
Salate

Mozzarella-Salat

Frische Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum
in Olivenöl mit Balsamico-Creme^(e, 2, 12)

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-^(5,8,12), **Vinaigrette (Essig-Öl)**^(h,5,8,), **Balsamico-**^(h,5,8)
oder Frenchdressing^(h,5,8,12)

Suppen

Tomatensuppe (vegan)

Suppe hergestellt aus frischen Tomaten⁽⁸⁾

5,90 €

Hochzeitssuppe

Der Vorab-Klassiker^(a,g,3,4)

5,90 €

Vorspeisen

Antipasti^(a,e,2,4,5,12)

1 Portion 9,50 €
2 Portionen 17,00 €

Datteln im Speckmantel⁽⁵⁾

8,90 €

Gambas Olio

Riesengambas 5 Stück
in Olivenöl mit frischem Knoblauch⁽ⁿ⁾

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.^(a,b,e,5,8)

17,50 €

Große Bratwurst ohne Darm vom Lübicher Strohschwein

mit einer hausgemachten Currysauce,
dazu Pommes Frites^(h,5,8,16)

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^(a,e,l,n)

19,90 €

One-Pot Zitronen Spaghetti (vegan)

mit Kokosmilch, Zitrone, frischem Knoblauch, fein gehackte Zwiebeln und Spinat^(a,l,17)

14,50 €

Mediterrane Tortelloni (vegan)

Gefüllte Nudeln mit Gemüse in Tomatensauce und Rucola^(a,l,8)

16,00 €

Parkhotel Vegetarische Schale

Rahmkartoffeln mit frischen Pfannengemüse mit Cheddar und Mozzarella überbacken^(e,11)

12,50 €

Zwei gebratene Vegetarische Valess Schnitzel

mit Champignonrahmsauce und Kroketten^(a,b,e,11)

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^(a,b,e,11)

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 ^(a,e,5,11)

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 ^(a,b,e,5)

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 ^(a,e,h,16)

15,00 €
doppeltes Fleisch 21,00 €



Steaks & More

Rumpsteak natur

250g Rumpsteak natur
mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Salatgarnitur^(e,11)

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^(e,11)

29,50 €

Hähnchenbrust mit Ratatouille

Hähnchenbrust im Parmesan-Kräutermantel,
in Ratatouille-Gemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln^(a,b,e,5,8,9)

18,50 €

Schweinefilet Paprika

am Stück gebraten, mit Paprika Creme-Fraîche Sauce
dazu Rosmarinkartoffeln^(e,5,8)

21,50 €



Aus dem kühlem Nass

Fish & Chips

im Bierteig gebackene Fischfilets,
dazu Pommes und Remoulade^(a,e,5,8)

16,00 €

Lachssteak

mit einer cremigen Zitronen-Dill Sauce,
dazu Salzkartoffeln^(e,8)

24,90 €

Schnitzel und Klassiker

Wiener Schnitzel Original

Schnitzel vom Kalbsrücken,
dazu Pommes Frites und Salatgarnitur^(a,b,e,5)

22,90 €

Schnitzel natur

Schnitzel vom Schweinelachs
dazu Pommes Frites und Salatgarnitur^(a,b,e,5)

14,00 €

Schnitzel à la Meyer

Schnitzel vom Schwein,
mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln^(a,b,e,5)

17,50 €

Schweineschnitzel Jägerart

mit Champignon Rahmsauce, dazu Pommes Frites^(a,b,e,5)

16,50 €



Paprika Schnitzel

mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Pommes Frites^(a,b,e,5,8)

16,50 €

Curry-Sahne Schnitzel

Schnitzel vom Schwein
mit einer Curry-Sahne Sauce, dazu Kroketten^(a,b,e,5,16)

16,50 €

Gebratenes Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

mit warmen Früchten, Currysauce und Kroketten^(a,b,e,5,8,16)

15,50 €

Gekochtes westfälisches Rindfleisch

mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln^(a,h,5,8)

16,00 €

Schweinesteak

mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln^(5,8)

15,00 €

Drei Schweinemedallions

mit Birne und Gorgonzola überbacken,
dazu Kroketten und Salatgarnitur^(e,5,8)

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^(a,b,e,8)

10,50 €

Toast Hawaii

Klassisches Toast Hawaii mit Ananas und gekochtem Schinken^(a,b,e,8,11)

10,00 €

Ofenkartoffel mit Lachs

Große Ofenkartoffel mit Sour-Cream,
dazu Lachstreifen *oder* Hähnchenbruststreifen^(a,e,h,8)

14,50 €

Strammer Max

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

11,50 €



Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel

mit Kroketten^(a,b,e,5)

9,50 €

Kleiner Burger à la Parkhotel

80g Burger-Patty mit Pommes Frites^(a,b,e,5,8,11)

9,50 €

Spaghetti

in Tomatensauce^(a,e,l)

8,00 €

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites^(a,b,e,5,8)

9,50 €

Dessert

Westfälische Herrencreme^(e,l,8,16)

5,50 €

Eis-Variation

Gemischter Eisbecher mit oder ohne Sahne^(e,l,1,4,8)

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	2,40 €
	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,90 €

Frankenheimer Altbier	0,2l	2,40 €
	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,90 €

Alt Schuss Frankeneimer Altbier mit Sirup	0,2l	2,60 €
	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,20 €

Altbier Bowle Frankeneimer Altbier mit Sirup und Früchten	0,2l	3,30 €
	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,40 €

Benediktiner Helles Lagerbier	0,3l	3,70 €
	0,5l	5,00 €

Weizen

Erdinger Weizen hell	0,5l	5,00 €
	dunkel	0,5l

Erdinger Weizen hell	0,5l	5,00 €
	dunkel	0,5l

Alkoholfrei

BitBurger Drive	0,33l	3,30 €
Malzbier	0,33l	3,30 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5l	5,00 €

Getränke

Whiskey**Sasse Cigar**

40% Vol. aus Roggen und Gersten Malz 2cl 5,50 €
5 Jahre im Eichenfass gereift

Jack Daniels

40% Vol. Tennessee Whiskey 4cl 5,00 €

Jim Beam

40% Vol. Kentucky Straight Bourbon Whiskey 4cl 4,50 €

Unsere Muntermacher**Kat.1**

Weizenkorn, Wacholder, Saure Kirsche, 1,60 €
Apfelkorn, Mettinger, Stritz

Kat.2

Jägermeister, Kümmerling, Fernet Branca, Fernet Menta, 2,50 €
Underberg, Ramazotti, Berliner Luft, Dark Mark, Tunel

Kat.3

Malteser Kreuz Aquavit, Williams Christ Birne, 2,80 €
Sambuca, Weinbrand, Ouzo, Obstler

Kat.4

Jubiläums Aquavit, Linie, Wodka, Grappa, Gin, Baccardi 3,50 €

Sasse Spezial

Lagerkorn, Kakao Nusslikör, Kräuterwacholder, Sechser 3,50 €

Gin

Bombay Sapphire London Dry 4,50 €

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser naturell, medium, classic	0,25l	3,00 €
	0,75l	6,50 €
Cola, Fanta, Sprite, Cola-Light	0,2l	2,60 €
	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,80 €
Regina	0,2l	2,20 €
	0,3l	3,00 €
	0,5l	4,40 €
Bitter Lemon	0,2l	3,50 €
Schorle Orange, Apfel, Maracuja, Möhre, Kirsche	0,2l	2,60 €
	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,80 €
Säfte Orange, Apfel, Maracuja, Möhre, Kirsche	0,2l	3,00 €
	0,3l	4,00 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,80 €
Pott Kaffee	4,00 €
Kännchen Kaffee	4,80 €
Cappuccino	3,80 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Latte Macchiato	4,50 €
Milchkaffee	4,20 €
Pott Kakao	4,00 €
Tee	2,20 €

Getränke

Weißwein

Riesling	0,1l	4,10 €
Weingut Heinz Nikolai, Erbach	0,25l	8,20 €
feinherb, mit schöner Säure und passender Süße	0,75l	23,90 €
Grauburgunder	0,1l	3,80 €
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,25l	7,50 €
trocken, saftige Aromen von reifem Kernobst	0,75l	21,90 €
Rivaner	0,1l	3,90 €
Weingut Matthias Hengel, Mosel	0,25l	8,00 €
trocken, ausgewogen fruchtiger Genuss	0,75l	22,90 €
Weinschorle	0,2l	4,50 €

Rosé

Rotling	0,1l	3,90 €
Weingut Ernst Steffens, Mosel	0,25l	8,00 €
halbtrocken, aus Dornfelder Trauben	0,75l	22,90 €

Rotwein

Dornfelder	0,1l	3,90 €
Weingut Matthias Hengel, Mosel	0,25l	8,00 €
trocken, feinfruchtig im Geschmack	0,75l	22,90 €
Dornfelder & Portugieser	0,1l	3,80 €
Weinhaus Flick, Rheinhessen	0,25l	8,00 €
lieblich, erinnert an Brombeerkonfitüre	0,75l	22,90 €

Getränke

Merlot	0,1l	3,80 €
Rafale Marlot, Frankreich (Roussillon)	0,25l	8,00 €
tolles Aroma von Pflaumen, Kirschen und Zedernholz	0,75l	22,90 €

Aperitif & Longdrinks & Liköre

Hugo	5,80 €
Amérie	6,80 €
Aperol & Sprizz	6,80 €
Lillet & Russian Wild Berry	6,80 €

Campari & O	5,20 €
Gin & Tonic	6,90 €
Bacardi & Cola	5,50 €
Whiskey & Cola (Jim Beam)	5,50 €
Whiskey & Cola (Jack Daniels)	6,50 €
Korn & Cola/ Fanta/ Sprite	3,50 €
Roten & Fanta	3,50 €
Baileys	2,80 €
Liköre	2,50 €