



## PARKHOTEL GÜLDENE BERGE

### SUPPEN

PFIFFERLINGCRÈMESUPPE mit Specksegel (1,2,a,d,f)	6.50
ERBSENSUPPE mit Minze und würzigen Knuspererbsen (a,c,d,f,g,h)	6.50

### SALATE & CO.

KLEINER SALAT mit Honig-Senf-Dressing und Buchweizen-Flakes (a,c,h)	6.50
SOMMERSALAT mit gebratenen Pfifferlingen (3,c,f,g)	13.50

### PFIFFERLINGE

„STRAMMER - PFIFFERLING- MAX“ Gebratene Pfifferlinge auf Brot mit Schinkenwürfeln, Spiegelei und mariniertem Rucolasalat (1,a,b,c,d,h)	13.00
PFIFFERLINGE gebraten mit Rührei und geschwenkten Butter-Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat (3, b,c,d,f,g,h)	13.00
TAGLIATELLE mit Rahm-Pfifferlingen und Parmesan (3,a,b,c,d,f,g,h)	16.50

### HAUPTGERICHTE

SPARE RIBS 500 g würzig marinierte Spare- Ribs, mit Wedges, Coleslaw Salat und Barbecue-Sauce (a,c,d)	17.00
SCHNITZEL „PARKHOTEL“ paniertes Schweineschnitzel mit angebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Pommes Frites (1,a,b,d)	17.50
CORDON BLEU mit Gorgonzola und gekochtem Schinken gefülltes Kalbsschnitzel mit geschmorten Birnen und sautierten Kartoffelwürfeln (1,2,3,a,b,d)	19.50
BRATEN VOM JUNGBULLEN mit glasierten Zuckerschoten, Brennesselknödeln und Röstzwiebeln (a,f,g)	20.00
KALBSRÜCKEN im Bacon-Mantel, mit gebratenen Radieschen und Lauch-Kartoffel- Gemüse (1,a,f,g)	21.00
250G RUMPSTEAK mit wahlweise:  mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (a,c,f,g)	27.00
oder  Steakhouse Fries und kleinem Salat (a,c,d,f,g,h)	26.00

Alle Preise verstehen sich in EURO, pro Person und inklusive MwSt.

Gern bieten wir Ihnen die Speisen auch in Seniorengröße an und reduzieren den Preis um 3,00 €.

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz 2 Alkohol 3 Sulfide

Allergene: a Glutenhaltiges Getreide; b Eier und Eierzeugnisse; c Soja und Sojaerzeugnisse; d Milch, Lactose; e Schalenfrüchte; f Sellerie und Sellerieerzeugnisse; g Senf; h Sesam, Nüsse



## PARKHOTEL GÜLDENE BERGE

### WEISSENFELSER FISCHEREI

GANZE FORELLE mit Butterkartoffeln und kleinem Salat (a,f,h)	18.50
LACHSFORELLENFILET gebraten, mit fruchtigem Rote Beete Meerrettich Püree, dazu gesalzene Kirschtomaten und gerösteter Apfel (3,a,c,h)	18.50

### VEGETARISCH & VEGAN

BURRATA von der Kuhmilch mit buntem Zucchini Gemüse, auf mariniertem Rucolasalat (d,f,g)	12.00
QUINOA TALER (VEGAN) mit lauwarmem Zucchini salat und Meerrettich- Kartoffelcreme, dazu geschwenkte Feigen (a,c,h)	14.00
BRATLING (VEGAN) Medaillon von der Roten Beete und Kidney Bohnen mit gerösteter bunter Paprika und geschwenktem Pac Choi, dazu feurige Tomaten- Salsa (a,c,f,h,e)	14.00

### KLASSIKER

BERGE BURGER 250 g gemischtes Hackfleisch vom Rind und Schwein mit Gurke, Tomate, Käse & Bacon, dazu Steakhouse Fries (a,d,f,h)	14.00
BBQ BURGER mit Pulled Porc, Salat, Tomate und Gurke, dazu Süßkartoffelpommes (a,f,g,2)	15.00
CAESAR SANDWICH Toast mit Hähnchenbrust, Gurke, Tomate, gehobeltem Parmesan auf Caesar Dip und Romana Salat (a,b,c,d,f,h)	13.00

### DESSERT

SCHOKOKÜCHLEIN lauwarm mit flüssigem Kern, dazu Sahne und Vanilleeis (c,d)	7.50
SALTED CARAMEL BECHER 2 Kugeln Salted Caramel Eis mit Caramelsauce und gesalzenem Popcorn (a,c,d)	6.50
SCHWARZWÄLDER- KIRSCH-DESSERT leichte Quark-Sahne-Crème, mit Kirschen auf Brownie (a,b,d)	6.50
KIRSCHRAGOUT auf zwei Kugeln Amarena-Kirscheis mit Kirschlikör (2,c,d,h)	8.50