

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Maultäschle <i>Beef bouillon with vegetable stripes and swabian ravioli</i>	6,80 €
--	--------

Kleine Gerichte/ small dishes

Bunter Vorspeisensalat <i>Colorful starter salad</i>	7,50 €
Knuspriger Lauch- Flammkuchen <i>Crispy tarte flambée with leek</i>	8,50 €
Knuspriger Flammkuchen mit Birne, Camembert, Speck und Preiselbeeren <i>Crispy tarte flambée with pear, camembert, bacon and cranberries</i>	10,80 €
Schwäbischer Schinkenwurstsalat mit Essiggemüse und Brot <i>Swabian sausage salad with vinegar vegetables and bread</i>	8,90 €
Salatvariation „Park-Hotel“ Salate der Saison mit Tomate und Mozzarella und gebratener Hähnchenbrust <i>Seasonal salads with tomato and mozzarella and roasted chicken breast</i>	13,50 €

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

„Bajazzo Burger“ Saftiger Rindfleischburger mit Tomate, Gurke 12,80 €
Eisbergsalat, Zwiebel, Kartoffelecken und Sour Creme
„Beef burger with cheddar cheese, tomato, cucumber, salad onions and country potatoes with sour cream

„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 home-made spaetzle (served in a pan)

Wiener Schnitzel vom Kalb 23,80 €
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat
„Viennese schnitzel“ with fried potatoes and salad

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

Crème Brûlée mit Früchte 6,90 €
Crème brûlée with fruits

Dunkles Mousse au Chocolat mit Beerenragout und Himbeersorbet 7,90 €
Dark chocolate mousse with berry ragout and raspberry sorbet

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: 1,80 €
per scoop

Portion Sahne: 0,90 €
Whipped cream

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.*