

“

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill

DER WENNST-WEISST-WO'S-HERKOMMT-GENUSS

Wir arbeiten mit Lieferanten aus der Nachbarschaft zusammen, die wir schon seit Jahren besonders schätzen. Warum uns das konsequent Regionale so sehr am Herzen liegt? Wir wollen ein Zeichen setzen, wollen das auftischen, was unsere Natur je nach Saison bietet:



FRISCHE BACKWAREN
AUS DER REGION



GEMÜSE AUS DEM
ROTTALER BÄDER DREIECK



SPEZIALITÄTEN AUS DEM
NAHEN ÖSTERREICH



FORELLEN DIREKT AUS DEN
FISCHWELTEN BAD GRIESBACHS



REGIONALES RINDFLEISCH,
SCHWEINEFLEISCH UND
WURSTWAREN



WILDFLEISCH AUS BAYERN



KRÄUTER UND GEWÜRZE
AUS DEM EIGENEN
KRÄUTERGARTEN

VORSPEIS'N/

Bayerische Tapas

Lassen Sie sich überraschen 12,50
Bavarian Tapas—surprise yourself

Pikantes Rindertatar

mit Schalotte, Apfel, Kaper, Ei und Teriaki^{2,5,6,10,12} 19,50
Spicy Beef Tartar with shallots, apple, capers, egg and teriaki

Büffelmozzarella

mit Tomaten, Rucola und Balsamico⁴ 15,50
Buffalo Mozzarella with tomato, rocket and balsamic dressing

SUPP'N/SOUP

Kartoffelsupp'n

mit Gartenkresse^{4,5} 5,50
Potato Soup with cress

Rinderbrühe

mit Flädle, Schnittlauch^{1,2,4,5} 5,50
Beef Consommé with pancake strips and chives

Tomatencremesupp'n

mit knuspriger Garnele^{1,2,4,5,8} 7,50
Cream of tomato soup with crispy prawns



AUS'M BAUERNGARTL/

A kleiner Salat 8,50
Side Salad

Gartensalat

mit gebratener Hähnchenbrust und Pestomarinade^{4,11} 15,00
Garden Salad with fried Chicken Breast and a Pesto Marinade

Saisonsalat

mit gebräuntem Ziegenkäse und Avocado⁴ 16,90
Seasonal Salad with Goats' Cheese and Avocado

Torpedo- Salat

mit gebackenen Garnelen und Chili^{1,2,4,6,8} 19,90
„Torpedo“ Salad with baked Prawns and Chili

HAUSG'MACHTE NUDELN UND A BISSERL WAS

Hausgemachte Tagliatelle „Parkhotel“

mit Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola,

Pesto und Parmesan ^{1,2,4,11}19,50

Tagliatelle „Parkhotel“ with cherry tomatoes, mozzarella, rocket, pesto and parmesan

Spaghetti „al Olio“

mit Knoblauch und gebratenen Garnelen (3 Stk) ^{1,2,8}19,90

Spaghetti al Olio with garlic and 3 fried king prawns

Hausgemachte Spinattascherl

mit Parmesanschaum, Pinienkernen und Tomaten ^{1,2,4,5}19,90

Spinach Ravioli with parmesan foam, pinenuts and tomatoes

A 'BISSERL A FISCH/FISH

...vom Hauslieferanten Fischerei Draxler aus Afham

ganzer Saibling „Müllerin Art“

gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Nussbutter ^{9,4,5}29,50

Fried Char Meunière with parsley potatoes and nut butter

Gebratenes Zanderfilet

mit leichter Limettensoße, Marktgemüse und Lauchpüree ^{9,2,5,4,12}25,90

Fried Filet of Zander with a light lime sauce, fresh vegetables and leek puree

A 'BISSERL A FLEISCH/MEAT

„Löwen Platte“

Schweinefilet vom bayrischen Strohschwein

mit Schwammerlrahm und Spätzle ^{4,1,2}26,50

„Löwen Platte“ - Filet of Pork with creamed mushrooms and Spaetzle

Zwiebelrostbraten

200g Rinderlende an Naturjus

mit geschmorten Perlzwiebeln und Lyoner Kartoffeln ^{4,5,12}32,90

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren ^{1,2,4}24,90

Wiener Schnitzel (Veal) with parsley potatoes and cranberries

Rosa gebratene Entenbrust

mit Orangenjus, sautiertem Blaukraut und Maisgries ^{1,2,4,5}31,50

*Medium roastetd duck breast with orange jus,
sucked blue cabbage and corn semolina*



NACHSPEIS'N/

Dreierlei hausgemachte Sorbets

mit frischen Früchten 8,50

Trilogy of Sorbets with fresh fruits

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln

mit Apfelmus und Zwetschgenröster ^{1,2,4,11}

(30 Min. Vorfreude) 10,50

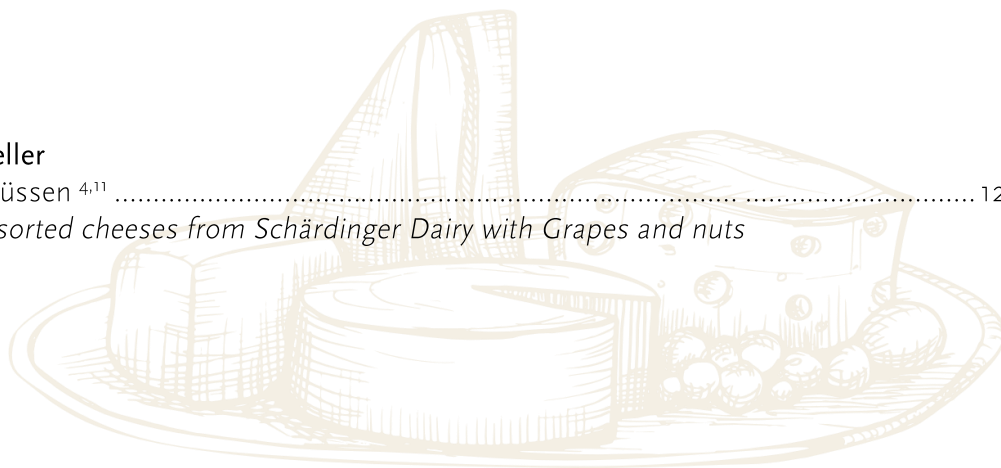
*Caramelised „Kaiserschmarrn“ (like a thick, fluffy pancake) with raisins and almonds
and a choice of apple sauce or plum sauce (Please allow 30 minutes preparation time)*

KAS/

Schärdinger Käseteller

mit Trauben und Nüssen ^{4,11} 12,90

Cheese Platter - assorted cheeses from Schärdinger Dairy with Grapes and nuts



A GANZ A BESONDERS SCHMANKERL/

AB 2 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG BIS 20 UHR AM VORTAG

FROM 2 PEOPLE TO BE PRE-ORDERED AT THE LATES BY 20:00 THE DAY BEFORE

pro Person

Kalbshax'n

an Thymiansoß' mit Serviettenknödel und Sauerkraut ^{1,2,4,5,12} 21,50

Veal Shank with „serviette“ Dumpling and Sauerkraut

Knusprige Schweinshax'n

an Dunkelbiersoß' mit zweierlei Knödel und Sauerkraut ^{1,2,4,5,12} 16,90

Crispy Pork Shank with Potato and Bread Dumplings and Sauerkraut

1/2 Rottaler Bauernente

mit Beifußsoß', Blaukraut und Kartoffelknödel ^{1,4,5} 24,50

Half a rott Valley Duck with mugwort sauce, red cabbage and potato Dumpling

KINDERKARTE/

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	5,50
<i>Beef Consommé with pancake strips</i>	
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstl.....	5,50
<i>Potato soup with sliced Frankfurter sausage</i>	
Tomatencremesuppe	5,50
<i>Cream of Tomato Soup</i>	
Kleines Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Pommes und Ketchup.....	16,90
<i>Small Wiener Schnitzel (Veal) with french fries and ketchup</i>	
Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup	9,90
<i>Fish Fingers with french fries and ketchup</i>	
Knödel mit Soße	8,50
<i>Dumpling with gravy</i>	
Spaghetti in Tomatensoße.....	9,90
<i>Spaghetti with tomato sauce</i>	
Kartoffelpuffer mit Apfelmus.....	9,50
<i>Potato pancakes with apple sauce</i>	



1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Eier | 3 Erdnüsse | 4 Milch | 5 Sellerie
 6 Sesam | 7 Lupinen | 8 Krebstiere | 9 Fische | 10 Soja | 11 Nüsse
 12 Senf | 13 Schwefeldioxid und Sulfite | 14 Weichtiere

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

“

**Das Leben
ist viel zu
kurz um
schlechten
Wein
zu trinken.**

Johann Wolfgang von Goethe

APERITIF

Ital. Vermouth Martini

Rosso, Bianco, Extra dry..... 5 cl 5,50

Campari ³ mit Orangensaft oder Soda..... 9,80

Aperol Sprizz

Aperol ³, Prosecco, Soda 6,50

OFFENE WEINE

WEIßWEIN

Grüner Veltliner

Qualitätswein, trocken, Weingut Peter Dolle, Kamptal..... 0,20 l 5,20

Trockener und kräftiger Veltliner..... 0,50 l 12,20

Müller Thurgau

Qualitätswein, trocken, Weingut Wirsching, Franken..... 0,20 l 5,20

Duftiges und frisches Bouquet, feine Muskatnote..... 0,50 l 12,20

Riesling

Qualitätswein, trocken,

Weingut Kloster Eberbach, Rheingau, Kühler Zitrusduft, 0,20 l 5,20

zart süße Frucht, saftig & trocken im Abgang 0,50 l 12,20

Grauburgunder

Qualitätswein, trocken, Weingut Heitlinger, Baden..... 0,20 l 5,20

Saftig-fruchtig, elegant, harmonisch 0,50 l 12,20

Müller Thurgau

Qualitätswein, lieblich, Die Weinmacher Deidesheim, Pfalz 0,20 l 5,20

Lieblicher, fruchtiger Wein 0,50 l 12,20



ROSÉWEIN

Weissherbst

Qualitätswein, lieblich, Die Weinmacher Deidesheim, Pfalz.....	0,20 l.....	5,20
Lieblicher Rosé mit angenehmer Würze.....	0,50 l.....	12,20

Spätburgunder Rosé

Qualitätswein, trocken, Weingut Heitlinger, Baden.....	0,20 l.....	5,50
Trockener und herzhafter Wein	0,50 l.....	13,00

Zweigelt Rosé

Qualitätswein, trocken, Weingut Peter Dolle, Kamptal.....	0,20 l.....	5,20
Trockener fruchtiger Rosé.....	0,50 l.....	12,20

ROTWEINE

Blauer Zweigelt

Qualitätswein, trocken, Weingut Peter Dolle, Kamptal.....	0,20 l.....	5,20
Trocken und herzhaft.....	0,50 l.....	12,20

Blaufränkisch

Qualitätswein, trocken, Weingut Peter Dolle, Kamptal.....	0,20 l.....	5,20
Trocken und kräftig.....	0,50 l.....	12,20

Spätburgunder

Qualitätswein, trocken, Weingut Heitlinger, Baden.....	0,20 l.....	5,20
Trocken, fruchtbetont und klassisch elegant.....	0,50 l.....	12,20

Trollinger mit Lemberger

Qualitätswein, trocken, Collegium Wirtemberg.....	0,20 l.....	5,40
Württemberg, Zarte Fruchtsüße, gute Balance und elegant.....	0,50 l.....	12,90

Montepulciano D`Abruzzo

DOC Qualitätswein, trocken, Farnese Vini, Abruzzan.....	0,20 l.....	5,40
Kräftiges Aroma, intensiv-fruchtiges Bouquet.....	0,50 l.....	12,90

Merlot

Qualitätswein, trocken, Villa Santa Flavia.....	0,20 l.....	5,20
Vollmundig mit feinem Kirscharoma.....	0,50 l.....	12,20

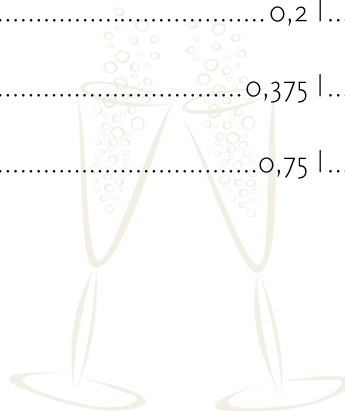
Blaufränkisch

Qualitätswein, halbtrocken, Weingut Salzl, Burgenland.....	0,20 l.....	5,20
Halbtrocken und blumig.....	0,50 l.....	12,20

Weinschorle Weiss oder Rot.....	0,20 l.....	3,90
Vom Qualitätswein des Weingutes Peter Dolle, Kamptal.....	0,50 l.....	7,80

SEKT UND SCHAUMWEIN

Glas Spumante „Etichetta Nera“	0,1 l.....	5,00
Glas Sekt.....	0,1 l.....	5,00
Glas Scavi & Ray „Ice“	0,1 l.....	5,50
Sekt, Sektkellerei Ohlig	0,2 l.....	9,00
.....	0,375 l.....	19,00
.....	0,75 l.....	36,00



CHAMPAGNER

Glas Champagner	0,1 l.....	11,80
L`Ormarins Brut Rosé	0,75 l.....	39,00
Laurent Perrier	0,375 l.....	44,00
Laurent Perrier	0,75 l.....	82,00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut.....	0,75 l.....	82,00
Taittinger Nocturne Sec.....	0,75 l.....	82,00
Moët & Chandon, Ice Imperial	0,75 l.....	119,00
Moët & Chandon, Ice Imperial Rosé	0,75 l.....	129,00

BIER

VOM FASS

Augustiner Lagerbier hell	0,30 l	3,20
.....	0,50 l	4,60
Augustiner Pils	0,30 l	3,90
König Pilsener	0,30 l	3,90
Radler	0,30 l	3,10
.....	0,50 l	4,40

FLASCHENBIERE

Augustiner Edelstoff.....	0,50 l	4,80
Augustiner Weisse hell.....	0,50 l	4,80
Kaltenberg Weisse dunkel	0,50 l	4,80
Kaltenberg Weisse leicht	0,50 l	4,80
Kaltenberg Weisse alkoholfrei	0,50 l	4,80
Augustiner Dunkel.....	0,50 l	4,80
Bitburger alkoholfrei.....	0,33 l	3,40

ERFRISCHUNGEN

Adelholzener Classic/Still.....	0,25 l	3,30
.....	0,50 l	4,80
.....	0,75 l	5,90
San Pellegrino	0,50 l	5,10
Coca Cola ^{1,3}	0,20 l	3,20
Coca Cola Light ^{1,2,3}	0,20 l	3,20
Bluna Orange, Cola Mix ^{3,5,6}	0,20 l	3,00
Zitronenlimonade ^{3,5,6}	0,50 l	3,80

Bitter Lemon ^{4,5,6}	0,20 l.....	3,40
Tonic Water ^{4,5,6}	0,20 l.....	3,40
Ginger Ale ^{3,6}	0,20 l.....	3,40
Spicy Ginger ^{3,6}	0,20 l.....	3,40

FRUCHTSÄFTE WOLFRA

Säfte: Apfel, Orange, Tomate, Traube

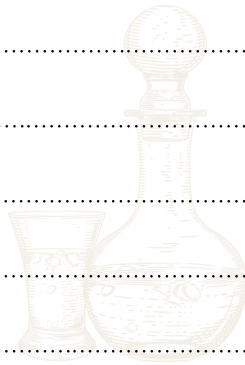
Nektar: Johannisbeer ⁵, Kirsche, Maracuja,

Rhabarber, Cranberry, Ananas..... 0,20 l..... 3,30

Saftschorle..... 0,50 l..... 4,90
 0,20 l..... 2,60

SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
Bärwurz.....	2,70.....	5,20
Malteser Kreuz.....	3,30.....	6,50
Aalborg Jubiläums Aquavit.....	3,40.....	6,70
Linie Aquavit.....	3,70.....	6,90
Fernet Branca	3,90.....	7,10
Underberg.....	3,90	

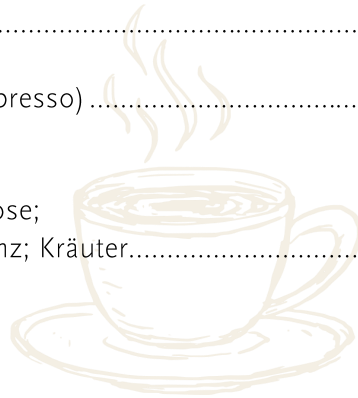


Diverse Spirituosen aus der Edelobstbrennerei „Braun“
 aus Ortenburg und der Destillerie „Lantenhammer“ vom
 Schliersee finden Sie auf unserem Digestif-Wagen.

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne.

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,80
Espresso Macchiato	3,30
Doppelter Espresso Macchiato	5,00
Café Crème	3,40
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	4,00
Milchkaffee	4,00
Haferl Schokolade	3,40
Moccachino (Heiße Schokolade mit Espresso)	4,40
Teespezialitäten	
Darjeeling; Earl Grey; Feige-Lavendel-Rose; Fruchtreigen; Erdbeer-Minze; Pfefferminz; Kräuter.....	3,60



Allergene & Zusatzstoffe Getränke

1 koffeinhaltig | 2 mit Süßstoff | 3 mit Farbstoff
4 chininhaltig | 5 mit Antioxydationsmittel | 6 Zitronensäure
7 Taurin | 8 Konservierungsstoffe

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer