



10 Jahre Schlosshotel Park Consul Heidenheim



Unsere Klassiker aus dem Eröffnungsjahr

Maultaschensuppe mit Petersilie Swabian ravioli soup with parsley (a,c,e,h,j)	5,50 €
Hausgemachte Maultaschen nach Originalrezept „Henne – Nest“ mit Zwiebel – Speckschmelze und kleinem Beilagensalat Homemade "Maultäschle" stuffed Swabian ravioli, with sautéed onions & bacon and a small side salad (1,2,3,5,6,7,a,b,c,d,f,j,k)	12,80 €
Schweinebraten aus dem Ofen mit Biersoße an Sauerkraut und Serviettenknödeln Roast pork from the oven with beer sauce, sauerkraut and napkin dumplings (a,b,c,e,h,j,8)	14,90 €
Tafelspitz vom Rind mit Apfel-Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Salatteller Beef boiled in apple horseradish sauce, boiled potatoes and side salad (b,8,e,j,h)	15,90 €
Henne-Haustopf Verschieden gebratene Lendchen mit feinen Gemüsen, Grillspeck, gebackenem Ei und Spätzle Loins with vegetables, grilled bacon, baked egg and Swabian pasta (a,b,c,e,h,j,8,2,3,4)	17,50 €

10 JAHRE
ZU GAST IN HEIDENHEIM



CONGRESS CENTRUM

PARK CONSUL
SCHLOSSHOTEL



Unsere Pfifferlingskarte

Cremesuppe von Pfifferlingen mit Riesling - Äpfeln 6,50 €
Cream soup of chanterelles with Riesling apples (j,e,8,b)

Salat von gebratenen Pfifferlingen und Kartoffeln 10,50 €
mit Schwarzwälder Schinken
Salad of fried chanterelles and potaoes with black forrest ham (j,7,e,k)

Tarte von Pfifferlingen mit Gemüsevinaigrette an Salatbukett 10,80 €
Tarte from chantarelles with vegetable dressing and salad bouquet (a,c,k,j,e)

Ragout von Pfifferlingen mit Wurzelgemüse 9,50 €
an gerösteten Serviettenknödeln
Ragout of chantarelles with root vegetables
and roasted napkin dumplings (a,b,8,j)

Gebratene Pfifferlinge und Junglauch in Weißweinsöße 12,60 €
mit Taglierini
Fried chanterelles on chive in white wine sauce with Taglierini (a,c,e,8,b,j)

Gebratene Hähnchenbrust mit Marktgemüse 17,20 €
an einer Roulade aus Kartoffeln und Pfifferlingen
Roasted chicken breast with market vegetables and a roulade of
potatoes and chanterelles (a,e,j,b)

Steak vom Weiderind unter der Pfifferlingskruste 25,50 €
mit Schalottenconfit und Bandnudeln
Black Angus steak with chanterelles crust,
shallots confit and tagliatelle (a,b,7,8,f,j)

Gebratenes Filet vom Bodenseefelchen 22,80 €
an Risotto von Pfifferlingen und Blattspinat
Fried fillet of whitefish with risotto from chanterelles and leaf spinach (c,7,8,f,a,b,j)



Schlossberg-Menü

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Gemüsestreifen

Beef broth with stuffed stripes of pancakes and strips of vegetables

(j,8,b,g,c,a)

SchlossbergTeller

Schweinemedallions auf Käsespätzle mit Marktgemüse,
geschmorten Pilzen und Rahmsauce

Pork fillets, Swabian pasta with cheese, seasonal vegetables, mushrooms and sauce

(7,a,b,c,d,f,j)

Pfitzauf mit Apfelragout und Vanilleeis

Pfitzauf with apple ragout and vanilla ice cream

(c,b,a,g,8)

27,50 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Enjoy your meal!

Unsere schwäbischen Klassiker

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Gemüsestreifen* Beef broth with stuffed stripes of pancakes and strips of vegetables (j,8,b,g,c,a)	5,50 €
Schwäbische Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Salat* Swabian pasta with melted cheese and roasted onions served with a small side salad (1,2,3,5,6,a,b,c,d,f,j,k)	12,00 €
Schwäbische Linsen mit Spätzle, Saitenwurst und Bauchspeck* Lentils with Swabian pasta, sausage and bacon (1,2,3,5,6,a,b,c,d,f,j,k)	10,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat* Pork schnitzel "Vienna style" with French fries and a small side salad (1,2,3,5,6,a,b,c,d,f,j,k)	14,90 €
SchlossbergTeller* Schweinemedallions auf Käsespätzle mit Marktgemüse, geschmorten Pilzen und Rahmsauce Pork fillets, Swabian pasta with cheese, seasonal vegetables, mushrooms and sauce (7,a,b,c,d,f,j)	19,50 €
Rostbraten auf Schwarzwurzelpüree, zweierlei Zwiebeln und Spätzle* Roastbeef with black salsify puree, two kinds of onions and Swabian pasta (1,2,3,5,6,a,c,d,f,j,k)	24,50 €

* Alle Gerichte auf dieser Seite sind auch als Seniorenportion erhältlich!

Feinschmecker Karte

Suppen/soups

Lauchcreme-Süppchen mit Kartoffelplätzchen Creamy leak soup with potato cookies (a,b,j,c,8)	5,90 €
Zitronengras-Schaumsuppe mit Praline vom Räucherlachs Lemongrass soup with praline of smoked salmon (8,b,a,n,j,c)	8,50 €

Vorspeisen/starters

Salat von Alblinsen mit Lammschinken und geräuchertem Forellenfilet an Meerrettich Salad from alb lentils with lamb ham and smoked trout fillet in horseradish (n,j,m,c,k,l,b,8)	11,20 €
Carpaccio vom Rind mit Holundervinaigrette, Rucola, Pinienkernen und Parmesan Carpaccio from beef with elderberry dressing, rucola, pine nuts and parmesan (j,f,e,b,i)	14,50 €

Pasta und Zwischengerichte/Pasta & warm starters

Pasta in Rucola-Walnuss-Pesto geschwenkt mit Birnenspalten und Blauschimmelkäse Pasta with rucola walnut pesto, with pears and blue cheese (e,c,a,j,b,5,8)	11,00 €
Roulade vom Spitzkohl mit Karottenpüree gefüllt an Süßkartoffelknusper Roulade of cabbage with carrots stuffed and sweet potato crisp (g,j,e)	11,90 €
Taglierini in Teriyakisauce mit gebratenen Rinderfiletstreifen Taglierini with teriyaki sauce and fried stripes of beef (c,b,a,j)	16,20 €

Dessert/Sweet

Pfizzauf mit Apfelragout und Vanilleeis Pfizzauf with apple ragout and vanilla ice cream (c,b,a,8)	5,50 €
Zwetschgentarte mit Streuobstwiesenkompott und Rum-Rosinen-Eis Plum tarte with orchard compote and rum raisin ice cream (j,a,b,c,5,8)	6,70 €
Klassische Crème Brûlée mit Zwetschgenröster und Walnusseis Crème Brûlée with plum compote and walnut ice cream (a,b,j,8)	7,20 €
Schokoladentränen mit Aprikosenragout und Cassis-Sorbet Chocolate tears with apricot ragout and cassis sorbet (a,b,e,j,c)	7,90 €

Informationen zu den Rezepturen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen
erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Enjoy your meal

Legende:

1) mit Farbstoff	/ with coloring	5) geschwefelt	/ with sulfur dioxide
2) mit Konservierungsstoff	/ with preservatives	6) geschwärzt	/ blackened
3) mit Antioxidationsmittel	/ with antioxidants	7) mit Phosphat	/ with phosphate
4) mit Geschmacksverstärker	/ with flavor enhancer	8) mit Milcheiweiß	/ milk protein
a) Eier	/ eggs and products thereof	b) Milch	/ milk and products thereof
c) Glutenhaltige Lebensmittel	/ glutenous grain	d) Erdnüsse	/ peanuts and products thereof
e) Nüsse (Schalenfrüchte)	/ nuts	n) Weichtiere	/ molluscs and products thereof
g) Lupinen	/ lupines	h) Sesam	/ sesame and products thereof
l) Soja	/ soy (beans) and products thereof	j) Sellerie	/ celery and products thereof
k) Senf	/ mustard and products thereof	l) Fisch	/ fish and products thereof
m) Krebstiere	/ crustaceans and products thereof		
f) Schwefeldioxid und Sulphit	/ sulfur dioxide and sulphites		

Aperitif

Racemus Alkoholfreier, BIO-Secco, Weingut Hemer	0,1l	4,70 €
Prisecco rotfruchtig Alkoholfreier Cocktail, Manufaktur Jörg Geiger	0,1l	4,50 €
Prosecco Scavi & Ray Spumante dry	0,1l	4,90 €
Sekt Hausmarke, trocken	0,1l	4,50 €
Campari Orange / Soda	0,2l	7,00 €
Hugo / Aperol Spritz	0,2l	6,00 €
Martini Bianco / Extra Dry	5cl	5,50 €
Sherry fino / medium	5cl	5,00 €

Mineralwasser

Tafelwasser	0,2l	2,70 €	0,4l	3,70 €
Teinacher medium/naturell	0,25l	2,90 €	0,75l	5,90 €

Softdrinks

Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Bluna Orange, Afri Zitrone, Bluna Mix	0,2l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon Schweppes Tonic Water Schweppes Ginger Ale			0,2l	3,50 €

Säfte „Bio“ von Burkhardt

Orangensaft, Apfelsaft klar, Maracujasaft	0,2l	2,90 €		
Pfirsichsaft, Mangosaft, Kirschaft, Schwarzer Johannisbeerensaft	0,4l	4,50 €		
Saftschorle	0,2l	2,90 €	0,4l	3,90 €

Kaffe espezialitäten & Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème	2,60 €
Kännchen Kaffee Crème	4,50 €
Milchkaffee	3,60 €
Espresso/ Espresso Macchiato	2,40 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Tasse Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,60 €
Heiße Schokolade	3,50 €

Verschiedene Teesorten

Schwarzer Tee

English Breakfast, Earl Grey

Grüner Tee

Classic Green " Bio "

Kräutertee

Peppermint, Camomile, Mountain Herbs,
Rooibos Vanilla,

Früchtetee

Lemon Sky, Sweet Berry

je Tasse	2,60 €
je Kännchen	3,90 €

Offene Weißweine 0,2l

Riesling vom Fass, Stettener Wartbühl Remstalkellerei eG, Württemberg	5,90 €
2017 Solaris Edition S - ** Spätlese (Süß) Weingut Hemer, Rheinhessen „Bio-Wein“	6,90 €
2018 Silvaner halbtrocken Weingut Maier, Württemberg	6,40 €
2018 Chardonnay & Pinot Grogio, trocken Villa Castella, Italien	6,00 €
2018 Sauvignon Blanc Cheval d'Or, France	6,50 €

Offene Roséweine 0,2l

2018 Trollinger Rosè Weingut Maier, Württemberg	6,90 €
--	--------

Offene Rotweine 0,2l

Trollinger mit Lemberger vom Fass Remstalkellerei eG, Württemberg	6,00 €
2017 Lemberger Q.b.A, trocken Weingut Maier, Württemberg	6,50 €
2017 Calidius Weingut Maier, Württemberg	6,40 €
2018 Tempranillo Barrique Verdejo de Castillo, Spanien	6,50 €
2017 Cabernet Sauvignon Cheval d'Or, France	6,50 €
Weinschorle weiß/rosé/rot	5,50 €

Bier vom Fass & Flaschenbiere

Königsbräu Edel Pils	0,3l	3,20 €	0,5l	3,90 €
Königsbräu Spezial	0,3l	3,20 €	0,5l	3,90 €
Radler	0,3l	3,20 €	0,5l	3,90 €
Königsbräu Hefeweizen naturtrüb	0,3l	3,20 €	0,5l	3,90 €
Königsbräu Hefeweizen Dunkel/Kristallklar			0,5l	3,90 €
Erdinger Hefe alkoholfrei			0,5l	3,90 €
Gold Ochsen Original alkoholfrei			0,33l	3,50 €

Spirituosen (2cl)

Heidenheimer Brände

„Rudis Schlossbrände“

Obstler / Birne / Apfel / Mirabelle
Kräuter / Quitte / Wacholder

Aquavit

Malteserkreuz 3,20 €
Linie Aquavit 4,20 €

Heidenheimer Liköre

„Rudis Schlossbrände“

Holunder / Quitte /
Pfefferminz je 4,20 €

Grappa

Nonino Vuisinar 5,00 €
Grappa Sarpa Barrique 5,00 €