

L A S S E T ' S E I C H S C H M E G G A !

S C H W Ä B I S C H E W O C H E N

V O M 1 8 . J A N U A R B I S 1 3 . F E B R U A R 2 0 1 8

Seasons

RESTAURANT IM PARKHOTEL

DAS RESTAURANT IST GEÖFFNET:

MONTAG BIS FREITAG VON 17 BIS 22 UHR · SAMSTAG VON 15 BIS 22 UHR · SONNTAG VON 12 BIS 14 UHR

U N S E R E B E S O N D E R E W E I N E M P F E H L U N G

2016 Beilsteiner Steinberg | halbtrocken ⁽¹⁾
Trollinger mit Lemberger, Kabinett
Qualitätswein mit Prädikat, Gutsabfüllung
Weingut Amalienhof
Württemberg

Das „Viertel“ (0,25 l)
7,90 €

Ein aromatischer, herzhafter Wein mit feinwürzigen Kirscharomen.
Auch leicht gekühlt ist er ein unbeschwerter Begleiter und sorgt
für einen angenehmen Trinkgenuss.

Zu schwäbischen Spezialitäten gehört selbstverständlich ein Wein aus heimatlichen Gefilden dazu, für die Region typische Rebsorten sind hier Lemberger und Trollinger. Wir haben für Sie einen Klassiker vom **Weingut Amalienhof** aus der Monopollage Beilsteiner Steinberg ausgesucht, dessen Stärke ganz klar bei den Rotweinen liegt.

Dieser postkartentaugliche Paradeweinberg – fast 20 Kilometer südöstlich vom Sitz des Weinguts in Heilbronn gelegen – ist perfekt nach Süden/Südwesten ausgerichtet und geht bis auf fast 400 Meter über dem Meeresspiegel. Große Rebzeilenabstände und wenig Nebel schaffen die besten Voraussetzungen, um gesunde Trauben ernten zu können. Bei der Weinbergsarbeit spielen die naturnahe Bewirtschaftung und die Ertragsreduktion eine zentrale Rolle. Die Arbeit im Keller zielt dann darauf ab, Geschmack und Charakter der Rebsorten zu erhalten und zu fördern.

ALLERGENKENNZEICHNUNG FÜR OFFENE WEINE: 1 = ENTHÄLT SULFIT


RESTAURANT IM PARKHOTEL

ZU KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.

V O R S P E I S E

Sülze vom Rindertafelspitz mit Apfelremoulade und Sprossensalat 12,00 €

S U P P E N

Linsensuppe mit Würstchen 6,00 €

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Maultasche, Flädle,
Klößchen und Backerbsen 7,00 €

V E G E T A R I S C H E S

Kartoffel-Hefekuchen mit saurer Sahne und Linsen-Apfel-Gemüse,
dazu ein Salat nach Wahl von unserem Salatbuffet 17,00 €

D E F T I G E S

Salat von der schwarzen Wurst und Käse mit Zwiebeln
Essiggurke, Brot und Butter 12,80 €

Gebratene Maultaschen mit Ei, Speck-Zwiebel-Jus und
einem Salat nach Wahl von unserem Salatbuffet 16,00 €


RESTAURANT IM PARKHOTEL

ZU KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.

HAUPTGERICHTE

Medaillons vom Schweinefilet mit Steinchampignons in Schnittlauchsahne und Käsespätzle, dazu ein Salat nach Wahl von unserem Salatbuffet	19,50 €
Geschmorte Rinderbacke in Lembergerjus mit Gemüse und Semmelknödel	21,00 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak mit Maultasche, handgeschabten Spätzle und einem Salat nach Wahl vom Salatbuffet	22,00 €
Streifen von der Kalbsleber mit roten Zwiebeln und Himbeeressig, Möhren und Spinatknöpfe	23,00 €

FISCH

Filet vom Bachsaibling, gebraten in Bröselbutter, mit Sahnenukeln, dazu ein Salat nach Wahl von unserem Salatbuffet	19,80 €
Zanderfilet mit gebratener Blutwurst in Rieslingsahne, Wirsinggemüse und Butterkartoffeln	22,00 €

DESSERT

Gebackene Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis	7,00 €
„Ofenschlupfer“ mit Äpfeln, Rosinen, gebrannten Walnüssen und Vanilleschaum	7,50 €

Seasons
RESTAURANT IM PARKHOTEL

ZU KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.

S T E A K S

Rumpsteak vom argentinischen Rind	180 g 21,50 € 250 g 26,50 €
Filetsteak vom argentinischen Rind	180 g 27,00 € 250 g 33,50 €
Entrecôte vom argentinischen Rind	250 g 26,00 € 350 g 32,00 €
Pfefferjus	2,80 €
Geschmorte Zwiebeln	3,00 €
Champignons	3,80 €

Unsere Steaks servieren wir mit Grilltomate, Kräuterbutter,
einer Ofenkartoffel mit Schmand und einem Salat nach Wahl von unserem Salatbuffet.

Seasons
RESTAURANT IM PARKHOTEL

ZU KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.