWEIN, OFFEN

Spätburgunder Weißherbst	0,20 l	€ 7,90
--------------------------	--------	--------

ROTWEIN, OFFEN

Sangiovese	0,20 l	€ 7,90
Cabernet	0,20 l	€ 7,90
Primitivo	0,20 l	€ 7,90
Rotweinschorle	0,40 l	€ 7,90

BIERE

Riegele Commerzienrat / Radler	0,50 l	€ 4,50
Riegele Aechtes Dunkel	0,50 l	€ 4,50
Schneider Weisse original/hell/alkoholfrei / Ruß hell	0,50 l	€ 4,90
Augsburger Herrenpils	0,33 l	€ 3,90
Bitburger „drive“ alkoholfrei	0,33 l	€ 3,90

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁹ / entkoffeiniert		€ 3,50
Espresso ⁹		€ 2,80
Doppelter Espresso ⁹		€ 4,20
Cappuccino ⁹ / Latte Macchiato ⁹ / Milchkaffee ⁹		€ 3,90
Heiße Schokolade ³		€ 3,90
Glas Tee		€ 3,90

SPIRITUOSEN

Scheibel Obstbrände Marille, Williamsbirne, Himbeere	0,20 l	€ 4,50
Grappa	0,02 l	€ 5,50
Ramazzotti	0,04 l	€ 5,50
Baileys	0,04 l	€ 5,50

Bevorzugt nachhaltig & 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 Rib Eye 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

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.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

¹ mit Farbstoff; ² konserviert; ³ mit Antioxidationsmittel; ⁴ mit Geschmacksverstärker; ⁵ geschwefelt; ⁶ geschwärzt; ⁷ gewachst; ⁸ mit Phosphat; ⁹ mit Süßungsmittel; ¹⁰ enthält eine Phenylalanin-Quelle

Deklarationspflichtige Allergene

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja(bohnen), g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen, n = Weichtiere

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM ESSZIMMER

Treten Sie ein, in unser neu gestaltetes Restaurant, das eine einladende Atmosphäre bietet. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit einer exquisiten Auswahl an hochwertigen und frischen Produkten der saisonalen Küche.

Genießen Sie köstliche hausgemachte regionale Speisen sowie faszinierende internationale Kreationen – jeden Monat neu und überraschend kreativ.



GENUSSVOLL FEIERN

Ob Sie drinnen oder draußen, in eleganter oder legerer Atmosphäre, im kleinen oder großen Rahmen feiern möchten – wir haben die richtigen Räumlichkeiten für Sie. Neben unserem Restaurant mit Wintergarten können Sie ebenso aus sechs individuell gestalteten Veranstaltungsräumlichkeiten, für bis zu 200 Personen, Ihren persönlichen Favoriten wählen.

Weitere Informationen unter
www.parkhotel-schmid.de

