

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

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

Spargelmenü

FRÜHLINGSALAT

mit glasiertem Spargel an Erdbeer-Vinaigrette
und Lammrohschinken

FRUCHTIGE SPARGELSUPPE MIT KNUSPERCHIP

GEGRILLTES STEAK VOM URSPRUNG LACHS FRISCHEM SPARGEL
neuen Kartoffeln sowie Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

oder

KALBSFILET MIT SCHALOTTENJUS

mit zweierlei Spargel und Bärlauchgnocchi

ERDBEERSORBET AUF RHABARBERRAGOUT



mit Baiser

Menüpreis mit Fisch € 63,00
Menüpreis mit Fleisch € 66,50




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

Vorspeisen & Suppe

- RINDERKRAFTBRÜHE** mit Brättnockerl^{a,c,g,i} € 7,50
-  **FRUCHTIGE SPARGELSUPPE** mit Knusperchip € 8,50
- FRÜHLINGSALAT** mit glasiertem Spargel an Erdbeer-Vinaigrette^j
mit Lammrohschinken € 14,90
oder Ziegenkäse-Crumble^g € 13,90
-  **PARKHOTEL TAPAS** zum Teilen^{a,g,j,2,3,7} € 14,50
zweierlei Dips, Bergkäsewürfel, Salamipralinen, eingelegte Oliven

Saisonales

-  **VEGANES WÜRZIGES GEMÜSE-KICHERERBSEN-CURRY** mit Baguette € 18,50
-  **HAUSGEMACHTE GIRELLI** mit Ricotta und Spinat gefüllt^{a,c,g,i} € 21,50
überbacken mit Bergkäse, an Spargelcreme und frischem Spargel
- WÜRZIGES GEMÜSE-KICHERERBSENCURRY** € 22,50
mit „Hasenberghof“-Bio-Bruderhahn, dazu Baguette
- „ALLGÄUER SCHNITZEL“** mit Zwiebeln, Speck und Bergkäse überbacken^{a,c,g} € 24,00
dazu knusprige Kartoffelrösti und Preiselbeeren
- KALBSFILET** mit zweierlei Spargel*^{a,c,g} € 43,00
und Bärlauchgnocchi
- FRISCHER SPARGEL AUS DEUTSCHLAND**
-  **PORTION SPARGEL** (Rohgewicht ca. 300g) € 24,50
- GEGRILLTES STEAK VOM URSPRUNG LACHS** (ca. 200g) mit frischem Spargel*^d € 39,00
- WIENER SCHNITZEL** (ca. 140g) mit frischem Spargel*^{a,c,g} € 29,00
- MAISCHOLLE** mit frischem Spargel*^{a,c,g} € 43,00

* Spargel als Beilage: Rohgewicht ca. 200g

Zu allen Spargelgerichten servieren wir neue Kartoffeln
sowie Sauce Hollandaise^{c,g} oder zerlassene Butter.

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



PARKHOTEL SCHMID
ADELSRIED

Fischgerichte

THUNFISCHSTEAK ^{d,k} € 29,00
mit Grillgemüse und Knoblauchbaguette

Klassiker

CAESAR'S SALAD mit Melone, Pinienkernen und Weißbrotwürfel ^{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 Black Tiger Garnelen (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
Gemüsepatty, Rösti, gegrilltes Gemüse und Käse
belegt mit Romana, Tomate, roten Zwiebeln und Rucola

SOMMER-BURGER ^{a,g, j, 7} € 18,90
200g dry aged Rinderhackfleisch auf cremiger „smoked“ Salsa
belegt mit Romana, Tomate, Gurke, knusprigem Bacon und Käse

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

HOLZFÄLLERSTEAK vom Strohschweinenacken ^{7,2} auf Peperonata, herzhaftem Speck und frischen Kräutern	€ 17,90
RIB EYE STEAK vom Jungrind, ca. 250g	€ 28,00
DRY AGED RUMPSTEAK vom Jungrind, ca. 250g 4 Wochen am Knochen gereift	€ 35,00
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
GEGRILLTES STEAK VOM URSPRUNG LACHS , ca. 200g ^d	€ 23,50

BEILAGEN & SAUCEN

Pommes frites	€ 5,00	Blattsalate ^{c,i,j}	€ 6,50
Süßkartoffelpommes	€ 6,00	Gegrilltes Gemüse	€ 5,00
Bratkartoffeln	€ 5,00	Peperonata	€ 5,00
Neue Kartoffel	€ 5,00	Pfeffersauce ^g	€ 2,90
Spargel (200g Rohgewicht)	€ 12,00	Sour Cream ^{g,i}	€ 1,90
Kräuterbutter ^g	€ 1,90	Knoblauchbaguette	€ 5,00

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.



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}

€ 12,00

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes

„KÄPT'N SHARKY“ ^{a,g}

€ 12,00

kleines Lachsfilet vom Grill mit Kartoffeln

HASENBERG BIO CHICKEN NUGGETS ^{a,c,g}

€ 13,90

mit Pommes

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.

Dessert

EAT 'N'MESS Vanilleeis (1 Kugel) mit Erdbeersauce und hausgemachtem Baiser	€ 7,50
LAUWARMER SCHOKOKUCHEN mit flüssigem Kern ^{a,c,g} dazu Bourbon-Vanilleeis und frische Beeren	€ 12,50
GEBACKENE GRIEßSCHNITTEN mit Erdbeerragout ^{a,c,g}	€ 10,50

Eis

ERDBEERBECHER Erdbeereis (1x), Bourbon-Vanilleeis (1x), frische Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce	€ 9,50
BANANENSPLIT ^{g,h} Bourbon-Vanilleeis (2x), Banane, Sahne, Schokoladensauce und geröstete Mandeln	€ 9,50
SCHOKOBECHER ^{g,h} Schokoladeneis (1x), Pistazieneis (1x), Sahne, Schokoladensauce und Nusskrokant	€ 8,90
EISKAFFE/-SCHOKOLADE ^{g,h} Vanilleeis (2x), Sahne, Kaffee oder Schokolade	€ 8,90
SOLOKUGEL im Glas Sorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Pistazie Vegane Sorten: Toffee, Zitronensorbet	€ 2,50
TOPPINGS, Oreo Crunch ⁱ , Smartiesa, ^{c,g} Marshmallows ¹ , Nusskrokant Schokosauce, Erdbeersauce, 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 „Hasenberg Hof“, dem Vorzeigebetrieb ökologischer Landwirtschaft in der Region. Der Hasenberg Hof setzt sich zudem für die Züchtung 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