

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe 6,80 €
mit Gemüsestreifen und Maultäschle
Beef bouillon with vegetable stripes and swabian ravioli

Kleine Gerichte/ small dishes

Bunter Vorspeisensalat 7,50 €
Colorful starter salad

„Power Stulle“ Geröstetes Landbrot 8,20 €
mit Avocado, pochiertem Ei, Tomate, Gurke und Kresse
„Power bread“ Roasted bread with avocado, poached egg, tomato, cucumber and cress

- mit geräuchertem Lachs 12,80 €
with smoked salmon

- mit Pastrami 14,50 €
with pastrami

Knuspriger Lauch-Flammkuchen 8,50 €
Crispy tarte flambée with leek

Knuspriger Flammkuchen 10,80 €
mit Birne, Camembert, Speck und Preiselbeeren
Crispy tarte flambée with pear, camembert, bacon and cranberries

Schwäbischer Schinkenwurstsalat 8,90 €
mit Essiggemüse und Brot
Swabian sausage salad with vinegar vegetables and bread

Gegrillte Wassermelone an mariniertem Rucola Salat 12,80 €
mit Schafskäse, Pinien- und Granatapfelkerne
Grilled watermelon on marinated rocket salad with sheep's cheese, pine- and pomegranate seeds

Salatvariation „Park-Hotel“ 13,50 €
Salate der Saison mit Tomate und Mozzarella und Hähnchenbrust
Seasonal salads with tomato and mozzarella and roasted chicken breast

Vegetarische / Vegetarian

Trüffel Ravioli 18,80 €
mit Texturen von Erbse und Karotte mit Ziegenkäse-Crumble
Truffle ravioli with texture of pea and carrots with goat cheese crumble

Fisch/ Fish

Ganze Forelle (Grätenfrei) 19,80 €
mit Mandelbutter auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln
Bones-free trout with almond butter on leaf spinach and parsley potatoes

Fleisch / Meat

„Kutscher-Bratwurst“ 12,80 €
mit Sauerkraut und Roggen-Mischbrot
„Kutscher-sausage“ with sauerkraut and rye- mixed bread

Rinderhacksteak 13,80 €
an Zwiebelsauce und Bratkartoffeln mit Blattsalaten
Beef meat steak on onion sauce and fried potatoes with leaf salad

„Schwabenpfännle“ 20,80 €
Medaillons vom Schwein an Marktgemüse, Rahmsauce, gebratene Champignons
dazu hausgemachte Spätzle (wird in der Pfanne serviert)
*Medallions of pork, with cream sauce, fried mushrooms, seasonal vegetable
and homemade spaetzle (served in a pan)*

Wiener Schnitzel vom Kalb 23,80 €
mit frischer Gurke in Schmand und Bratkartoffeln
„Viennese schnitzel“ with fresh cucumber in cream with fried potatoes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 23,80 €
mit hausgemachter Maultasche, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle
*Roastbeef „Swabian style“ with homemade Swabian ravioli,
vegetables and homemade spaetzle (swabian pasta)*

Desserts

Terrine von Whiskey und Bourbon Vanille Rhabarber Ragout und Vanillesand <i>Terrine of whiskey and bourbon vanilla, rhubarb ragout and vanilla crumble</i>	6,90 €
„Variation von Erdbeere und Schokolade“ Mousse von der Zartbitterschokolade mit weißem Schokoladen-Parfait und Erdbeersorbet <i>„Variation of strawberry and chocolate“</i> <i>Mousse of dark chocolate with white chocolate parfait and strawberry sorbet</i>	7,50 €

Gerne können Sie sich Ihren Eisbecher auch aus folgenden Sorten selbst zusammenstellen:
You can also create your own ice cream sundae from the following flavours:

Eis:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Amarena- Kirsche
Ice cream: Vanilla, strawberry, chocolate, walnut, yogurt, amarena- cherry

Sorbets:

Gerne informieren Sie unsere Servicekräfte, welche erfrischenden, hausgemachten Sorbets und weitere Eissorten wir zurzeit im Angebot haben.
Our service team will be pleased to tell you what kind of refreshing, homemade sorbets and ice cream we serve today.

Je Kugel: <i>per scoop</i>	1,80 €
Portion Sahne: <i>Whipped cream</i>	0,90 €

Liebe Gäste,

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.
Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.**