

Heute will ich

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE ERLEBEN.

Sehr geehrte Gäste,

Gute Grundprodukte sind die Basis unserer regional orientierten Küche, die sich manch einen Ausflug in die Ferne gönnt.

Hierbei verwenden wir mehr und mehr Produkte aus biologisch zertifiziertem Anbau und sehen den Gedanken der Slow Food Bewegung als essentiellen Teil unserer Küchenphilosophie – dies spiegelt auch die Zusammenarbeit mit unseren regionalen Bauernhöfen wieder.

Bodenständigkeit und Handwerkskunst sind unsere Prinzipien – Ihr Wohlbefinden ist unsere Herzensangelegenheit.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend mit kulinarischen Höhepunkten.

Ihre Familie Lerch & Zwicker mit Team

Parkhotel Klassiker

SUPPEN & VORSPEISEN

Salat vom Büffet Reichhaltige Auswahl an saisonalen Salaten	9,50 €
Schwäbische Flädlesuppe ^{GILDIS} Rinderkraftbrühe Flädle Tafelspitz Gartenkräuter	9,50 €
Carpaccio vom Allgäuer Rinderfilet ^{EIFILL} Balsamico Olivenöl Zitrone junger Keltenhofsalat Parmesan	18,50 €

HAUPTGERICHTE

Allgäuer Käsespätzle ^{LIEHIGSI} Muskatspätzle Zwiebelschmelz Bergkäse Emmentaler Röstzwiebeln Salat vom Büffet	21,00 €
Vegane Krautkrapfen ^{EIAIGIL} Kartoffel-Spinatrisotto Tomatensugo Gartenkräuter	21,00 €
Zwiebelrostbraten vom Allgäu Rind ^{LIEHIGSI} Jus Zweierlei Zwiebel Selleriepüree Käsespätzle	32,00 €

Oberschwäbisches Landschwein regional genießen

Altbayrisches Schnitzel ^{EIAIGIL} Jus Süßer Senf- Meerrettich- Panade Preisselbeeren Hochstetter Bratkartoffeln	24,00 €
Schweinefilet im Speckmantel ^{EIGILIS} Jus Rahmkraut Maultasche Schupfnudeln Champignons	26,00 €

Fischwochen im Parkhotel

Aschermittwoch bis Karfreitag

SUPPEN & VORSPEISEN

Fischsuppe "Provancale" ^{LIFIS} 17,50 €

Edelfische | Garnele | Sauce Rouille | Brotchips

Ceviche vom Seeteufel ^{LIFIS} 21,00 €

Avocado-Ananas-Tatar | Limette | Tomate | Basilikum

Sylter Austern einzeln zum genießen

+ mit Zitrone auf Eis 5,50 €

+ mit Panko & Emmentaler gratiniert 7,00 €

+ mit Creme Fraiche | Tomate | Estragon & parmesan überbacken 7,00 €

HAUPTGERICHTE

Forelle Müllerin ^{LIFIS} 26,00 €

Mandelbutter | Petersilienkartoffeln | gegrillte Zitrone

Skreifilet (Winterkabeljau) ^{LIFIS} 32,00 €

Tomatensugo | Bärlauchrisotto

Terijaki -Lachsfilet 32,00 €

Kokos-Limettensauce | Grüner Sesamspargel | Süßkartoffelpüree

Seeteufelmedaillons 36,00 €

Bunter Pfeffersauce | Wilder Broccoli | Butterreis

Pasta & Salat Wellness für Körper & Seele

Junge Blattsalate & Wildkräuter vom Keltenhof ^{LIFINI} 26,00 €

Riesengarnelen | Zanderknusperle | Guacamole | Chilli -Limetten-Mayo

Spaghetti Aglio e Olio a Peperoncini ^{LIFINI} 17,50 €

Knoblauch | Oliven-Öl | Petersilie | Oregano | Peperoni | Tomate

+ 3 Garnelen vom Grill + 9,00 €

+ 5 Garnelen vom Grill + 15,00 €

Unsere Hausweine

„ISABELL“ Cuvée

Trocken, 13,0 % Vol., Weingut Emil Bauer und Söhne, Pfalz

Ein Rotwein aus nationalen und internationalen Rebsorten: Frühburgunder, Schwarzriesling, Cabernet Sauvignon, Merlot und Dunkelfelder.

Ein wunderbarer Speisebegleiter!

0,1l	4,30 €
0,2l	8,60 €
0,75l	30,00 €

„Julia“ Riesling

Trocken, 12,5 % Vol., Weingut Pfaffmann, Pfalz

Die Julia ist der weiße Hauswein der Häuser der Familie Lerch.

Ein kräuterig- erfrischender Riesling aus der Pfalz.

0,1l	4,30 €
0,2l	8,60 €
0,75l	30,00 €

„Theresa“ Sauvignon Blanc

Trocken, 12,5 % Vol., Weingut Pfaffmann, Pfalz

Unsere „Theresa zeigt Aromen von Litschi, Stachelbeere, Pfirsich und Holunderblüten.

0,1l	4,50 €
0,2l	9,00 €
0,75l	31,00 €

„Paula“ Riesling

Halbtrocken, 11 % Vol., Weingut Axel Pauly, Mosel

Hellgelb, mit grünen Reflexen überzeugt er uns und unsere Gäste durch einen feinfruchtigen Apfel- und gelbe Früchte Geschmack.

0,1l	4,30 €
0,2l	8,60 €
0,75l	30,00 €

„Marie“ Grauburgunder

Trocken, 12,5 % Vol., Weingut Pfaffmann, Pfalz

Kühle nussige Kräuternase mit weichen, gelben Kernobstaromen.

Klare Feinsaftigkeit, getragen von Birne, Apfel, etwas Stachelbeere und Quitte.

0,1l	4,30 €
0,2l	8,60 €
0,75l	30,00 €

„LE Rosé“ Muskattrollinger

Halbtrocken, 11,5 % Vol., Weingut Escher, Württemberg

Ein Roséwein aus Muskattrollinger- fruchtig, blumig, aromatisch.

Der perfekte Dessert- Begleiter.

0,1l	4,80 €
0,2l	9,20 €
0,75l	32,00 €

Aperitif - Empfehlung

Sherry & Port

Sandemann Sherry Medium sweet	5cl	6,00 €
Sandemann Sherry extra dry	5cl	6,00 €
Taylor's 10 yrs	5cl	7,00 €
Taylor's 20 yrs	5cl	10,00 €
Nieport White Port	5cl	7,50 €

Vermouth & Spritz

Martini Bianco Rosso Extra Dry Fiero	5cl	6,00 €
Antica Formula Vermouth	5cl	6,50 €
Campari Orangensaft	5cl	7,00 €
Aperol Spritz	0,2l	8,00 €
Hugo	0,2l	7,50 €
Lillet Wild Berry	0,2l	7,50 €
Limoncello Spritz	0,2l	8,00 €

Sekt & Champagner

Hausekt "Maximilian"	0,1l	6,00 €
	0,75l	33,00 €
Champagner Chaillot Premier Cru Brut	0,1l	9,50 €
	0,75l	59,00 €
Hausekt „ Maximilian“ mit Cassis - Likör	0,1l	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Krumbach naturell oder medium	0,25l	4,20 €
	0,5l	5,80 €
	0,75l	7,20 €
Burkhardt Saftschorlen		
Apfelsaft, Johannisbeernektar, Traube,	0,2l	4,20 €
Maracuja, Orange, Mango,	0,4l	5,30 €
Afri Cola, Cola Mix, Bluna Orangenlimonade	0,2l	4,20 €
Bluna Zitronenlimonade	0,4l	5,10 €
Afri Cola light	0,33l	4,80 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	4,80 €

Heissgetränke

Tasse Kaffee Crème	3,90 €
Tasse Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,30 €
Latte Macchiato	4,30 €
Tasse Espresso	3,80 €
Doppelter Espresso	4,80 €
Tasse heiße Schokolade	4,30 €
Tasse Bio - Tee	3,50 €

Bei Fragen zu unseren Teesorten steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

Schussenrieder Bier vom Fass

Schussenrieder Pils	0,3l	4,20 €
Schussenrieder Spezial	0,5l	4,80 €
Schussenrieder Weisse – Hefeweizen	0,5l	4,80 €
Schussenrieder Radler	0,5l	4,80 €

Schussenrieder Flaschenbiere

Schussenrieder	Schwarze Weisse	0,5l	4,80 €
Schussenrieder	Leichte Weisse	0,5l	4,80 €
Schussenrieder	alkoholfreies Bier	0,5l	4,80 €
Schussenrieder	Weisse alkoholfrei	0,5l	4,80 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

A = Senf, B = Sesam, C = Sulfit, D = Schwefel, E = Eier, F = Fisch, G = Gluten, H = Soja,
K = Krebstiere, L = Lactose, N = Nüsse, S = Sellerie 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Phosphat,
3 = Schwefel, 4 = Chinin, 5 = Farbstoffe, 6 = Süßungsmittel, 7 = Geschmacksverstärker,
8 = Koffein, 9 = Sulfite, 10 = Antioxidationsmittel