



## PARKHOTEL GÜLDENE BERGE

### SUPPEN

MEERRETTICHSUPPE	7.00
Spreewälder Art mit Essiggurken(2,a,d,f)	
KRAFTBRÜHE AUGUSTE	6.50
mit Wurzelgemüse und Gänseklein (f)	

### SALATE & CO.

KLEINER SALAT	6.50
mit Honig-Senf-Dressing und süß- sauer marinierten Linsen (a,c,h,e)	
FRUCHTIGER SALAT	14.50
Feldsalat mit Granatapfelkernen, Orangenfilets und gebackenem Ziegenkäse, Früchtesendip (3,d,g)	
LACHS	16.00
hausgebeizt, mit gegrilltem Apfel auf Kartoffelpuffer, dazu Meerrettich (3,d,g)	

### BESONDERE STÜCKE

TOMAHAWK-STEAK	24.00
vom Schwein ca. 320 g mit mariniertem Feldsalat, Kräuterbutter und Sellerie-Butter-Stampf (a,d,g)	
250G RUMPSTEAK	27.00
vom österreichischen Weiderind mit geschmortem Paprikagemüse und gebackener Ofen-Kartoffel, dazu Meerrettichdip (a,c,f,g)	
STRINDBERG	26.00
vom Rumpsteak, dazu ein bunter Salat, hausgebackenes Brot und Kräuterbutter (a,b,c,d,g,h)	

### HAUPTGERICHTE

RINDERROULADE	17.50
geschmort mit Rotkraut und Kartoffelklößen (1,2,3,a,f,g)	
SCHNITZEL „PARKHOTEL“	17.50
paniertes Schweineschnitzel mit angebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Pommes Frites (1,a,b,d)	
CORDON BLEU	19.50
mit Gorgonzola und gekochtem Schinken gefülltes Kalbsschnitzel mit geschmorten Birnen und sautierten Kartoffelwürfeln (1,2,3,a,b,d)	
WILDSCHWEINRÜCKEN	23.00
mit Trauben-Spitzkohl, kleinen Rotweibirnen und Kartoffelschmarrn, dazu Himbeer-Sahne-Jus (2,a,b,d,f,g)	

GANS	20.00
Brust oder Keule mit Honig glasiert, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (1,2,a,d,f)	
1/2 ENTE	17.00
mit Anhaltinischem Grünkohl und gebratenen Serviettenknödeln (1,a,d,f,h)	
BARBARIEENTENBRUST	17.00
mit gebratenem Orangen-Wirsing, Vogelbeeren und gebackenen Kartoffel Paunzen	





## PARKHOTEL GÜLDENE BERGE

### FISCH

<b>GANZE FORELLE</b>	<b>18.50</b>
aus der Weißenfelder Fischerei mit Butterkartoffeln und kleinem Salat (a,f,h)	
<b>SAIBLING</b>	<b>21.00</b>
gebraten, gefüllt mit Wurzelgemüse und geschmorten Kräuter-Schupfnudeln (a,c,d,f)	
<b>WELS</b>	<b>16.50</b>
aus Schkölen, gebraten im Kürbiskernmantel, auf geschmortem Walnuss-Rosenkohl, dazu Gemüse-Frischkäsebällchen (a,b,d)	

### VEGAN

<b>MOHNMÖHREN</b>	<b>12.00</b>
angeröstete Möhren in Mohn geschwenkt, auf Selleriecrème mit Pesto vom Karottengrün und Pumpernickel-Crumble (a,c,h,f)	
<b>BROTLINGE</b>	<b>16.00</b>
herzhaft mit Walnuss und Petersilie verfeinert, dazu fruchtiger Wirsing und Senf-Dip (a,c,g,h)	
<b>LINSENEINTOPF</b>	<b>14.00</b>
mit viel buntem Gemüse, dazu hausgebackenes Brot (a,c,e,f,g)	

### KLASSIKER

<b>BERGE BURGER</b>	<b>15.00</b>
250 g gemischtes Hackfleisch vom Rind und Schwein mit Gurke, Tomate, Käse & Bacon, dazu Pommes Frites (a,d,f,h)	
<b>SCHEUNEN BURGER</b>	<b>16.00</b>
gemischtes Hackfleisch vom Schwein und Rind, gratiniert mit Gorgonzola, belegt mit Gurke, Tomate und hausgemachter Burgersauce im Laugenbrötchen, dazu Pommes (a,b,d)	

### FLAMMKUCHEN 12.00

<b>ZIEGE</b>
mit Honig und Walnüssen, Ziegenkäse und Feldsalat (a,b,d,f,h)
<b>KLASSISCH</b>
mit Speck, Zwiebeln und Käse (1,a,b,d)
<b>MEDITERRAN</b>
mit Tomate und Mozzarella sowie frischen Rucola (a,b,d)
<b>GANS</b>
mit gezupftem Gänsefleisch, Apfelstücken, Schnittlauch und Zwiebeln (3,a,c,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