

# PARKHOTEL ST. LEONHARD

## WILD & GEFLÜGEL

### **Hirschkarrée an Johannisbeeren-Sauce**

*Venison rack with currant sauce*

**30,90 €**

### **Rehrücken im Kräutermantel an Wildbeeren-Sauce**

*Saddle of venison in a herb coating with wild berry sauce*

**31,50 €**

### **Hirschragout in Burgunder-Reduktion**

*Deer ragout in Burgundy reduction*

**28,50 €**

### **Rosa Sous-vide gegarte Barbarie-Entenbrust an Orangen-Demiglace**

*Pink sous-vide cooked Barbary duck breast with orange demi-glace*

**29,80 €**

### **Alle Wildgerichte servieren wir mit: Apfelrotkraut, Nussspätzle und Preiselbeer-Birne**

*All game dishes are served with: apple red cabbage, nut spaetzle and cranberry-pear*

## VORSPEISEN

### **Feldsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Walnüssen,**

### **Speck und Kartoffel-Majoran-Dressing**

*Lamb's lettuce with caramelized goat cheese, walnuts, bacon, and potato-marjoram dressing*

**13,80 €**

### **Tatar von Roter Bete und Apfel mit geräuchertem Saibling und Senf-Dill-Kaviar-Sauce**

*Beetroot and apple tartar with smoked char and mustard-dill-caviar sauce*

**14,50 €**

### **Carpaccio vom Rinderfilet mit Feldsalat, Birne, Grana Padano und Pinienkern-Krokant**

*Carpaccio of beef fillet with lamb's lettuce, pear, Grana Padano and pine nut brittle*

**16,60 €**

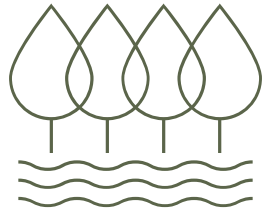
### **Jakobsmuschel auf Hokkaido-Risotto mit Chorizo und Trüffel**

*Scallop on Hokkaido risotto with chorizo and truffle*

**17,50 €**

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

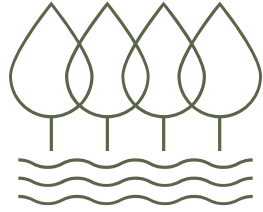
## SUPPEN

<b>Maronen-Sellerie-Cappuccino mit Preiselbeer-Schaum</b> <i>Chestnut and celery cappuccino with cranberry foam</i>	<b>8,70 €</b>
<b>Vegane Kürbis-Karotten-Ingwer-Cremesuppe</b> <i>Vegan pumpkin, carrot, and ginger cream soup</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Rinderkraftbrühe mit Flädle</b> <i>Beef broth with swabian noodles</i>	<b>8,90 €</b>

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

<b>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller</b> <i>Homemade cheese spaetzle with fried onions and a small salad plate</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Kürbis-Risotto mit gegrilltem Halloumi-Käse</b> <i>Pumpkin risotto with grilled halloumi cheese</i>	<b>16,80 €</b>
<b>Mie-Nudeln mit Avocado, Walnüssen und geräuchertem Tofu in Panko-Kruste</b> <i>Mie noodles with avocado, walnuts and smoked tofu in a panko crust</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Spinatmaultaschen an Tomatensugo</b> <i>Spinach ravioli with tomato sauce</i>	<b>16,50 €</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

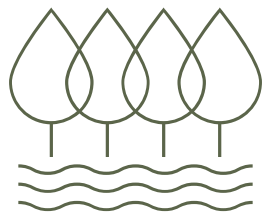
## HAUPTGÄNGE FLEISCH

- Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren** **28,90 €**  
*“Wiener Schnitzel” with French fries and cranberries*
- „Surf and Turf“ vom Rinderfilet an Cognac-Pfeffer-Rahmsauce mit Speckbohnen und Pommes** **31,50 €**  
*“Surf and turf” beef fillet with cognac and pepper cream sauce with bacon-wrapped beans and fries*
- Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Käsespätzle und kleinem Salatteller** **29,80 €**  
*Roast beef with onions and homemade cheese spaetzle and a small salad plate*

## HAUPTGÄNGE FISCH

- Knuspriges Zanderfilet auf Karotten-Wirsing-Rahm mit Petersilienkartoffeln** **27,50 €**  
*Crispy zander fillet on carrot and savoy cabbage cream with parsley potatoes*
- Pochierter Lachs in Zitronen-Meerrettich-Sauce mit Wurzelgemüse und Basmati-Reis** **28,60 €**  
*Poached salmon in a lemon and horseradish sauce with root vegetables and basmati rice*
- Winterkabeljau im Bierteig auf lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat mit Remouladendip** **26,80 €**  
*Winter cod in beer batter on lukewarm potato and cucumber salad with remoulade dip*

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>Hausgemachtes Tonkabohnen-Tiramisu</b> <i>Homemade tonka bean tiramisu</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Lava-Kuchen mit Himbeersorbet</b> <i>Lava cake with raspberry sorbet</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Christstollen-Nougat-Parfait mit eingelegten Kirschen</b> <i>Christmas Stollen Nougat Parfait with Pickled Cherries</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Rosinen-Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott</b> <i>Raisin Kaiserschmarrn with plum compote</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Regionale Käseauswahl mit Trauben, Walnüssen und Brot</b> <i>Regional cheese selection with grapes and walnuts</i>	<b>15,50 €</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!*

  
**WEIHNACHTSBRUNCH**  
25.12. & 26.12.2025  
Genießen Sie an den Weihnachtstagen ein festliches Buffet  
mit regionalen Klassikern und feinen Kreationen  
aus unserer Pâtisserie.  
55,00 € pro Person/Tag inkl. Aperitif,  
Tee- und Kaffeespezialitäten