# 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 Hoteldirektorin Melissa Poslovski

und dem gesamten Parkhotel-Team

# Vorspeisen & Suppen

| | |
|---|---|
| **Salate vom Buffet**<br>Reichhaltige Auswahl an saisonalen Salaten | 11,00 € |
| **Carpaccio vom Allgäuer Rinderfilet** C\|D<br>Balsamico \| Olivenöl \| Zitrone \| Rucola \| Parmesan | 18,50 € |
| **Karamellisierter Ziegenfrischkäse** G\|L<br>Rhabarberchutney \| Apfel \| Endivie | 15,50 € |
| **Allgäu Mozzarella** C\|D\|L\|<br>Marinierte Tomaten \| Wildkräuter \| Pinienkerne | 15,50 € |
| **Tatar vom gebeizten Thunfisch** C\|D\|L\|<br><br>Limette \| Avocado \| Wildkräuter | 19,50€ |
| **Marinierte Römersalatherzen** B\|H\|S\|N<br>Parmesandressing \| Croûtons \| Speck | |
| Vorspeise | 12,50€ |
| Hauptgang | 17,50€ |
| + gebratene Hähnchenbrust | 9,00€ |
| + 5 gegrillte Black Tiger Garnelen | 15,00€ |
| + Rumpsteak | 18,00€ |
| **Bärlauchcremesuppe** B\|H\|S\|N<br>Chorizo \| Croûtons \| Kerne | 10,50€ |
| **Kraftbrühe vom Allgäu Rind** C\|D\|S<br>Flädle \| Wurzelgemüse \| Schnittlauch | 11,50 € |
| **Tagessuppe** | Tagespreis |

# Empfehlung

**Portion Deutscher Stangenspargel (350 g)** G | L | E | A — 28,50 €
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter | Flädle | Petersilienkartoffeln

Dazu bieten wir an:

- Altbayrisches Schnitzel — 9,00 €
- Rumpsteak 150 g — 8,00 €
- Wachholderschinken geräuchert 100 g — 7,50 €
- Filet vom Tagesfisch 100-120 g — 12,00 €

**Surf and Turf – 100 g Rumpsteak mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen** C|G|K|S|2 — 35,50 €
Kräuterbutter | Marktgemüse | Pommes Frites

**Gebratenes Lachsforellenfilet** C|D|F|L — 33,50 €
Mandelbutter | grüner Spargel | Bärlauchkartoffeln

**Tagliatelle al Limone** C|D|F|L — 18,50 €
Zitronensauce | junger Spinat | getrocknete Tomaten | Pancetta

+ 5 gegrillte Black Tiger Garnelen — 15,00 €
+ gebratene Rinderfiletpitzen — 21,00 €

**Saisonales Tages-Fischgericht** — Tagespreis

**Saisonales Tages-Fleischgericht** — Tagespreis

# Parkhotel Klassiker

**Unsere Maultaschen** G|E|S|L — 16,00 €

- geröstet mit Ei
- in der Tafelspitzbrühe
- Bratensauce & Speck-Zwiebelschmelze

**Zwiebelrostbraten vom Allgäu Rind** E|G|S — 38,00 €
Kalbsjus | Zweierlei Zwiebeln | Speckbohnen | Käsespätzle

**Filetspitzen vom Landschwein & Allgäu Rind** L|E|G|S — 32,00 €
Sherryrahmsauce | Marktgemüse | Muskatspätzle

**Altbayrisches Schnitzel** E|A|G|S|L — 26,00 €
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln

# Vegetarisch

**Allgäuer Käsespätzle** L|E|G 19,50 €
Muskatspätzle | Zwiebelschmelze | Bergkäse | Emmentaler | Röstzwiebeln

**Bärlauchrisotto** L|E|G|S 24,50 €
Grüner Spargel | Tomate | geschwenkte Pilze | Wildkräuter

**Gelbes Thai Curry** (vegan) H|B 21,00 €
Kichererbsen | Süßkartoffel | Basmatireis | Kaffernlimette

**Saisonales vegetarisches Tagesgericht** Tagespreis

# Zum Teilen für Zwei

**Chateaubriand** 72,00 €
500 g Rinderfilet vom Angus Rind

## Gemüsebeilagen

- Geschmortes Gemüse 7,50 €
- Speckbohnen 8,50 €

## Sättigungsbeilagen

- Muskatspätzle G|L|E 6,00 €
- Käsespätzle G|L|E 7,00 €
- Kartoffelgratin L 7,50 €
- Pommes Frites 5,50 €

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

# 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 | 8,00 € |
| Aperol Spritz | 0,2l | 8,00 € |
| Hugo | 0,2l | 8,00 € |
| Lillet Wild Berry | 0,2l | 8,00 € |
| Limoncello Spritz | 0,2l | 8,00 € |

## Sekt & Champagner

| | | |
|---|---|---|
| Haussekt "Maximilian" | 0,1l | 6,50 € |
| | 0,75l | 36,00 € |
| Champagner Chaillot Premier Cru Brut | 0,1l | 9,50 € |
| | 0,75l | 59,00 € |
| Haussekt „Maximilian" mit Cassis - Likör | 0,1l | 6,50 € |

# Unsere Hausweine

| | | |
|---|---|---|
| **„Isabell“ Cuvée** | 0,1l | 5,00 € |
| Trocken,13,0 %., Weingut Emil Bauer und Söhne, Pfalz | 0,2l | 10,00 € |
| Ein Rotwein aus nationalen und internationalen Rebsorten: Frühburgunder, Schwarzriesling, Cabernet Sauvignon, Merlot und Dunkelfelder. Ein wunderbarer Speisebegleiter! | 0,75l | 35,00 € |
| | 0,1l | 4,60 € |
| **„Julia“ Riesling** | 0,2l | 9,20 € |
| Trocken, 12,5 % Vol., Weingut Pfaffmann, Pfalz | 0,75l | 32,00 € |
| Die Julia ist der weiße Hauswein der Häuser der Familie Lerch. Ein kräuterig-erfrischender Riesling aus der Pfalz. | | |
| **„Theresa“ Sauvignon Blanc** | 0,1l | 4,70 € |
| Trocken, 11,5 % Vol., Phillip Heinz, Pfalz | 0,2l | 9,40 € |
| Unsere „Theresa zeigt Aromen von Litschi, Stachelbeere, Pfirsich und Holunderblüten. | 0,75l | 33,00 € |
| **„Paula“ Riesling** | 0,1l | 4,60 € |
| Halbtrocken,11 % Vol., Weingut Axel Pauly, Mosel | 0,2l | 9,20 € |
| Hellgelb, mit grünen Reflexen überzeugt er uns und unsere Gäste durch einen feinfruchtigen Apfel- und gelbe Früchte-Geschmack. | 0,75l | 32,00 € |
| **„Marie“ Grauburgunder** | | |
| Trocken, 12,5 % Vol., Weingut Pfaffmann, Pfalz | 0,1l | 4,60 € |
| Kühle nussige Kräuternase mit weichen, gelben Kernobstaromen. Klare | 0,2l | 9,20 € |
| Feinsaftigkeit, getragen von Birne, Apfel, etwas Stachelbeere und Quitte. | 0,75l | 32,00 € |
| **„Le Rosé“ Muskattrollinger** | | |
| Halbtrocken, 11,5 % Vol., Weingut Escher, Württemberg | 0,1l | 4,90 € |
| Ein Roséwein aus Muskattrollinger- fruchtig, blumig, aromatisch. | 0,2l | 9,80 € |
| Der perfekte Dessert-Begleiter. | 0,75l | 34,00 € |

# Schussenrieder Bier vom Fass

| | | |
|---|---|---|
| Schussenrieder Pils | 0,3l | 5,40 € |
| Schussenrieder Spezial | 0,5l | 6,00 € |
| Schussenrieder Weisse – Hefeweizen | 0,5l | 6,00 € |
| Schussenrieder Radler | 0,5l | 6,00 € |

# Schussenrieder Flaschenbiere

| | | | |
|---|---|---|---|
| Schussenrieder | Schwarze Weisse | 0,5l | 6,00 € |
| Schussenrieder | Kristallweizen | 0,5l | 6,00 € |
| Schussenrieder | alkoholfreies Bier | 0,5l | 6,00 € |
| Schussenrieder | Weisse alkoholfrei | 0,5l | 6,00 € |

# Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|---|---|
| **Krumbach** | 0,25l | 5,30 € |
| naturell oder medium | 0,5l | 6,90 € |
| | 0,75l | 8,60 € |
| **Burkhardt Saftschorlen** | 0,2l | 4,80 € |
| Apfelsaft, Johannisbeernektar, Traube, Maracuja, Orange, Mango | 0,4l | 5,90 € |
| Afri Cola, Cola Mix, Bluna Orangenlimonade, Bluna Zitronenlimonade | 0,2l | 5,20 € |
| | 0,4l | 6,30 € |
| Afri Cola light | 0,33l | 5,80 € |
| Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water | 0,2l | 5,80 € |

# Heissgetränke

| | |
|---|---|
| Tasse Kaffee Crème | 5,00 € |
| Tasse Cappuccino | 5,30 € |
| Milchkaffee | 5,50 € |
| Latte Macchiato | 5,50 € |
| Tasse Espresso | 4,00 € |
| Doppelter Espresso | 5,00 € |
| Tasse heiße Schokolade | 5,80 € |
| Tasse Bio-Tee | 5,50 € |

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