

SPEISEKARTE

12:00 Uhr – 14:00 Uhr

18:00 Uhr – 21:30 Uhr

VORSPEISEN

Starters

<p>Feldsalat mit Granatapfel und Kürbischips Lamb's lettuce with pumpkin chips and pomegranate S2, S3, S5, W1</p>	<p>€ 9,50</p>
<p>Gebratene Entenleber mit Gewürzbirnen und Brioche Fried duck liver with poached pear and brioche W1, S2</p>	<p>€ 16,00</p>
<p>Gebeizter Lachs mit Taschenkrebs und Limonendressing Marinated salmon with crab and lime dressing F, K2, S3, S5</p>	<p>€ 14,00</p>

Täglich bieten wir Ihnen zur Mittagszeit

Quick-Lunch mit Suppe,
Hauptgericht und Espresso

€ 14,90

Gerne servieren wir Ihnen statt Suppe einen Salat zum Aufpreis von € 2,50.
Eine Änderung der Beilagen am Quick-Lunch wird mit € 1,00 berechnet.

Kalt-Warmes Buffet

Je nach Belegung bieten wir unseren Gästen ein reichhaltiges Buffet.
Gerne dürfen Sie sich an diesem Buffet bedienen.

Mittagsbuffet € 26,50

Abendbuffet € 28,50

-Inklusivpreise-

Parken in unserer Tiefgarage: gegen Vorlage Ihres Belegs erlassen wir Ihnen € 1,00 auf Ihre Parkgebühren

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis 21.30 Uhr entgegen - We take your order **until** 9.30 p.m

SUPPEN

Soups

Rinderkraftbrühe mit Flädle Beef broth with pancake strips W1, M1, S2, E1	€ 5,90
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis Cream of pumpkin foam soup M1	€ 7,50
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis à part mit gebeiztem Lachs und eingelegtem Ingwer serviert Cream of pumpkin foam soup à part with marinated salmon and pickled ginger M1, F, S5	€ 10,90

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

Main courses vegetarian

Hausgemachte Spinat-Käseknödel mit sautierten Edelpilzen und Walnussbröseln Homemade spinach-cheese dumplings with sautéed mushrooms and walnut crumbs M1, W2, W1, E1	€ 13,90
Veganes Kürbis Rosenkohl Curry mit Couscous alternativ mit Zimtjoghurt Vegan pumpkin and Brussels sprouts curry with couscous alternative with cinnamon yoghurt W1, S5, M1	€ 14,90

HAUPTGERICHTE FISCH

Main courses fish

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Pastinake, Kapernbutter und Grünkohlchips Fried Salmon fillet with parsnips, butter of capers and kale chips F, M1, S5, W1	€ 19,50
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten, mit Paprikacoulis, Chorizo, Blattspinat und Thymiankartoffeln Fillet of cod with capsicum, chorizo, leaf spinach and thyme potatoes F, W1, S1, S2	€ 22,50

-Inklusivpreise-

Parken in unserer Tiefgarage: gegen Vorlage Ihres Belegs erlassen wir Ihnen € 1,00 auf Ihre Parkgebühren

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis 21.30 Uhr entgegen - We take your order **until** 9.30 p.m

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Main courses meat

Rinderfilet mit Blattspinat, Polenta Trüffel Pommes und Rote Bete Ketchup Fillet of beef with leaf spinach, polenta truffle French fries and beet root Ketchup M1, S5	€ 28,00
Hirschkotelette mit geschmortem Sellerie, Rosenkohl, Cranberries und hausgemachten Spätzle Deer chop with braised seller, Brussels sprouts and cranberries W1, S5, E1, M1	€ 32,00

UNSERE KLASSIKER

Zwiebelrostbraten vom Staufer Rind an Trollingersauce mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller Roast beef with red wine sauce and onions, homemade "Swabian noodles" and mixed salad E1, M1, S2, W1, S2	€ 26,90
Das klassische Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren The classic Wiener Schnitzel with potato salad, lemon und cranberries M1, W1, E	€ 21,90
Kalbsschnitzel natur gebraten mit frischen Pilzen an Cognac-Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller Escalope with fresh mushrooms on cognac cream sauce with homemade "Swabian noodles" and mixed salad W1, S2, S3, E1, M1	€ 23,90
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebel-Speckschmelze und Kartoffelsalat Homemade "Swabian ravioli" with roasted onions and bacon, served with potato salad S2, M1, E1, S3, S5, W1	€ 15,90
Geschmorte Kalbsbäckle in eigener Soße mit sautierten Edelpilzen und Spinat- Käseknödeln Braised calf cheeks in their own sauce with sautéed mushrooms and spinach-cheese dumplings S2, M1, W1, E1	€ 23,90
Ofenfrische Maishähnchenbrust mit Kräuter Crème fraîche an bunten Blattsalaten in Vinaigrette Leaf salads with oven-fresh chicken breast and herb crème fraîche M1, S2, S3	€ 16,90
Parkhotel Burger 100 % US Beef, hausgemachtes Brötchen und Ketchup mit Pommes Frites 100 % US beef, homemade buns and Ketchup with French fries M1, E1, S5, W1, S4,	€ 18,50

-Inklusivpreise-

Parken in unserer Tiefgarage: gegen Vorlage Ihres Belegs erlassen wir Ihnen € 1,00 auf Ihre Parkgebühren

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis 21.30 Uhr entgegen - We take your order **until** 9.30 p.m

Feinschmecker-Menü PARKHOTEL MENU

Gruß aus der Küche

A small welcome from the kitchen
F, M1, W1

Feldsalat mit Granatapfel und Kürbischips

Lamb's lettuce with pumpkin chips and pomegranate
S2, S3, S5, W1

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

Cream of pumpkin foam soup
M1

Lachsfilet auf der Haut gebraten, mit Pastinake, Kapernbutter und Grünkohlchips

Fried Salmon fillet with parsnips, butter of capers and kale chips
F, M1, S5, W1

Hirschkotelette

mit geschmortem Sellerie, Rosenkohl, Cranberries und hausgemachten Spätzle

Deer chop with braised seller, Brussels sprouts and cranberries and "Swabian noodles"
W1, S5, E1, M1

Zwetschgencrumble mit Walnusseis

Plum crumble with walnut ice cream
E1, E2, S1, S4, S5, M1, W2

5-Gang-Menü pro Person € 65,00

5 course menu per person € 65,00

3-Gang-Menü (Vorspeise – Hauptgang – Dessert) pro Person € 45,00

3 course menu (Starter – Main course – Dessert) per person € 45,00

-Inklusivpreise-

Parken in unserer Tiefgarage: gegen Vorlage Ihres Belegs erlassen wir Ihnen € 1,00 auf Ihre Parkgebühren

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis 21.30 Uhr entgegen - We take your order **until** 9.30 p.m

DESSERTS und EISSPEZIALITÄTEN

Desserts and ice cream recommendations

Café Gourmand -Espresso mit kleinen Leckereien- Espresso with little surprises W1, E1, M1	€ 9,50
Zwetschgen crumble mit Walnusseis Plum crumble with walnut ice cream E1, E2, S1, S4, S5, M1, W2	€ 9,50
Valhronamousse mit Kirschorbet und Haselnusstreuseln Valhronamousse with cherry sorbet and hazelnut crumbs H2, W1, M1, E2, S5, S4, E1, S1	€ 8,50
Sorbetvariation mit frischen Früchten Homemade sorbet variation with fresh	€ 9,50
Feine Käseauswahl ca. 150g mit Brot und Butter Fine cheese selection with bread and butter M1, W1, S3	€ 11,80

SÜßE KLEINIGKEITEN

Cassissorbet mit Baiser Cassis sorbet with baisier E1	€ 4,90
Affogato al caffè – Doppelter Espresso mit Vanilleeis Espresso with vanilla ice cream M1, W1	€ 4,90
Eine Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne 1 scoop of chocolate ice cream with egg liqueur and whipped cream M1, W1, E1	€ 4,90
3 Kugeln Gemischtes Eis mit Sahne 3 scoops of mixed ice cream with whipped cream W1, M1, H2	€ 4,90
3 Kugeln Gemischtes Eis ohne Sahne 3 scoops of mixed ice cream without whipped cream W1, M1, H2	€ 4,40

UNSERE EISSORTEN

Sorbets auf Anfrage Sorbets on demand	Schokolade Chocolate / M1	Walnuss Walnut / M1, W2	Bourbon - Vanille Bourbon Vanilla / M1
---	-------------------------------------	-----------------------------------	--

Weitere Eissorten auf Empfehlung – more ice cream on demand

-Inklusivpreise-

Parken in unserer Tiefgarage: gegen Vorlage Ihres Belegs erlassen wir Ihnen € 1,00 auf Ihre Parkgebühren

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis 21.30 Uhr entgegen - We take your order **until** 9.30 p.m

WEINE DES MONATS

WEISSWEIN

2019er	Dominio D Fontana D.O. Sauvignon Blanc & Verdejo Bodegas y Vinedos Fontana S.L., Uclés, Spanien S5		
	Frisch-fruchtig mit intensiven Aromen von Aprikose, Eisbonbons und grüner Paprika, spritzige Säure getragen von angenehmer Mineralität	0,1l	€ 4,20
		0,25l	€ 8,40
		0,75l	€ 25,20

ROSÉWEIN

2018er	Rosé Q.b.A trocken Weingut Heitlinger, Baden S5		
	Spritzig, mit Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren	0,1l	€ 4,40
		0,25l	€ 8,80
		0,75l	€ 26,40

ROTWEIN

2016er	Vivanco Crianza D.O.Ca Bodegas Vivanco S.L. Rioja, Spanien S5		
	Tempranillo-Traube, 16 Monate im Barrique ausgebaut reife Aromen roter Früchte und Beeren, untermalt von würzigen Noten wie Zimt und Lakritz, langer Nachhall mit dezenten Röstaromen	0,1l	€ 5,00
		0,25l	€ 10,00
		0,75l	€ 30,00

-Jahrgangsänderungen vorbehalten-

-Inklusivpreise-

Parken in unserer Tiefgarage: gegen Vorlage Ihres Belegs erlassen wir Ihnen € 1,00 auf Ihre Parkgebühren

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis 21.30 Uhr entgegen - We take your order **until** 9.30 p.m

BIER DES MONATS

Probieren Sie unser

Craft- Bier des Monats!

Jeden Monat ein neues, unvergleichliches Geschmackserlebnis - bis der Sud ausgetrunken ist.

Unser Braumeister »zaubert« für Sie Craft-Biere aus den unterschiedlichsten Malzsorten, aus den edelsten Hopfen mit ihren vielfältigen Aromen nach traditionell überlieferten oder ganz neuen Rezepturen und vergärt die Biere mit ausgewählten Hefen. Selbstverständlich nach dem deutschen Reinheitsgebot.

Sie werden begeistert sein!

Unser Service informiert Sie gerne über das aktuelle Craft-Bier!

0,3 l in der Biertulpe € 3,50

BRAUHAUS- BIERE

Brauhaus Ratskeller Pils - naturtrüb vom Faß	0,3 l	€ 3,50
Brauhaus Ratskeller Pils - naturtrüb vom Faß	0,4 l	€ 4,20
Brauhaus Goldstadt Spezial Export	0,33 l	€ 3,50
Brauhaus helles Hefeweizen	0,5 l	€ 4,50
Brauhaus Kristallweizen	0,5 l	€ 4,50
Ruppaner dunkles Hefeweizen	0,5 l	€ 4,50
Bleifrei naturtrübes, alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 3,50
Maisels alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	€ 4,50

AUSGESUCHTE GRAPPAS

Grappa Carlo Bocchino „Stravecchia“ 12 Jahre alt aus Moscato und Nebbiolo Trester	2 cl	€ 9,50
Grappa Moscato Rosa, Pilzer duftig, hocharomatisch	2 cl	€ 12,70
Grappa Levi Der Kult – Grappa aus Italien, kräftig, naturbelassen und robust	2 cl	€ 16,80

-Inklusivpreise-

Parken in unserer Tiefgarage: gegen Vorlage Ihres Belegs erlassen wir Ihnen € 1,00 auf Ihre Parkgebühren

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis 21.30 Uhr entgegen - We take your order **until** 9.30 p.m

ALLERGEN - INFORMATION

D	Dinkel	P 1	Pecannüsse (Carya illioniesis / Wangenh./ K. Koch)
E 1	Eier	P 2	Paranüsse (Bertholletia excelsa)
E 2	Erdnüsse	P 3	Pistazien (Pistacia vera)
F	Fische	R	Roggen
G	Gerste	S 1	Sojabohnen
H 1	Hafer	S 2	Sellerie
H 2	Haselnüsse (Corylus avellana)	S 3	Senf
K 1	Kamut	S 4	Sesamsamen
K 2	Krebstiere	S 5	Schwefeldioxid und Sulphite
K 3	Kaschunüsse (Anacardium occidentale)	W 1	Weizen
L	Lupinen	W 2	Walnüsse (Juglans regia)
M 1	Milch	W 3	Weichtiere
M 2	Mandeln (Amygdalus communis L.)		
M 3	Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)		

Sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse.

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

WIR VERWENDEN GESUNDES UND SCHMACKHAFTES FLEISCH

Die Premium Fleisch-Marke „Staufer Fleisch“ vom Metzgerschlachthof in Göppingen.

Schweinefleisch

stammt von der Steigerwälder Bauernschwein Erzeugergemeinschaft. Dabei handelt es sich um 42 bäuerliche Familienbetriebe in Bayern die seit dem Jahr 2005 nach der ISO Norm 9001/2000 zertifiziert sind.

Rindfleisch und Kalbfleisch

Die Tiere stammen vorwiegend aus dem Kreis Göppingen und verschiedenen Erzeugern aus Deutschland, die die hohen Qualitätsanforderungen erfüllen. Für die Fleischqualität ist nicht nur wichtig, dass das Fleisch zart, aromatisch und saftig ist, sondern dass auch die „weichen Faktoren“ stimmen. Zum Beispiel: wie das Tier aufgezogen, gefüttert und gehalten wurde, ob es krank war oder ob es mit Medikamenten behandelt wurde, bei denen die Wartezeit nicht eingehalten wurde.

Fütterung

Die Fütterung ist ausschließlich vegetarisch und erfolgt möglichst über hofeigenes Futter. Der Zukauf erfolgt nur von zertifizierten Lieferanten. Die Futtermittelproben werden in einem unabhängigen Labor auf Herbizid- und Pestizid-Rückstände und auf die mikrobiologische Qualität untersucht.

Schlachtung

Großen Einfluss auf die Fleischqualität hat auch die Art und Weise der Schlachtung. Kurze Transporte zum Schlachthof. Ruhezeiten, damit sich die Tiere an die neue Umgebung gewöhnen und keine Stresshormone ins Fleisch kommen. Die Tiere werden im Winter mit warmem Wasser, im Sommer mit kühlem Wasser berieselt zur Steigerung des Wohlbefindens und zur Säuberung. Tiergerechte elektrische Betäubung und kontrollierte Weiterverarbeitung nach strengen Qualitätsanforderungen. Weltweit einmalig ist das Rückverfolgbarkeitssystem von „Staufen Fleisch“ mittels der DNA Analyse. Mit dem Verzehr dieser hochwertigen Lebensmittel tun Sie etwas Gutes für Ihre Gesundheit und leisten gleichzeitig einen Beitrag zum Umwelt- und Tierschutz. Eine nachhaltige Landwirtschaft im Einklang mit der Natur wird dadurch gefördert.

-Inklusivpreise-

Parken in unserer Tiefgarage: gegen Vorlage Ihres Belegs erlassen wir Ihnen € 1,00 auf Ihre Parkgebühren

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter
Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis 21.30 Uhr entgegen - We take your order **until** 9.30 p.m