

Sehr geehrte Gäste,

Bodenständigkeit und Handwerkskunst sind unsere Prinzipien  
– Ihr Wohlbefinden ist unsere Herzensangelegenheit.

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.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend  
mit kulinarischen Höhepunkten.

Ihre Familie Lerch und Team



BIO-Zertifiziert  
NACH DE-ÖKO-006

## Suppe

<b>Schwäbische Flädlesuppe</b>	5 €
Rinderkraftbrühe   Flädle   Tafelspitz   Gartenkräuter	
<b>Hausgemachte Maultasche“<sup>G,L,E</sup></b>	7 €
Rinderkraftbrühe   Zwiebelschmelze   Gartenkräuter	
<b>Kürbis-Kokossuppe<sup>L,F</sup></b>	9 €
Riesengarnele   Zitronengras   Koriander	
<b>Fischsuppe “Provancale“<sup>L,F</sup></b>	10 €
Edelfische   Sauce Rouille   Brotchips	

## Vorspeisen

<b>Salat vom Büffet</b>	6 €
<b>Büffelmozzarella vom Bodensee<sup>L,N</sup></b>	13 €
Mango   Koriander   Limette   Olivenöl   Rote Zwiebel	
<b>Marinierte Jacobsmuscheln</b>	17 €
Tagliarini   Hummerschaum   Kerbel	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	17 €
Büffelmozzarella   Rucola   Jordan Olivenöl   Parmesan   Grissini	



## Unsere Klassiker

<b>Filetspitzen</b> <sup>E,G,L,S</sup>	22 €
Schwein & Rind   Champignons   Rahmsauce   Marktgemüse   Spätzle	
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b> <sup>E,G,L,S</sup>	24 €
Champignons à la crème   Muskatspätzle   Marktgemüse	
<b>Bio- Tafelspitz</b> <sup>E,G,L,S</sup>	24 €
Meerrettichsauce   Rote Beete   Kartoffel   Gartenkräuter	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> <sup>E,G,L,S</sup>	26 €
Röstzwiebel   Jus   Marktgemüse   Käserahmspätzle	
<b>Filet Mignon</b> <sup>L,S,C</sup>	34 €
Rinderfilet Mittelstück   Kenja Bohnen   Kartoffelgratin   Ofentomate	

## Unsere hausgemachten Maultaschen

in Rinderkraftbrühe   Zwiebelschmelze   Salat vom Büffet	19 €
mit Bratensauce   Speck Zwiebelschmelze   Salat vom Büffet	19 €
mit Tomatensauce & Käse überbacken   Salat vom Büffet	21 €
mit Ei geröstet   Salat vom Büffet	21 €

### GEMEINSAM GENIESSEN

#### Chateaubriand <sup>G,L</sup>

Rinderfilet ca. 450 gr. für 2 Personen, am Tisch tranchiert  
Sauce Bernaise | Marktgemüse | Kartoffelgratin  
(Zubereitungsdauer von ca. 35 Min.)

78 €

## Salate

<b>Feldsalat &amp; Kürbis</b>	16 €
Geschmorter Hokkaido   Kartoffeldressing   Kürbiskerne   Walnüsse	
<b>Feldsalat &amp; Ente</b>	24 €
Rosa gebratene Entenbrust   Kartoffeldressing   Ofentomate   Grissini	
<b>Caesar Salad "Parkhotel Style"</b> <sup>L,F,N,G</sup>	22 €
Maispouardenbrust   Ofentomate   Croutons	

## Vegetarisch

<b>Käserahmspätzle</b> <sup>E,G,L</sup>	17 €
Bergkäse   Zwiebelschmelze   Salat vom Büffet	
<b>Gebratene Ziegenkäsetaschen</b> <sup>G,N,S</sup>	19 €
Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln   Basilikumpesto	
<b>Trüffelnudeln</b> <sup>G,N</sup>	19 €
Tagliarini   Herbsttrüffel   Öl   Champignons   Tomaten   Parmesan	

## Vegan

<b>Bio Spaghetti Linsen Bolognese</b>	17 €
Spaghetti   Beluga-Linsen   Tomate   Spinat	
<b>Gemüse-Thai Curry</b> <sup>B,H</sup>	19 €
Brokkoli   Paprika   Zucchini   Shi Take   Koriander   Basmatireis	

## Saisonale Empfehlungen

<b>Wildragout von Reh &amp; Hirsch</b>	24 €
Selleriepüree   Rosenkohl   Trauben   Champignons	
<b>Lammhüfte rosa gebraten</b> <sup>E,G,L</sup>	26 €
Rosmarinjus   Kenja Bohnen   Kartoffelgratin   Ofentomate	
<b>½ Bayrische Landente</b> <sup>G,L,S</sup>	26 €
Orangen- Portweinjus   Apfelrotkohl   Kartoffelknödel   Maronen	
<b>Kalbschulter 16 Stunden gegart</b> <sup>G,L,S</sup>	28 €
Champignons à la crème   Marktgemüse   Selleriepüree	
<b>Rehrücken rosa gebraten</b> <sup>L</sup>	34 €
Rosenkohl   Apfelrotkohl   Selleriepüree   Preiselbeerbirne	

## Fisch

<b>Kross gebratenes Zanderfilet</b> <sup>L,S,F,N</sup>	24 €
Rieslingrahmkraut   Dauphine Kartoffeln   Ofentomate	
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> <sup>L,S,F,N</sup>	26 €
Kürbiskruste   getrüffelter Rahmwirsing   Kartoffel- Rosmarinstampf	
<b>Seeteufelmedaillons vom Grill</b> <sup>L,G,F</sup>	32 €
Kürbiskruste   Tagliarini   Herbsttrüffel   Rieslingschaum   Ofentomate	

## Dessert

<b>Affogato</b>	5 €
Espresso   1 Kugel Vanilleeis	
<b>Crème Brûlée</b> <sup>L,E</sup>	7 €
Rohrzucker   Marinierte Orangen	
<b>Oma´s Ofenschlupfer</b> <sup>L,N,G</sup>	8 €
Vanillesauce   Zimt- Zucker   Milch-Caramelleis	
<b>Quarkmousse</b> <sup>L,N</sup>	9 €
Zwetschgenkompott   Nusscrumble	
<b>Sorbetteller</b> <sup>L</sup>	9 €
3 Kugeln Sorbet   Saisonalen Früchten	
<b>Käse-Quartett</b> <sup>L</sup>	12 €
Brie   Bergblüten   Most   Ziegenfrischkäse   Feigensenf   Früchte   Grissini	

## Unsere Eissorten

Vanille   Schokolade   Erdbeere   Milch Karamell	2 €
Zitrone   Cassis   Passionsfrucht	2 €

## Aperitif – für einen schönen Start

Sherry medium sweet	5cl	€ 4,20
Sherry extra dry	5cl	€ 4,20
Taylor's 10 Jahre alter Port <sup>9</sup>	5cl	€ 5,70
Taylor's 20 Jahre alter Port <sup>9</sup>	5cl	€ 7,80
Martini Bianco, Rosso, extra dry <sup>9</sup>	5cl	€ 4,20
Campari mit Sodawasser <sup>7</sup>	5cl	€ 4,90
Campari mit Orangensaft <sup>7</sup>	5cl	€ 5,70
Pernod mit Wasser <sup>5</sup>	5cl	€ 4,50
Glas „Maximilian“ Riesling Sekt trocken	0,1l	€ 4,90
„Maximilian“ mit Cassis-Likör <sup>5</sup> oder Holunderblütensirup	0,1l	€ 6,30
Glas Weißwein mit Cassis-Likör <sup>5</sup>	0,1l	€ 5,40
Orangensaft frisch gepresst	0,1l	€ 4,00
„Vitamin-Cocktail“ aus frischen Früchten <sup>5</sup>	0,1l	€ 4,50
Tomatensaft	0,2l	€ 3,90
Aperol Sprizz <sup>4,5</sup>	0,2l	€ 5,90
Hugo	0,2l	€ 5,90
Lillet Wild Berry <sup>9</sup>	0,2l	€ 5,90

## Alkoholfreie Getränke – unsere Durstlöcher

Krumbach naturell oder medium	0,25l € 3,50
	0,5l € 4,80
	0,75l € 5,80
Säfte	0,2l € 3,80
Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeernektar, Traube, Maracuja, Orange, Mango, Ananas, Banane, Kirsche	0,4l € 4,80
Saftschorle	0,2l € 3,60
	0,4l € 4,50
Afri Cola <sup>5,6,10</sup> , Cola Mix <sup>5,10</sup> , Bluna Orangenlimonade <sup>5,10</sup> Bluna Zitronenlimonade <sup>5,10</sup>	0,2l € 3,60
	0,4l € 4,40
Afri Cola light <sup>5,6</sup>	0,33l € 4,00
Schweppes <sup>10</sup> Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l € 4,00

## Heißgetränke

Kaffeebohnen aus Biologischem Anbau

Tasse Kaffee creme <sup>8</sup>	€ 3,50
Tasse Cappuccino <sup>8</sup>	€ 3,60
Tasse Jumbo Cappuccino <sup>8</sup>	€ 4,50
Milchkaffee <sup>8</sup>	€ 3,90
Latte Macchiato <sup>8</sup>	€ 3,90
Tasse Espresso <sup>8</sup>	€ 3,50
Doppelter Espresso <sup>8</sup>	€ 4,50
Tasse heiße Schokolade	€ 3,90
Tasse Tee	€ 3,10
(Kamille, Pfefferminze, Früchtemischung, Rooibos Vanille, Grüner Tee, English Breakfast, Assam, Darjeeling, Earl Grey)	





## Biere vom Fass

Schussenrieder Pils	0,3l	€ 3,80
Schussenrieder Spezial	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 4,10
Schussenrieder Weisse – Hefeweizen	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 4,10
Schussenrieder Radler	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 4,10

## Flaschenbiere

Schussenrieder Schwarze Weisse	0,5l	€ 4,10
Schussenrieder Kristall Weisse	0,5l	€ 4,10
Schussenrieder Leichte Weisse	0,5l	€ 4,10
Schussenrieder alkoholfreies Bier	0,5l	€ 4,10
Schussenrieder Weisse alkoholfrei	0,5l	€ 4,10

### 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