

# PARKHOTEL ST. LEONHARD

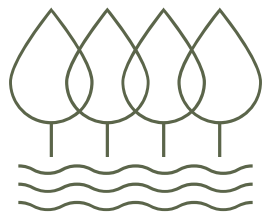
## VORSPEISEN

- Hausgemachte vegetarische Antipasti mit Bärlauch-Tomaten Bruschetta** 12,80 €  
*Homemade vegetarian antipasto with wild garlic and tomato bruschetta*
- Dreierlei von der glasierten Jakobsmuschel an Erbsencrème mit Frühlingssalat und Speck-Vinaigrette** 17,60 €  
*Three preparations of glazed scallops with pea cream with spring salad and bacon vinaigrette*
- Allgäuer Wagyu-Rinder-Carpaccio an Portwein Mayonnaise mit Pecorino Romano Schafskäse und Pinienkern-Zitronenöl** 19,50 €  
*Allgäu Wagyu beef carpaccio with port wine mayonnaise with Pecorino Romano sheep's cheese and pine nut-lemon oil*
- „Tuna-Tataki“ Tatar mit Avocado und Sesam-Chili Kimchi** 15,60 €  
*"Tuna Tataki" tartare with avocado and sesame chili kimchi*

## SUPPEN

- Weißer Cherry-Tomaten Crèmesuppe mit Croûtons und Kräuter Pesto** 8,50 €  
*White cherry tomato cream soup with croutons and herb pesto*
- Crémige Frühling-Hühnersuppe mit Kräuteröl** 8,60 €  
*Creamy spring chicken soup with herb oil*
- Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch-Flädle** 8,90 €  
*Beef broth with chives-swabian noodles*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergenen-Tabelle  
*If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our allergen table!*



# PARKHOTEL ST. LEONHARD

## SALATE

### „Mediterraner Salatgenuss“

**Knackig frische Salate an Thousand-Island Dressing**

**mit gebratenen Riesengarnelen<sup>mit Wasser zugesetzt</sup> und Roastbeef-Aioli** **19,60 €**

*Crisp, fresh salads with Thousand Island dressing with fried king prawns<sup>added with water</sup> and roast beef aioli*

### „Feine Kombi“

**Frühlingssalat an French Dressing mit panierten Hühnerbrust-Streifen,  
Fetakäse und Croûtons**

**16,50 €**

*Spring salad with French dressing, breaded chicken breast strips, feta cheese and croutons*

### „Exotik-Fruchtig“

**Bunter gemischter Salat mit gegrilltem Lachs, Mango, Avocado und Croûtons**

**18,90 €**

*Colorful mixed salad with grilled salmon, mango, avocado and croutons*

### „Vegan“

**Regionaler Salatteller mit dreierlei Pilzen, mariniertem Tofu und frittiertem Rucola**

**16,50 €**

*Regional salad plate with three types of mushrooms, marinated tofu and fried arugula*

### „Dakota Salat“

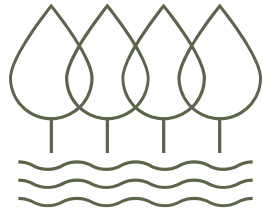
**Knackiger Frühlingssalat an Balsamico Dressing**

**mit Rinderfiletspitzen und gebratenen Pilzen**

**19,80 €**

*Crisp spring salad with balsamic dressing, beef fillet tips, and fried mushrooms*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergenen-Tabelle  
*If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our allergen table!*

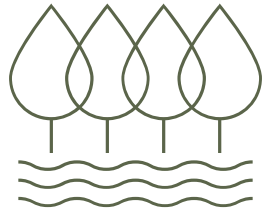


# PARKHOTEL ST. LEONHARD

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren</b><br><i>“Wiener Schnitzel” with French fries and cranberries</i>  | <b>28,90 €</b> |
| <b>Lammkarre im Pistazien-Minz-Mantel an Thymian Demiglace<br/>mit Prinzessbohnen und gebratener Polenta</b><br><i>Rack of lamb in a pistachio and mint crust with thyme demi-glace<br/>with green beans and fried polenta</i>              | <b>30,80 €</b> |
| <b>Knusprige Panko- Hühnerbrust an Tandoori-Gemüse-Curry<br/>mit Balsamico-Cherry-Tomaten und Basmatireis</b><br><i>Crispy panko-coated chicken breast with tandoori vegetable curry<br/>with balsamic cherry tomatoes and basmati rice</i> | <b>28,50 €</b> |
| <b>Zwiebelrostbraten mit jungen Karotten und hausgemachten Käsespätzle</b><br><i>Onion roast beef with young carrots and homemade cheese spaetzle</i>   | <b>31,50 €</b> |

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergenen-Tabelle  
*If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our allergen table!*

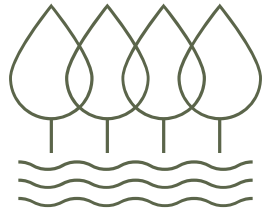


# PARKHOTEL ST. LEONHARD

## HAUPTGÄNGE FISCH

- Zanderfilet in Mandelkruste an Prosecco-Sauce  
mit Gemüse-Kräuter Risotto** **28,80 €**  
*Pike-perch fillet in an almond crust with Prosecco sauce  
with vegetable and herb risotto*
- Mosaik von Schwarzem Kabeljau  
mit Gemüsespiralen und Apfel-Sellerie-Püree mit Petersilien-Arganöl** **29,50 €**  
*Mosaic of black cod  
with vegetable spirals and apple-celery puree with parsley-argan oil*
- Lachssteak an Zitrusöl-Schaum  
mit Wild-Brokkoli und schwarzem Risotto** **28,60 €**  
*Salmon steak with citrus oil foam  
with wild broccoli and black risotto*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergenen-Tabelle  
*If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our allergen table!*



# PARKHOTEL ST. LEONHARD

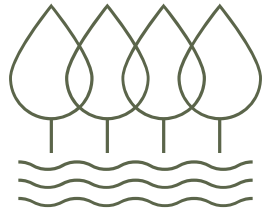
## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

**Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller** **18,50 €**  
*Homemade cheese spaetzle with fried onions and a small salad plate*

**Hausgemachte Ricotta-Bärlauch Ravioli  
an Tomaten-Frühlingszwiebel-Sauce** **16,80 €**  
*Homemade ricotta and wild garlic ravioli  
with tomato and spring onion sauce*

**Kräuter Risotto  
mit Balsamico-Cherry Tomaten und Pecorino-Romano-Schafskäse** **16,50 €**  
*Herb risotto  
with balsamic cherry tomatoes and Pecorino Romano sheep's cheese*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergenen-Tabelle  
*If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our allergen table!*



# PARKHOTEL ST. LEONHARD

## DESSERT

<b>Rhabarber-Creme Brûlée mit marinierten Beeren</b> <i>Rhubarb crème brûlée with marinated berries</i>	<b>9,60 €</b>
<b>Weißer Mousse au Chocolat Opera-Traum</b> <i>White Chocolate Mousse Opera Dream</i>	<b>8,90 €</b>
<b>„Saint Sebastian“ Cheesecake</b> <i>„Saint Sebastian“ cheesecake</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Meringue-Nougat Tarte-Tatin an Kirschsauce</b> <i>Meringue nougat tart tatin with cherry sauce</i>	<b>9,40 €</b>
<b>Französische Clafoutis mit saisonalen Beeren</b> <i>French clafoutis with seasonal berries</i>	<b>8,50 €</b>

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergenen-Tabelle  
*If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our allergen table!*