



PARKHOTEL GÜLDENE BERGE

SUPPEN

ORANGEN KÜRBISUPPE mit Bio-Kürbiskernöl (a,d,e,f)	6.50
RINDERKRAFTBRÜHE mit Wurzelgemüse und Kräuter- Grießnocken (a,b,d,f)	6.50

SALATE & CO.

KLEINER SALAT mit Honig-Senf-Dressing und Buchweizen-Flakes (a,c,h)	6.50
FRUCHTIGER SALAT Feldsalat mit Granatapfelkernen, Orangenfilets und gebackenem Ziegenkäse, Früchtesendip (3,d,g)	13.50

BESONDERE STÜCKE

TOMAHAWK-STEAK vom Schwein ca. 320 g mit mariniertem Feldsalat, Kräuterbutter und Karottenpüree (a,d,g)	24.00
250G RUMPSTEAK vom österreichischen Weiderind mit wahlweise: geschmorter Paprika und gebackener Ofen-Kartoffel, Meerrettichdip (a,c,f,g)	27.00
oder Curly Fries und Coleslaw Salat, Kräuterbutter (a,d,g)	26.00

HAUPTGERICHTE

RINDERROULADE geschmort mit Rotkraut und Kartoffel-Pilzknödel (1,2,3,a,f,g)	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 bunten Butter-Karotten, Brennnesselknödeln und Röstzwiebeln (a,f,g)	20.00
KALBSRÜCKEN im Bacon-Mantel, mit gebratenen Radieschen und Lauch-Kartoffel- Gemüse (1,a,f,g)	21.00

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

Gern bieten wir Ihnen die Speisen auch in Seniorengroße 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 18.50
mit Butterkartoffeln und kleinem
Salat (a,f,h)

LACHSFORELLENFILET 18.50
gebraten, mit fruchtigem Rote
Beete Meerrettich Püree, dazu
gesalzene Kirschtomaten
und gerösteter Apfel (3,a,c,h)

TAGLIATELLE SALMONE 16.50
mit buntem Wurzelgemüse,
Lachswürfeln, Sahnesauce &
Parmesan (2,a,d,f)

VEGETARISCH & VEGAN

BURRATA 12.00
von der Kuhmilch mit lauwarmer
Tomatensalsa, mariniertem Rucola
und karamellisierten Kürbiskernen
(d,f,g)

AVOCADO-BAGEL 15.00
mit pochiertem Ei in geröstetem
Bagel (vegetarisch)
mit Vogelbeermarmelade und
Friskäse-Kartoffelbällchen (a,c,d)

KÜRBIS-BURGER 14.00
(VEGAN)
Kürbis-Chia Patty im körnigen
Burgerbrötchen mit Zwiebel,
Tomate, Rucola, veganer
Mayonnaise und würzigem
Tomaten-Chutney (a,c,h)

GRÜNKOHL-HANF UND
ROTE BEETE BRATLING 14.00
(VEGAN)

mit Kartoffelpüree und buntem
Tomatengemüse (a,c,f,h,e)

KLASSIKER

BERGE BURGER 14.00
250 g gemischtes Hackfleisch vom
Rind und Schwein mit Gurke,
Tomate, Käse & Bacon, dazu
Steakhouse Fries (a,d,f,h)

BBQ BURGER 15.00
mit Pulled Pork, Salat, Tomate
und Gurke, dazu
Süßkartoffelpommes (a,f,g,2)

DESSERT

SCHOKOKÜCHLEIN 7.50
lauwarm mit flüssigem Kern, dazu
Sahne und Vanilleeis (a,c,d)

SALTED CARAMEL
BECHER 6.50
2 Kugeln Salted Caramel Eis mit
Caramelsauce und gesalzenem
Popcorn (a,c,d)

APFELSTRUDEL 7.00
hausgemacht mit Vanillesauce und
Sahne (a,b,c,d)

HOLUNDERBEEREN-
PARFAIT 7.00
mit Aprikosenkompott und
Minzpesto (a,c,d)