



FLAIR PARK-HOTEL
ILSHOFEN ★★★★★

*Ein herzliches „Grüß Gott“
im Biergarten
des Flair Park-Hotels Ilshofen*



Öffnungszeiten

(bei schönem Wetter):

Montag bis Sonntag

12.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr

Küche 12.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 21.30 Uhr



FLAIR PARK-HOTEL

ILSHOFEN ★★☆☆

Alkoholfreie Getränke

Wildbadquelle Mineralwasser	0,75 l	3,50 €
Teinacher Mineralwasser	0,25 l	2,30 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Cola ^{**,*} /Fanta ^{**,*} /Spezi ^{**,*}	0,2 l	2,30 €
Cola ^{**,*} /Fanta ^{**,*} /Spezi ^{**,*}	0,4 l	3,50 €
Saftschorle	0,5 l	3,50 €
Sportler	0,5 l	3,50 €
Sportlerschorle	0,5 l	3,50 €

Biere

Haller Edelpils	0,3 l	2,70 €
Haller Meistergold	0,5 l	3,60 €
Haller Hefe-Weiße	0,5 l	3,80 €
Haller Hefe-Weiße „Alkoholfrei“	0,5 l	3,80 €
Radler/Russ	0,5 l	3,50 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

Weine

Lehensteinsfelder Steinacker		
Riesling, Schlosskellerei Affaltrach	0,20 l	4,50 €
Haberschlachter Heuchelberg		
Trollinger-Lemberger, Affaltrach	0,20 l	4,50 €
Heilbronner Stiftsberg		
Trollinger, Affaltrach	0,20 l	4,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee ^{**}		2,30 €
Glas Tee		2,30 €
Cappuccino ^{**}		3,20 €

¹ Antioxidationsmittel, ² Konservierungsstoffe, ³ Phosphat

* Farbstoffe, ** Koffeinhaltig, *** Chininhaltig



Vorspeisen / Starters

Vorspeisensalat mit Schinken und gehobeltem Ziegenkäse 8,20 €
Salad with ham and shaved goat cheese

Hohenloher Pastete mit Ragout vom Rinderbäckchen 8,50 €
Regional pie with ragout of beef cheeks

Räucherlachs mit Avocado-Tomatensalat und Meerrettich-Schmand 9,50 €
Smoked salmon with avocado, tomato salad and horseradish sour-cream

Suppen / Soups

Tafelspitzbrühe mit Klößchen und Maultäschle 6,20 €
Boiled beef Consommé with dumplings and pasta squares

Cappuccino von sonnengereiften Tomaten mit Croûtons 5,80 €
Tomatoes soup "Cappuccino style" with croûtons

Hauptgerichte / Main Courses

Knuspriger Lauch-Flammkuchen vom Holzbrett 8,50 €
Tarte flambée with leek

Schwäbischer Schinkenwurstsalat mit Essiggemüse und Brot 8,50 €
Swabian sausage salad with vinegar vegetables and bread

Rindfleisch-Burger mit Zwiebeln, Tomate und Gurke 10,80 €
dazu Country Potatoes und Sour Cream
*Burger of beef with onions, tomato, cucumber
and country potatoes with sour cream*

Geröstete Gemüse-Maultaschen in Kräuterrührei und Blattsalaten 12,50 €
Roasted vegetables ravioli with herbs scrambled eggs and leaf salad

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten.



„Salatvariation Park-Hotel“ Blattsalate der Saison mit Räucherlachs und gebratener Hähnchenbrust <i>Various of seasonal salads „Park-Hotel“ with smoked salmon and roasted chicken breast</i>	13,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Jungschweinerücken mit Pommes Frites und Blattsalaten <i>Pork escalope “Vienna style” with french fries and leaf salad</i>	14,80 €
„Schwabenpfännle“ Schweinelendchen mit Pilzrahmsauce Spätzle und Marktgemüse in der Pfanne serviert <i>“Swabian pan” Medallions of pork with mushroom sauce vegetables and swabian noodles, served in a pan</i>	17,80 €
Kalbstafelspitz zart geschmort mit Meerrettichsauce Wurzelgemüse und Salzkartoffeln <i>Braised veal with horseradish sauce root vegetables and boild potatoes</i>	18,50 €
Lachsfilet mit Mandelkruste an Roter Beete Mousseline Brokkoli und feine Bandnudeln <i>Filet of salmon with almond crust, cream beetroots broccoli and Tagliatelle</i>	19,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachter Maultasche, Spätzle und Gemüsebukett <i>Roastbeef “Swabian style” with pasta square vegetables, swabian noodles</i>	22,50 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten.