



PARKHOTEL GÜLDENE BERGE

SUPPEN

BÄRLAUCH-
GEMÜSEBRÜHE 6.50
mit Grießklößchen (a,d,f)

SALATE & CO.

KLEINER SALAT 6.50
mit Honig-Senf-Dressing und
gerösteten Mandeln (g,h)

AVOCADO-
LACHSFORELLENSALAT 12.50
mit frischer Kresse auf Pumpernickel
und Crème Fraiche (a,d,h)

GÜLDENE BOWL 13.00
mit Feldsalat, knackigem Gemüse,
Avocado und Couscous
dekoriert mit Nüssen, pochiertem Ei
und Bio Joghurt (b,d,g,d,h)

IM BROT

CHEF SANDWICH 14.00
Toast mit gebratener Hähnchenbrust,
Gurke, Tomate, Ei, frischem Parmesan,
Salat, Cocktailsauce und Bacon
(1,a,b,d,h)

PULLED PORK BURGER 15.00
hausgemachtes Pulled Pork,
Gurken, Tomaten, Bacon,
Salat, Röstzwiebeln und Barbecue
Sauce, dazu Süßkartoffel-Pommes
(a,d,f,g)

BERGE BURGER 15.00
250g gemischtes Hackfleisch vom
Rind und Schwein mit Gurke,
Tomate, Käse, hausgemachter
Burger Sauce & Bacon
dazu Pommes (1,a,h)

HAUPTGERICHTE

RINDERROULADE 18.00
geschmort, mit Apfel-Rotkohl,
Kartoffelklößen und Traubensauce
(1,2,3,a,f,g)

SCHNITZEL "PARKHOTEL" 17.50
vom Schwein mit gebratenen
Zwiebeln, Spiegelei,
Steakhouse Pommes und kleiner
Salatbeilage (a,b,c,h)

GEBRATENE KALBSLEBER 18.00
"Berliner Art" - mit Apfelspalten,
kleinem Salat, Kartoffelpüree und
gebratenen Zwiebeln (a,d,f)

KALBSSCHNITZEL 20.00
"Wiener Art" - mit geschwenkten
Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeer-Crème
und buntem Salat (1,2,3,a,b,d)

RINDERHÜFTE VOM
WEIDERIND 23.00
gebraten, mit geschmorten
Salatherzen, Sauerrahmdip, gegrillter
Paprika und Kartoffeldrillingen
(2,a,b,d,f,g)

TAFELSPITZ 23.00
VOM JUNGBULLEN
mit Wurzelfond ODER Meerrettichsauce,
dazu frisch geschwenkter Blattspinat und
gebackene Kräuter-Kartoffeln (a,d,f,g)

ZWIEBELROSTBRATEN 27.50
Rumpsteak vom Weiderind mit
Zwiebelsauce, Schinkenbohnen und
Kartoffel-Wedges (1,a,f,g)

ENTENLEBER 17.00
gebraten, mit Butter-Kartoffelpüree,
mariniertem Feldsalat,
sautierten Radieschen und Balsamico-Jus
(2,a,c,d,g)

MENÜ

FRÜHJAHR 22



PARKHOTEL GÜLDENE BERGE

LAMMHÜFTE 19.00

rosa gebraten, in Olivenöl-
Kräutermarinade auf Sekt-Möhren
und hausgemachten Thymian-Gnocchis
(a,d,f,g)

LAMMBRATEN 19.00

im Ofenrohr geschmort,
mit mediterranem Gemüse,
Kartoffelkrapfen
und Rosmarinjus (a,d,e,f,g)

FISCH

GANZE FORELLE 18.50

in Panade gebacken, mit bunten
Kartoffelpommes und
Knoblauchdip (a,b,d,g,h)

LACHSFORELLE 21.00

aus der Weißenfelser Fischerei, mit
Rote Beete-Meerrettichpüree,
geschmortem Apfel, Feldsalat und
Kräutertomaten (a,c,e,f,g,h)

WELS 18.50

gebratenes Welsfilet mit
geschmorten Gurken,
Dill und Schinken-Käsebällchen
(1,a,b,c,d,f,g)

VEGAN

SÜSSKARTOFFEL- GNOCCHIS 13.00

mit buntem Gemüse, Pilzen und
mariniertem Rucola (3,a,c,f,g,h)

MAUTASCHEN 13.00

mit gebratenen Salatherzen, dazu
Erdbeer-Chutney und
Tomatengemüse (c,e,f,g)

TAGLIATELLE 15.00

mit gebratenen weißen Spargelstücken,
Tomaten und Spinat
in Rahmsauce (2, a,b,d,f)

FLAMMKUCHEN JEDER 12.00 €

WEISSENFELS

mit Hackfleisch, Fetakäse und
Schnittlauch (a,b,d)

KLASSISCH

mit Speck, Zwiebeln und Käse
(1,a,b,d)

ZIEGE

mit Honig, Walnüssen, Ziegenkäse
und Feldsalat (a,b,d,f,h)

GORGONZOLA

mit Blauschimmelkäse, roten
Zwiebeln und Trauben (a,b,d)

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