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

Suppen & Vorspeisen

Aufgeschäumte Spargelcremesuppe [G | L] — 9,50 €
Grüner und weißer Spargel

Bärlauchcremesuppe [G | L] — 11,50 €
Gebratener Chorizo | Croutons

Tagessuppe — Tagespreis

Salate vom Buffet — 11,00 €
Reichhaltige Auswahl an saisonalen Salaten

Carpaccio vom Allgäuer Rinderfilet [D] — 18,50 €
Balsamico | Olivenöl | Zitrone | Rucola | Parmesan

Tomate – Allgäu-Mozzarella [G | E | A] — 14,50 €
Rucola | Feigen | Balsamico | Honig | Zitrone
+ Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) — 7,50 €

Parkhotel Klassiker

Unsere Maultaschen [G | E] — 16,00 €

- geröstet mit Ei
- in der Tafelspitzbrühe [S]
- Bratensauce & Speck-Zwiebelschmelze

Zwiebelrostbraten vom Allgäu Rind [L | E | G | S] — 38,00 €
Jus | Zweierlei Zwiebeln | Marktgemüse | Käsespätzle

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

Altbayrisches Schnitzel [E | A | G | S] — 26,00 €
Jus | Süßer Senf-Meerrettich-Panade | Preiselbeeren | Pommes Frites

Empfehlung Regional | Saisonal | Kreativ

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

Dazu bieten wir an:

- Altbayrisches Schnitzel — 9,00 €
- Rumpsteak 150 g — 18,00 €
- Wachholderschinken geräuchert 100 g — 7,50 €
- Filet vom Tagesfisch 100-120 g — 12,00 €

Saisonales Tages-Fischgericht — Tagespreis

Saisonales Tages-Fleischgericht — Tagespreis

Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle L | E | G — 24,00 €
Muskatspätzle | Zwiebelschmelze | Bergkäse | Emmentaler | Röstzwiebeln | Salate vom Buffet

Südtiroler Knödeltrilogie L | E | G — 24,50 €
Rote Bete- | Spinat- | Käseknödel | Waldpilze | Tomate | Kartoffelschaum | Parmesan

Vegan

Gegrillte Zucchini B — 21,00 €
Rote Bete Hummus | Falafel | Indian Curry

Saisonales veganes Tagesgericht — Tagespreis

Blattwerk

Caesar Salad "Parkhotel Style" L | E | A | G — 16,00 €
Salatherzen | Parmesan | Croutons

+ gegrillte Hähnchenbrust — 8,50 €
+ Rumpsteak vom Allgäu Rind — 24,00 €

Zum Teilen für Zwei

Chateaubriand 500 g Rinderfilet vom Angus Rind	72,00 €
Roastbeef rosa gebraten mit Kräuterkruste G|L|E|N 500 g Roastbeef vom Allgäu Rind	54,00 €
Kalbsrücken zartrosa gebraten 500 g Kalbsrücken Mittelstück	56,00 €

Gemüsebeilagen

- Marktgemüse in Butter glaciert L	7,50 €
- 150 g grüner Spargel in Sesamöl gebraten B|L|N	9,00 €

Sättigungsbeilagen

- Muskatspätzle G|L|E	6,00 €
- Käsespätzle G|L|E	7,00 €
- Kartoffelgratin L	7,50 €
- Pommes Frites	5,50 €
- Süßkartoffelpüree L	8,50 €

Saucen 0,1 l

- Pfefferahmsauce L|S	4,50 €
- Sherryrahmsauce L|S	4,50 €
- Rotweinjus S	3,50 €

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

Unsere Hausweine

„Isabell“ Cuvée

Trocken,13,0 %., 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	5,00 €
0,2l	10,00 €
0,75l	35,00 €

„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	4,60 €
0,2l	9,20 €
0,75l	32,00 €

„Theresa“ Gold

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

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

0,1l	4,70 €
0,2l	9,40 €
0,75l	33,00 €

„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	4,60 €
0,2l	9,20 €
0,75l	32,00 €

„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	4,60 €
0,2l	9,20 €
0,75l	32,00 €

„Le Rosé“ Muskattrollinger

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

Ein Roséwein aus Muskattrollinger- fruchtig, blumig, aromatisch.
Der perfekte Dessert-Begleiter.

0,1l	4,90 €
0,2l	9,80 €
0,75l	34,00 €

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	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 €

Alkoholfreie Getränke

Krumbach naturell oder medium	0,25l	5,30 €
	0,5l	6,90 €
	0,75l	8,60 €
Burkhardt Saftschorlen	0,2l	5,20 €
Apfelsaft, Johannisbeernektar, Traube, Maracuja	0,4l	6,30 €
Orange, Mango		
Afri Cola, Cola Mix, Bluna Orangenlimonade	0,2l	5,20 €
Bluna Zitronenlimonade	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.

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 €