




VORNEWEG

KNOBLAUCHSUPPE 
cremig, mit Brotchip serviert (d,f)

7.50


KÜRBISCREMESUPPE 
mit Ingwer und Orange verfeinert (a,f)

7.50

SALAT  
bunt gemischt, mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing und
würzigem Nuss-Granola (3,c,f,g,h)

7.00

GROSSER SALAT
bunt gemischt und mariniert mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing

mit gebratenem Kürbis und Kräutersaitlingen (a,f,g,h) 
mit gebeiztem Lachs, Rote Beete und Walnüssen (d,f,g,h)
mit Hähnchenbrust und Ei (b,f,g,h)

15.50

IM BROT

BERGE BURGER
250 g gemischtes Hackfleisch vom Rind und Schwein, Käse, Bacon
Gurke, Tomate und hausgemachte Burgersoße, dazu Pommes (1,a,d,h)

17.00

WILD CHEESE BURGER
Wildfleisch-Patty aus der Wilden Manufaktur in Droyßig, mit Käse und gebratenen
Kräutersaitlingen, in einem Kürbiskernburgerbrötchen, mit Salat und Preiselbeerchutney,
dazu Wedges (a,d,h)

18.50

CLUB SANDWICH
getoastetes Sandwichbrot mit gebratener Hähnchenbrust, Bacon, Spiegelei,
gepickelten roten Zwiebeln, Salat, Tomate und Gurke, sowie hausgemachter Sandwichsoße
(a,b,d,g)

15.00

HAUPTGERICHTE

RINDERROULADE

geschmort, mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen und Traubensauce
(1,2,3,4,a,f,g)

21.50

SCHNITZEL PARKHOTEL

Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei serviert,
dazu Pommes und eine Salatgarnitur
(a,b,f,g)

19.00

ZWIEBELROSTBRATWÜRSTE

kleine Roster von Frank Schneider aus Müncheroda,
in würziger Zwiebelsoße mit Kartoffelstampf (f,g)

16.50

INVOLTINI

vom Schwein, gefüllt mit Feta und Spinat, dazu Pastinaken-Kräuterstampf
und scharf angebratenes Pilzgemüse (a,f)

20.50

SALTIMBOCCA

vom Hähnchen, mit Tagliatelle in einer
würzigen Tomatensoße mit Oliven und Kapern (a,b,d)

22.50

ENTRECOTE

250 g, mit Café de Paris Butter serviert, dazu angeschwenkte grüne Bohnen
und Rosmarinkartoffeln (a,b,d)

30.50

HIRSCHRÜCKEN

Medaillons unter einer Nusskruste, an Zwiebeljus,
mit Kürbisragout und Serviettenknödeln (a,b,d)

28.00

Alle Preise sind in EURO und inklusive Mehrwertsteuer ausgewiesen.

Sollten Sie es nicht ganz schaffen aufzuessen, packen wir Ihnen die Reste gerne ein. Dafür bieten wir Mehrwegbehälter ab **5.00 € Pfand** an. Alternativ verpacken wir die Speisen auch in Einwegverpackungen. Dafür berechnen wir je nach Menge und Aufwand ab 1.00 €.

Wir verwenden Kochsahne auf Pflanzenbasis.

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz 2 Alkohol 3 Sulfide 4 Antioxidationsmittel
Allergene: a Glutenhaltiges Getreide | Weizen b Eier und Eierzeugnisse
c Soja und Sojaerzeugnisse d Milch, Lactose
e Schalenfrüchte f Sellerie und Sellerieerzeugnisse
g Senf h Sesam, Nüsse



vegetarisch



vegan



glutenfrei



laktosefrei

FISCH

unter anderem aus der Weißenfelser Binnenfischerei und der Welszuchtanlage Schkölen

GANZE FORELLE

aus der Weißenfelser Binnenfischerei, in Panade gebacken,
mit Butterkartoffeln, kleinem Salat und Meerrettichcreme serviert
(a,d,g)

21.50

SEEHECHT

Filet, serviert auf würzigen braunen Linsen-Porree Gemüse, mit Creme Fraîche
(a,d)

22.00

WELS

mit hausgemachten Kräuter-Gnocchi und gerahmtem Wirsing

20.50

WEDER FISCH NOCH FLEISCH – VEGAN

BOWL

mit Quinoa und Linsen, gebratenem Kürbis und Kräutersaitlinge, Granatapfel,
Cashews und Kräuterdressing

15.50

GNOCCHI

mit Kräuterrahm, gebratenen Pilzen und Nüssen (a,c)

16.50

ZUCCHINI BURGER

Burgerpatty aus Zucchini, im Ciabatta Burger Brötchen,
mit gepickeltem Kürbis, Salat, Gurke, Kräuterpesto und Harissamajonaise,
dazu Pommes (a)

15.50

FLAMMKUCHEN

Je 14.00

KLASSISCH

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse

HACK

mit gemischtem Hackfleisch und Feta

CAPRESE

mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto

LACHS

mit gebeiztem Lachs, Lauch, Dill und Sahnemeerrettichcreme

(1,a,b,d,h,g)