PARKHOTEL ST. LEONHARD

VORSPEISEN

Feldsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Walnüssen, Speck und Kartoffel-Majoran-Dressing **13,80 €**
Lamb's lettuce with caramelized goat cheese, walnuts, bacon, and potato-marjoram dressing

Carpaccio vom Rinderfilet mit Feldsalat, Birne, Grana Padano und Pinienkern-Krokant **16,60 €**
Carpaccio of beef fillet with lamb's lettuce, pear, Grana Padano and pine nut brittle

Jakobsmuschel auf Hokkaido-Risotto mit Chorizo und Trüffel **17,50 €**
Scallop *on Hokkaido risotto with chorizo and truffle*

SUPPEN

Maronen-Sellerie-Cappuccino mit Preiselbeer-Schaum **8,70 €**
Chestnut and celery cappuccino with cranberry foam

Rote Beete Suppe mit Meerrettich-Parmesan Chip **8,50 €**
Beetroot soup with horseradish-parmesan chips

Rinderkraftbrühe mit Flädle **8,90 €**
Beef broth with 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

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren **28,90 €**
"Wiener Schnitzel" with French fries and cranberries

Kalbsrücken, am Stück gebraten auf Thymianjus
mit Wirsinggemüse und Anna-Kartoffeln **31,80 €**
Roasted loin of veal in a thyme jus with savoy cabbage and Anna potatoes

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Käsespätzle und kleinem Salatteller **29,80 €**
Roast beef with onions and homemade cheese spaetzle and a small salad plate

HAUPTGÄNGE WILD & GEFLÜGEL

Zweierlei von der Gans-Brust und Keule an Orangen-Demiglace **30,50 €**
Two kinds of goose breast and leg with orange demi-glace

Hirschragout in Burgunder-Reduktion **28,50 €**
Deer ragout in Burgundy reduction

Alle Wildgerichte servieren wir mit: Apfelrotkraut, Nussspätzle und Preiselbeer-Birne
All game dishes are served with: apple red cabbage, nut spaetzle and cranberry-pear

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

Kürbis-Risotto mit gegrilltem Halloumi-Käse **16,80 €**
Pumpkin risotto with grilled halloumi cheese

Spinatmaultaschen an Tomatensugo **16,50 €**
Spinach ravioli with tomato sauce

HAUPTGÄNGE FISCH

Knuspriges Zanderfilet auf Karotten-Wirsing-Rahm mit Petersilienkartoffeln **27,50 €**
Crispy zander fillet on carrot and savoy cabbage cream with parsley potatoes

Lachsforellenfilet, auf der Haut gebraten mit Schwarzwurzeln und Bandnudeln **29,50 €**
Salmon trout fillet, fried on the skin with salsify and tagliatelle

DESSERT

Hausgemachtes Tonkabohnen-Tiramisu **8,50 €**
Homemade tonka bean tiramisu

Christstollen-Nougat-Parfait mit eingelegten Kirschen **9,50 €**
Christmas Stollen Nougat Parfait with Pickled Cherries

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!