

---

**Salate**

---

**Mozzarella-Salat**

Frische Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum  
in Olivenöl mit Balsamico-Creme<sup>(e, 2, 12)</sup>

14,50 €

**Parkhotel-Salat**

Bunter Blattsalat mit Gurken, Cherry-Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika,  
Mischung aus Pinienkernen und Walnüssen, Parmesankäse

10,90 €

wahlweise:

mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust

16,50 €

mit Thunfisch

14,00 €

mit gebratenen Gambas oder Lachsstreifen

19,90 €

Wählen Sie aus unseren Dressings:

**Joghurt-**<sup>(5,8,12)</sup>, **Vinaigrette (Essig-Öl)**<sup>(h,5,8,)</sup>, **Balsamico-**<sup>(h,5,8)</sup>  
**oder Frenchdressing**<sup>(h,5,8,12)</sup>

---

**Suppen**

---

**Tomatensuppe (vegan)**

Suppe hergestellt aus frischen Tomaten<sup>(8)</sup>

5,90 €

**Hochzeitssuppe**

Der Vorab-Klassiker<sup>(a,g,3,4)</sup>

5,90 €

---

**Vorspeisen**

---

**Antipasti<sup>(a,e,2,4,5,12)</sup>**

1 Portion 9,50 €  
2 Portionen 17,00 €

**Datteln im Speckmantel<sup>(5)</sup>**

8,90 €

**Gambas Olio**

Riesengambas 5 Stück  
in Olivenöl mit frischem Knoblauch<sup>(n)</sup>

11,90 €



---

**Ursprünglicher Genuss**

---

Bei den folgenden Gerichten achten wir auf Nachhaltigkeit und Tierwohl.  
Den Tieren wird ein langer Transportweg erspart.  
Die Schweine leben auf Stroh und haben deutlich mehr Platz.  
Die Rinder leben freilaufend in Herden auf der Wiese,  
frisches Gras dient als Hauptteil der Nahrung.

**Entrecôte von der Allgäuer Färse  
mindestens 300 g purer Fleischgenuss**

Die Tiere stammen von Bauern aus dem Voralpenland.  
Das Fleisch ist etwas fester im Biss, das Fettauge lässt dieses Steak  
zu einer absoluten Delikatesse werden.

Wählen Sie aus zwei Beilagen Ihrer Wahl  
und den Garstufen englisch, medium oder durch.

**34,50 €**

**Burger vom Vilankerer Auerochsen**

Der Auerochse mit der roten Zunge liefert das Fleisch für dieses 180 g Burger Patty.  
Wir servieren ihn in einem Brioche-Brötchen  
mit frischen roten Zwiebeln, Tomate und Blattsalat  
mit White Smoke und Bacon BBQ Sauce,  
dazu reichen wir Kartoffelwedges.<sup>(a,b,e,5,8)</sup>

**17,50 €**

**Große Bratwurst ohne Darm vom Lübicher Strohschwein**

mit einer hausgemachten Currysauce,  
dazu Pommes Frites<sup>(h,5,8,16)</sup>

Das Lübicher Strohschwein ist mit dem 1 Sternlabel des Deutschen  
Tierschutzverbundes zertifiziert. Das heißt unperforierte Liegeflächen und 40% mehr  
Platz im Stall als der Gesetzgeber vorschreibt.  
Wir haben uns für diese Wurst entschieden, um einen Beitrag zu leisten,  
damit dem Bauern das ganze Tier abgenommen werden kann.

**10,00 €**

— **Unsere Pasta Klassiker & vegetarische Gerichte** —

**Spaghetti al aglio e olio (optional vegan)**

in Knoblauch und Olivenöl angeschwenkt,  
dazu Gambas, Pesto, Cherry-Tomaten und Parmesan<sup>(a,e,l,n)</sup>

19,90 €

**One-Pot Zitronen Spaghetti (vegan)**

mit Kokosmilch, Zitrone, frischem Knoblauch, fein gehackte Zwiebeln und Spinat<sup>(a,l,17)</sup>

14,50 €

**Mediterrane Tortelloni (vegan)**

Gefüllte Nudeln mit Gemüse in Tomatensauce und Rucola<sup>(a,l,8)</sup>

16,00 €

**Parkhotel Vegetarische Schale**

Rahmkartoffeln mit frischen Pfannengemüse mit Cheddar und Mozzarella überbacken<sup>(e,11)</sup>

12,50 €

**Zwei gebratene Vegetarische Valess Schnitzel**

mit Champignonrahmsauce und Kroketten<sup>(a,b,e,11)</sup>

15,50 €

**Veggie Burger (optional vegan)**

130g Gemüse-Patty  
aus feinem sonnengereiftem Mais, Paprika, Frühlingszwiebeln und Blumenkohl,  
dazu Blattsalat, Tomate, Rote Zwiebeln,  
mit veganer Mayo und Ketchup<sup>(a,b,e,11)</sup>

Dazu reichen wir Ihnen Pommes Frites *oder* einen Beilagensalat.

14,50 €

doppeltes Patty 20,00 €



---

**Burger**

---

**Parkhotel Burger**

180g saftiges Angusrindfleisch mit Blattsalat, Cheddar, Bacon, Tomate, Rote Zwiebel, BBQ und White Smoke Sauce dazu Pommes Frites <sup>(a,e,5,11)</sup>

**16,00 €**  
**doppeltes Patty 21,90 €**

**Crispy Chicken Burger**


Knuspriges 130g Hähnchenpatty mit Blattsalat, frischen Tomaten, Rote Zwiebel, Ananas, fruchtiger Mangosauce und Sweet Chilli Sauce dazu Pommes Frites <sup>(a,b,e,5)</sup>

**14,90 €**  
**doppeltes Patty 19,90 €**

**Pulled Pork Burger**

Nach amerikanischer Art gegarter Schweinenacken  
fein gezupft mit einer leichten Rauchnote getoppt,  
auf Cole Slaw, Blattsalat, frischen Tomaten und Roten Zwiebeln  
BBQ Sauce dazu Pommes Frites <sup>(a,e,h,16)</sup>

**15,00 €**  
**doppeltes Fleisch 21,00 €**



---

**Steaks & More**

---

**Rumpsteak natur**

250g Rumpsteak natur  
mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Salatgarnitur<sup>(e,11)</sup>

**26,50 €**

**Rumpsteak mit Zwiebeln**

250g Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,  
dazu Pommes Frites

**28,50 €**

**Rumpsteak mit Champignons**

250g Rumpsteak mit frischen gebratenen Champignons,  
dazu Pommes Frites

**29,50 €**

**Rumpsteak mit Pfeffersauce**

250g Rumpsteak mit Pfeffersauce,  
dazu Pommes Frites<sup>(e,11)</sup>

**29,50 €**

**Hähnchenbrust mit Ratatouille**

Hähnchenbrust im Parmesan-Kräutermantel,  
in Ratatouille-Gemüse,  
dazu Rosmarinkartoffeln<sup>(a,b,e,5,8,9)</sup>

**18,50 €**

**Schweinefilet Paprika**

am Stück gebraten, mit Paprika Creme-Fraîche Sauce  
dazu Rosmarinkartoffeln<sup>(e,5,8)</sup>

**21,50 €**



---

**Aus dem kühlem Nass**

---

**Fish & Chips**

im Bierteig gebackene Fischfilets,  
dazu Pommes und Remoulade<sup>(a,e,5,8)</sup>

**16,00 €**

**Lachssteak**

mit einer cremigen Zitronen-Dill Sauce,  
dazu Salzkartoffeln<sup>(e,8)</sup>

**24,90 €**

---

**Schnitzel und Klassiker**

---

**Wiener Schnitzel Original**

Schnitzel vom Kalbsrücken,  
dazu Pommes Frites und Salatgarnitur<sup>(a,b,e,5)</sup>

**22,90 €**

**Schnitzel natur**

Schnitzel vom Schweinelachs  
dazu Pommes Frites und Salatgarnitur<sup>(a,b,e,5)</sup>

**14,00 €**

**Schnitzel à la Meyer**

Schnitzel vom Schwein,  
mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln<sup>(a,b,e,5)</sup>

**17,50 €**

**Schweineschnitzel Jägerart**

mit Champignon Rahmsauce, dazu Pommes Frites<sup>(a,b,e,5)</sup>

**16,50 €**



**Paprika Schnitzel**

mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Pommes Frites<sup>(a,b,e,5,8)</sup>

**16,50 €**

**Curry-Sahne Schnitzel**

Schnitzel vom Schwein  
mit einer Curry-Sahne Sauce, dazu Kroketten<sup>(a,b,e,5,16)</sup>

**16,50 €**

**Gebratenes Hähnchenschnitzel im Knuspermantel**

mit warmen Früchten, Currysauce und Kroketten<sup>(a,b,e,5,8,16)</sup>

**15,50 €**

**Gekochtes westfälisches Rindfleisch**

mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln<sup>(a,h,5,8)</sup>

**16,00 €**

**Schweinesteak**

mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln<sup>(5,8)</sup>

**15,00 €**

**Drei Schweinemedallions**

mit Birne und Gorgonzola überbacken,  
dazu Kroketten und Salatgarnitur<sup>(e,5,8)</sup>

**21,50 €**

---

**Extra Beilagen:**

**Beilagen je 3,30 €:**

Pommes Frites, Kroketten, Wedges, Salzkartoffeln, gebratene Zwiebeln,  
gebratene Champignons, Pfeffersauce, Paprikasauce, Zwiebelsauce,  
Champignonsauce, Hollandaise

**Beilagen je 4,50 €:**

Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Süßkartoffelpommes,  
kleiner gemischter Salat, Bernaise

**Beilagen je 5,50 €:**

Ofenkartoffeln, Pfannengemüse, Speckböhnchen, Ratatouille



---

**Kleinigkeiten**

---

**Gebackener Camembert**

dazu warme Früchte, Wildpreiselbeermarmelade und Toast<sup>(a,b,e,8)</sup>

10,50 €

**Toast Hawaii**

Klassisches Toast Hawaii mit Ananas und gekochtem Schinken<sup>(a,b,e,8,11)</sup>

10,00 €

**Ofenkartoffel mit Lachs**

Große Ofenkartoffel mit Sour-Cream,  
dazu Lachstreifen *oder* Hähnchenbruststreifen<sup>(a,e,h,8)</sup>

14,50 €

**Strammer Max**

Rustikales Brot mit rohem Schinken,  
gedeckt von Spiegelei und knackigen Gurken<sup>(a,b,e,h,8,11)</sup>

11,50 €



---

**Für unsere kleinen Gäste**

---

Kleines Schnitzel

mit Kroketten<sup>(a,b,e,5)</sup>

9,50 €

Kleiner Burger à la Parkhotel

80g Burger-Patty mit Pommes Frites<sup>(a,b,e,5,8,11)</sup>

9,50 €

Spaghetti

in Tomatensauce<sup>(a,e,l)</sup>

8,00 €

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites<sup>(a,b,e,5,8)</sup>

9,50 €

---

**Dessert**

---

Westfälische Herrencreme<sup>(e,l,8,16)</sup>

5,50 €

Eis-Variation

Gemischter Eisbecher mit oder ohne Sahne<sup>(e,l,1,4,8)</sup>

6,50 €

Sie haben Fragen zu den Inhaltsstoffen?

Sprechen Sie uns gerne an!

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

---

## Zusatzstoffe & Allergene

---

### Zusatzstoffe

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Süßungsmittel
9. Enthält eine Phenylalaninquelle
10. Phosphat
11. Stärke
12. Milchweiß/ Lactose
13. Chininhaltig
14. Coffeinhaltig
15. Taurinhaltig
16. Nüsse
17. Emulgator E435

---

### Allergene

- a. Glutenhaltiges Weizengetreide
- b. Eier
- c. Erdnüsse
- d. Sojabohnen
- e. Milch
- f. Schalenfrüchte
- g. Sellerie
- h. Senf
- i. Sesamsamen
- j. Schwefeldioxid
- k. Sulfite
- l. Lupinen
- m. Mollusken
- n. Krebstiere
- o. Fisch
- p. Weichtiere



---

**Getränke**

---

**Biere vom Fass**

BitBurger Pilsener	0,2l	1,80 €
	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,90 €
Frankenheimer Altbier	0,2l	1,80 €
	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,90 €
Alt Schuss	0,2l	1,80 €
	0,3l	2,80 €
	0,5l	4,00 €
Altbier Bowle	0,2l	2,60 €
	0,3l	3,00 €
	0,5l	4,20 €
Benediktiner <sup>(Glutenhaltig)</sup>	0,3l	3,10 €
	0,5l	4,00 €
Erdinger Weizen <sup>(Glutenhaltig)</sup>		
	hell	0,5l 3,90 €
dunkel	0,5l 3,90 €	

**Alkoholfrei**

BitBurger Drive	0,33l	2,60 €
Malzbier	0,33l	2,60 €
Erdinger Weizen	0,5l	3,90 €

---

**Getränke**

---

**Whiskey****Sasse Cigar**

40% Vol. aus Roggen und Gersten Malz 2cl 4,90 €  
5 Jahre im Eichenfass gereift

**Jack Daniels**

40% Vol. Tennessee Whiskey 4cl 4,00 €

**Jim Beam**

40% Vol. Kentucky Straight Bourbon Whiskey 4cl 3,00 €

**Unsere Muntermacher****Kat.1**

Weizenkorn, Wacholder, Saure Kirsche, 1,20 €  
Apfelkorn, Mettinger, Stritz

**Kat.2**

Jägermeister, Kümmerling, Fernet Branca, Fernet Menta, 1,90 €  
Underberg, Ramazotti, Berliner Luft, Dark Mark, Tunel

**Kat.3**

Malteser Kreuz Aquavit, Williams Christ Birne, 2,20 €  
Sambuca, Weinbrand, Ouzo, Obstler

**Kat.4**

Jubiläums Aquavit, Linie, Wodka, Grappa, Gin, Baccardi 2,50 €

**Sasse Spezial**

Lagerkorn, Kakao Nusslikör, Kräuterwacholder, Sechser 2,50 €

---

**Getränke**

---

**Alkoholfreie Getränke**

Mineralwasser naturell, medium, classic	0,25l	2,00 €
	0,75l	5,00 €
Cola, Fanta, Sprite, Cola-Light	0,2l	2,00 €
	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,60 €
Regina	0,2l	1,50 €
	0,3l	2,20 €
	0,5l	3,40 €
Bitter Lemon	0,2l	2,00 €
	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,60 €
Schorle Orange, Apfel, Maracuja, Möhre, Kirsche	0,2l	2,00 €
	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,60 €
Säfte Orange, Apfel, Maracuja, Möhre, Kirsche	0,2l	2,00 €

**Heiße Getränke**

Tasse Kaffee	2,30 €
Pott Kaffee	3,30 €
Kännchen Kaffee	3,50 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	1,90 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,30 €
Pott Kakao	3,30 €
Tee	1,50 €

---

**Getränke**


---

**Weißwein**

Riesling	0,1l	2,90 €
Weingut Heinz Nikolai, Erbach	0,25l	4,90 €
feinherb, mit schöner Säure und passender Süße	0,75l	18,90 €
Grauburgunder	0,1l	2,90 €
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,25l	5,30 €
trocken, saftige Aromen von reifem Kernobst	0,75l	18,90 €

**Rosé**

Rotling	0,1l	3,60 €
Weingut Ernst Steffens, Mosel	0,25l	5,30 €
halbtrocken, aus Dornfelder Trauben	0,75l	18,90 €

**Rotwein**

Dornfelder & Portugieser	0,1l	2,90 €
Weinhaus Flick, Rheinhessen	0,25l	4,90 €
lieblich, erinnert an Brombeerkonfitüre	0,75l	18,90 €
Merlot	0,1l	2,90 €
Rafale Marlot, Frankreich (Roussillon)	0,25l	4,90 €
tolles Aroma von Pflaumen, Kirschen und Zedernholz	0,75l	18,90 €

**Aperitif & Longdrinks & Liköre**

Hugo	4,90 €
Amérie	5,50 €
Aperol & Sprizz	5,50 €
Campari & O	4,50 €
Gin & Tonic	4,50 €
Bacardi & Cola	4,50 €
Whiskey & Cola (Jim Beam)	4,50 €
Whiskey & Cola (Jack Daniels)	5,50 €
Korn & Cola/ Fanta/ Sprite	2,90 €
Roten & Fanta	2,90 €
Baileys	2,20 €
Liköre	2,00 €