

Vorspeisen & Suppen

Gratinierter Schafskäse ^{A,G,L,3} € 9,90
mit getrockneten Tomaten und Kräutern
dazu marinierte Blattsalate und Steinofenbaguette

Ragout fin im Königinpastetchen ^{A,G,L} € 9,90
an kleinem Salatbouquet

Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen ^{C,G,I} € 7,00
und Gemüsestreifen

Rhöner Kartoffel-Lauchsuppe ^{A1,I,G,8,16} € 6,00
mit Speck und Gemüsestreifen
verfeinert mit einer Sahnehaube und Buttercroûtons

Kürbiscremesuppe ^I € 7,00
mit Ingwer verfeinert
DE-ÖKO-006



Vegetarische Gerichte

Vegane Linsen-Karotteneintopf ^I € 9,50
mit Cocosmilch und Curry
garniert mit Erntefrischer Gartenkresse
DE-ÖKO-006



Vegane Curcuma-Gurkenpfannkuchen ^{C,G,I} € 12,90
mit Mango-Chutney und erntefrischer Gartenkresse
an kleinem Salatbouquet

Pastasotto ^{I,G,L} € 12,90
Reisnudeln mit getrockneten Tomaten,
Pinienkernen, Lauchzwiebeln und Parmesan
dazu Blattsalate

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit krossem Speck ^{A1,I,J,L,G} dazu Kartoffel-Erbsenpüree und glacierte Cocktailtomaten		€ 18,90
Hähnchen aus dem Wok in Cocos-Chilisauce ¹ mit Paprika, Pfirsich und Lauch dazu Basmatireis	klein	€ 15,90 € 14,50
Streifen von der Kalbsleber ^{A1,I,G,J,L,3,8,16} mit Apfelbällchen in feiner Portweinsauce dazu Kartoffelschnee	klein	€ 15,90 € 14,50
Gekochter Tafelspitz ^{G,I,L,3} mit Meerrettichsauce, Dampfkartoffeln und Blattspinat	klein	€ 16,90 € 15,10
„Kolpingpfännchen“ ^{A1,I,J,L,G,8,16} Medaillons vom Schweinefilet mit Senf-Zwiebelkruste dazu buntes Marktgemüse und Butterspätzle	klein	€ 17,50 € 15,50
Grillteller „ParkHotel“ ^{2,8,16,I,J,G} Medaillon vom Schweinefilet, Schweinerückensteak und gebratene Hähnchenbrust auf Pfefferrahmsauce dazu Grillspeckscheibe, Kräuterbutter, Bohnenbündchen und Pommes frites		€ 18,90
Züricher Kalbs-Sahnegeschnetzeltes ^{1,6,8,G,I,L} in Champignon-Weißweinsauce dazu Berner Rösti	klein	€ 17,90 € 15,50
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,1,C,G} dazu Pommes frites		€ 17,90
Geschmorte Kalbsbäckchen ^{A,G,I} in Rotwein-Schalottensauce dazu Kartoffel-Röstzwiebelpüree und marinierte Blattsalate		€ 24,90
Ribeye Steak vom Grill ^{G,J,2,3} mit Zitronen-Pfefferbutter dazu Kartoffelecken und Salat		€ 26,90

Desserts

Hausgemachtes Cocossorbet  € 7,50
auf Ananas-Mango-Ragout
DE-ÖKO-006

Orangen-Creme-Brulée ^{C,G} € 7,50
und hausgemachtes Himbeersorbet

Dessertteller ParkHotel ^{C,G} € 8,50

Unsere Milcheisorten

Schokolade Stracciatella
Haselnuss Vanille ²
Erdbeer

Preis pro Kugel

€ 1,50

Preis Portion Sahne

€ 0,50

Rhöner Natur-Eisorten

Holunderbeerensorbet
Baileys ^{A-1,C,F,11}

Krokantbecher ² € 7,00
leckeres Haselnusseis und Vanilleeis,
garniert mit Sahne, Krokant und Eierlikör

Eis mit heißen Himbeeren ² € 7,50
köstliche Kombination aus cremigem Vanilleeis
und heißen Himbeeren

Baileys-Becher ^{A1,C,F,G,2,3,11} € 8,50
cremiges Baileys Eis mit Likör und Vanilleeis
garniert mit Schokoraspeln und Sahne

Schokokuss ¹ € 6,00
köstliches Stracciatella- und Schokoladeneis,
garniert mit Schokosauce und Sahne

Vesperkarte

Schinken -, oder Käsebro ^{A1,I,J,L,2,3,4,16} auf frischem Bauernbrot mit Mixed Pickles garniert		€ 9,00
Toast Hawaii ^{A1,G,L1,8,16} mit gekochtem Schinken und Ananas überbacken mit Käse	klein	€ 11,50 € 8,50
Hausgemachtes Hacksteak ^{A1,C,G,I,J,8,12,16} an Champignonrahmsauce mit Speckbohnen und Röstkartoffeln		€ 13,90
Hausgemachte Tellersülze ^{C,I,G,L,1,24,8,12,16} mit Sauergemüse garniert dazu Röstkartoffeln und Remouladensoße		€ 12,90
Rustikales Bauernfrühstück ^{C,G,2,4,8,16} mit Kartoffeln, Ei und Schinkenstreifen dazu Gewürzgurke und Tomatenecken		€ 10,50
Toast à la France ^{A1,G,L, 8,16} Schweinerückensteak mit Camembert überbacken dazu Preiselbeeren und kleines Salatbouquet		€ 14,90
Jäger-, Zwiebel- oder Ungarisches Schnitzel ^{A1,C,G,I,4,8,16} mit Pommes frites	klein	€ 14,90 € 12,90

Salatauswahl

Kleiner Beilagensalat ^{3,4,A,C,G,H,I,J,K} € 3,50
mit wahlweise Himbeeressigdressing, Sesam Sojadressing
oder French Dressing

Bunter Salatteller mit Steinofenbaguette ^{3,4,A,C,G,H,I,J,K} € 7,00
mit wahlweise Himbeeressigdressing , Sesam Sojadressing
oder French Dressing

Wahlweise zum Salat

Sautierte Champignons ^{G,I} € 3,00

Gebratene Kürbisspalten ^{G,I} € 5,00

Hähnchenbruststreifen ^{G,I} € 5,00

Schweinerückensteak vom Grill & Kräuterbutter ^{G,I} € 7,00

Gegrillte Garnelen ^{G,I} € 8,00

Gebratenes Zanderfilet ^{A1} € 8,00

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Rhön Sprudel, medium, still	0,25l	€ 2,20
Rhön Sprudel, medium	0,75l	€ 4,90
Cola ^{2, 11}	0,20l	€ 2,20
Cola ^{2, 11}	0,40l	€ 3,90
Coca Cola Light ^{2, 5, 11}	0,20l	€ 2,20
Coca Cola Light ^{1, 5, 14}	0,40l	€ 3,90
Orangenlimonade ² , Sprite	0,20l	€ 2,20
Orangenlimonade ² , Sprite	0,40l	€ 3,90
Bitter Lemon ¹⁰	0,25l	€ 2,90
Tonic Water ¹⁰	0,25l	€ 2,90
Ginger Ale ²	0,25l	€ 2,90
Bionade Holunder	0,33l	€ 2,90
Bionade Litschi	0,33l	€ 2,90
Rhön Sprudel Apfelsaftschorle	0,25l	€ 2,20
Rhön Sprudel Apfelsaftschorle	0,40l	€ 3,90
Fruchtschorle	0,40l	€ 3,90
Bauer Apfelsaft	0,20l	€ 2,90
Bauer Orangensaft	0,20l	€ 2,90
Bauer Roter Traubensaft	0,20l	€ 2,90
Bauer Johannisbeersaft	0,20l	€ 2,90
Bauer Tomatensaft	0,20l	€ 2,90

Bier vom Fass

Hochstift Pils	0,30l	€ 2,50
Hochstift Pils	0,50l	€ 3,90
Schwarzer Hahn	0,30l	€ 2,50
Schwarzer Hahn	0,50l	€ 3,90
Pilgerstoff	0,30l	€ 2,50
Pilgerstoff	0,50l	€ 4,00
Bitburger	0,30l	€ 2,50
Bitburger	0,50l	€ 4,00

Bier aus der Flasche

Bayrisch Malz	0,33l	€ 2,70
Hochstift Drive	0,33l	€ 2,80
Will Bräu Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	€ 3,90
Will Bräu Hefeweizen		
Hell, Dunkel oder Kristall	0,50l	€ 3,90
Andechser Hefeweizen hell	0,50l	€ 3,90
Andechser Dunkelbier	0,50l	€ 3,90

Heißgetränke

Tasse Kaffee ¹¹		€ 2,40
Kännchen Kaffee ¹¹		€ 3,80
Espresso ¹¹		€ 2,20
Doppelter Espresso ¹¹		€ 3,50
Cappuccino ^{11,G}		€ 2,80
Latte Macchiato ^{11,G}		€ 3,20
Café au lait ^{11,G}		€ 3,20
Tasse koffeinfreier Kaffee		€ 2,20
Kännchen koffeinfreier Kaffee		€ 3,80
Glas Tee ¹¹		€ 2,50
Kännchen Tee ¹¹		€ 3,60
Tasse Schokolade		€ 3,00
mit Sahne		€ 3,50
heißer Orangensaft	0,20l	€ 3,20
heiße Zitrone	0,20l	€ 3,20

Apfelwein

Elm Apfelwein classic	0,25l	€ 2,50
Elm Apfelwein classic	0,40l	€ 4,00
Heißer Apfelwein	0,25l	€ 3,00

Aperitif

Aperol Spritz ²	0,20l	€ 5,50
Kir Sekt ²	0,10l	€ 3,80
Hugo	0,20l	€ 5,50
Lillet	0,20l	€ 5,50
Martini bianco, rosso	5cl	€ 4,20
Sherry dry, medium	5cl	€ 3,50
Campari soda, orange ^{10, 2}	0,20l	€ 5,50
Monin Bitter soda, orange alkoholfrei ^{10, 2}	0,20l	€ 5,00

Digestif

Schlitzer Edelbrände

Williams Christ Birnenbrand	2cl	€ 3,10
Mirabellenbrand	2cl	€ 3,10
Haselnuss	2cl	€ 3,10
Zwetschgenbrand	2cl	€ 3,10
Obstler	2cl	€ 3,10
Gebirgshimbeergeist	2cl	€ 3,10
Wildkirschenbrand	2cl	€ 4,80
Schlitzer Doppelkorn	2cl	€ 2,70
Schlitzer Kümmel	2cl	€ 2,70
Schlitzer Feinbitter	2cl	€ 2,70
Malteser Aquavit	2cl	€ 2,90
Linie Aquavit	2cl	€ 2,90
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2cl	€ 2,90
Grappa Julia	2cl	€ 4,60
Calavados Papidoux	2cl	€ 2,90
Fernet Branca	2cl	€ 2,80
Underberg	2cl	€ 2,80
Ramazotti	2cl	€ 2,90
Jägermeister	2cl	€ 2,80
Aha	2cl	€ 2,60
Wodka	2cl	€ 2,60
Gordon`s Dry Gin	2cl	€ 2,60

Whiskey

Jameson Irish Whiskey	4cl	€ 6,80
Glenfiddich Scotch Whisky	4cl	€ 7,90
Ballantines Scotch Whisky	4cl	€ 6,80
Schlitzter Finest Single Grain Whisky	4cl	€ 7,90
Dalwhinnie Scotch Whisky	4cl	€ 9,50
Talisker Scotch Whisky	4cl	€ 9,00
CARDHU Scotch Whisky	4cl	€ 7,90

Cognac

Hennessy Fine de Cognac	2cl	€ 4,80
Otard V.S.O.P	2cl	€ 4,20
Remy Martin V.S.O.P	2cl	€ 4,80

Liköre

Cointreau	2cl	€ 3,70
Grand Marnier	2cl	€ 3,70
Baileys Irish Cream	2cl	€ 2,70

Long drinks

Gin Tonic ¹⁰	0,20l	€ 6,00
Wodka Lemon ¹⁰ /Orange	0,20l	€ 6,00
Jacky-Cola ^{2, 11}	0,20l	€ 6,00
Baccardi-Cola ^{2, 11} /Orange	0,20l	€ 6,00

Weißwein

Deutschland

2018er Kitzinger Hofrat	0,20l	€ 5,20
Silvaner, Dt. Qualitätswein, trocken	1,00l	€24,00
Ein Franke mit erdigem, saftigem, kernigem, duftig-markanten Charakter, würziger Säure und guten Fruchtaromen		
2018er Kiefer Riesling	0,20l	€ 5,20
Dt. Qualitätswein, trocken	1,00l	€24,00
Baden - Kaiserstuhl Intensive Frucht nach Apfel und Pfirsich, saftig mit gut ausbalancierter Süße – Säure Struktur		
2018er Kiefer Grauburgunder	0,20l	€ 6,00
Kabinett	0,75l	€20,00
Dt. Qualitätswein, trocken Baden - Kaiserstuhl Lichtgelb mit grünen Reflexen, Holunder- und Akazienblütenduft schmeichelt der Nase Reife gelbfleischige Frucht und ein voller Körper beeindrucken den Gaumen		
2018er Kitzinger Hofrat	0,20l	€ 5,20
Bacchus, Dt. Qualitätswein, halbtrocken, Franken	1,0l	€24,00
Reife Früchte, fruchtig, Zitrusaroma/ Mango		

Chile

2018er Conchay Toro	0,20l	€ 5,20
Chardonnay, trocken	0,75l	€17,50
fruchtiger, frischer Wein mit einem Bukett von Zitrusfrüchten und Maracuja		

Rose

Frankreich

2018er Fronton	0,20l	€ 5,20
Weingut Chateau Bellevue La Foret La Selection	0,75l	€18,00

Duftiges Bukett nach roten Früchten, Himbeeren und Erdbeeren

Deutschland

2018er Portugieser Weißherbst	0,20l	€ 5,20
Weingut Wageck-Pfaffmann Q.b.A., halbtrocken, Pfalz	0,75l	€18,00

Feine Noten von roten Früchten, süßliche und leichte Erdbeernase und ein angenehmes Bukett von Himbeeren zeichnen diesen sehr weichen Weißherbst aus. Er ist harmonisch, rund und ausgeglichen in Süße und Säure.

Rotwein

Deutschland

2017er Grossbottwarer Wunnenstein	0,20l	€ 5,20
Trollinger Q.b.A., halbtrocken, Württemberg	1,00l	€24,00

Ein nach Beeren duftendes Bukett mit frischem Charakter, Feinfruchtig belebend mit harmonischer Restsüße präsentiert sich dieser animierende Trollinger. Sehr vollmundig und angenehm rund im Geschmack.

2015er Schwarzriesling	0,20l	€ 5,20
Weingut Spohr Rheinhessen Q.b.A., trocken	0,75l	€18,00

Schwarzriesling, ein fruchtig, frischer Rotwein, dessen Aromen (Erdbeere und getrocknete Pflaume) sich besonders gut entfaltet, wenn er leicht gekühlt serviert wird.

Eden Koben

2018er Dornfelder trocken	0,20l	€ 5,20
südliche Weinstraße, Pfalz	1,00l	€24,00
üppiges Fruchtaroma von roten Beeren weich und elegant		

Spanien

2016er Berceo Rioja Crianza DOCa	0,20l	€ 6,50
La Rioja Alta	0,75l	€22,50
Dieser Spanische Rotwein überzeugt durch seine angenehmen Frucht- und Gewürzaromen, er ist vollmundig mit einem Holzton. Er hinterlässt einen samtig-weichen Nachhall		

Chile

2018er Vina Maipo	0,20l	€ 5,20
Central Valley, Chile	0,75l	€18,00
Cuvee aus Cabernet Sauvignon/Merlot Kräftiger Rotwein mit dunkelroter Farbe und feinen Fruchtaromen. Harmonische Verbindung der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Angenehm weiche Tannine		

Sekt

Hausmarke Traditionssekt, trocken	0,10l	€ 3,50
	0,75l	€23,00
Prosecco, Vino Frizzante, DOC, Treviso	0,10l	€ 3,50
	0,75l	€19,50
Piccolo Sekt	0,20l	€ 6,00
Piccolo Prosecco	0,20l	€ 6,00

Unsere Weine enthalten Sulfite
Alle unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
 - Nr. 2 mit Farbstoff
 - Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
 - Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
 - Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
 - Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
 - Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
 - Nr. 8 mit Phosphat
 - Nr. 9 geschwefelt
 - Nr. 10 chininhaltig
 - Nr. 11 koffeinhaltig
 - Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
 - Nr. 13 geschwärzt
 - Nr. 14 gewachst
 - Nr. 15 gentechnisch verändert
 - Nr. 16 mit Nitrit
-
- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6
oder Hybridstämme davon)
 - B Krebstiere
 - C Eier
 - D Fisch
 - E Erdnüsse
 - F Soja
 - G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
 - H Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pekannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8 , Queenslandnuss 9 und Pinienkerne 10)
 - I Sellerie
 - J Senf
 - K Sesamsamen
 - L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
 - M Lupinen
 - N Weichtiere