



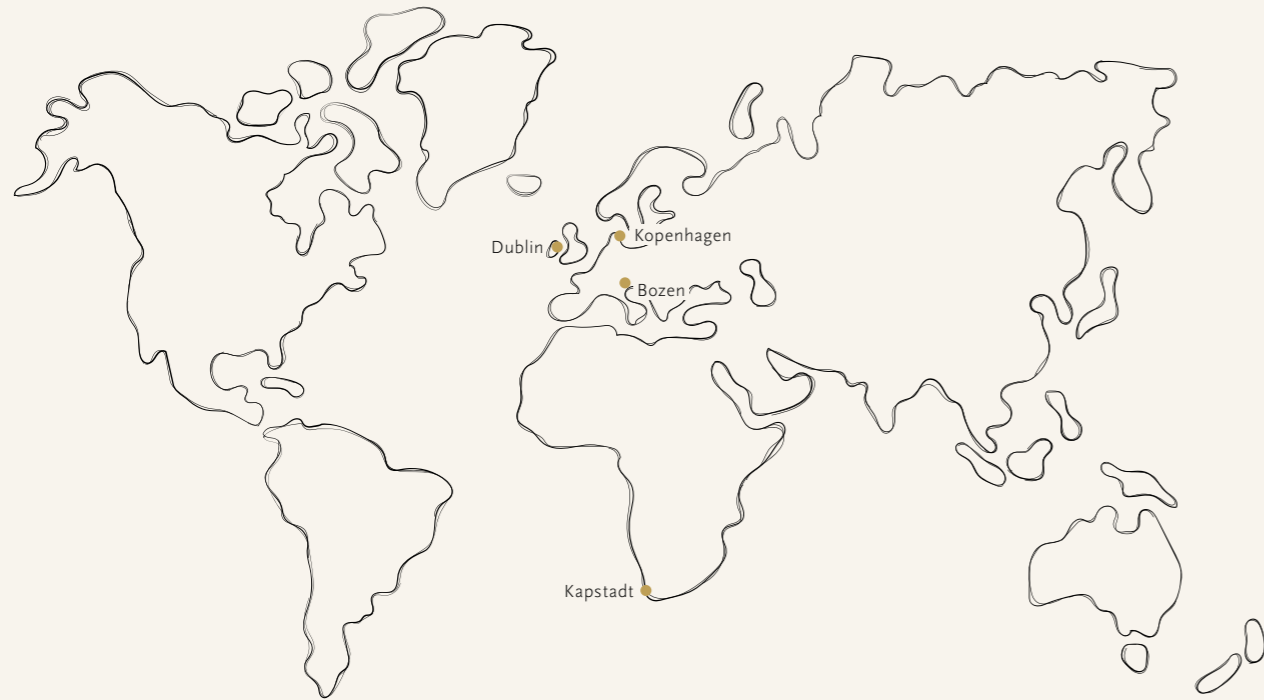
Die Welt zu Gast im Parkhotel

Genusskalender 2021

Die Welt zu Gast //

IM PARKHOTEL

Während dieser Zeit ist es nicht immer so leicht, ferne Urlaubsziele zu besuchen... Müssen Sie auch gar nicht! Wir holen, im Rahmen unseres speziellen Genusskalender-Angebots, neben der Verwöhn-Halbpension auch die Kulinarik verschiedener Länder zu uns ins Parkhotel. Die wohl sicherste und genussvollste Art, andere Kulturen zu entdecken. Wir präsentieren Ihnen Speisen und Gerichte aus fünf verschiedenen Ländern – von klassisch bis modern.



HEIMAT - BAYERN vom 5. Juli bis 29. August

Dahoam is Dahoam. Wir haben uns auf den Weg gemacht, eine Auswahl der besten Produkte in unserer Heimat für Sie zu finden. Vor Ort haben wir uns bei den Lieferanten informiert, probiert und sichergestellt, Ihnen nur die auserlesenste Qualität aus unserer Region darzubieten. Es erwarten Sie Klassiker vom Grill und aus der Pfanne, aber auch das ein oder andere Crossover-Gericht, das Sie vielleicht überraschen mag.



KAPSTADT - AFRIKA vom 6. bis 26. September

Strauß, Lamm, Kudu, Springbock, Hummer und Languste: keine Speisekarte liest sich so exotisch und aufregend, wie in der Hauptstadt Südafrikas. Die Spezialitäten stammen aus der kapholländischen, indischen und kapmalaischen Küche, aber auch europäische Einflüsse sind zu finden. Auch die Beilagen haben klangvolle Namen und es zugleich in sich: Chakalaka und Pap en Sous. Das müssen Sie probiert haben!



DUBLIN - IRLAND

vom 4. bis 24. Oktober

Golffans denken mit Sicherheit an Rory McIlroy und die hervorragenden Golfplätze, sowie die saftig grünen Wiesen, wenn sie von Irland bzw. Dublin hören. In der irischen Hauptstadt am Fluss Liffey findet man keine Nouvelle Cuisine, das Motto lautet hier eher „Futtern, wie bei Müttern“: Irish Breakfast, Pilzsuppe, Angus Beef, geräucherter Lachs, Irish Stew, Boxty, Cottage Pie. Schlemmen Sie sich mit uns durch diese Köstlichkeiten!



KOPENHAGEN - DÄNEMARK

vom 1. bis 21. November

Dänemarks Hauptstadt Kopenhagen liegt auf den küstennahen Inseln Seeland und Amager. Kopenhagen gehört zu den lebenswertesten Städten der Welt. Das liegt sicher u. a. an den vielen regionalen Lebensmitteln und den darum eigentlich einfachen Speisen, die jedoch wahre Delikatessen sind. Besonders das Smørrebrød, die frischen Austern oder die dänische Frikadellen sind wirklich „eine Sünde“ wert. Versprochen!



BOZEN - SÜDTIROL-ITALIEN

vom 29. November bis 12. Dezember

Bozen gilt als Tor zur Gebirgskette der Dolomiten in den italienischen Alpen. Durch die Landeshauptstadt Südtirols wird man von zweierlei Sprachen begleitet, aber auch in der Küche vereinen sich Tiroler Tradition und mediterrane Spezialitäten: Saftiger Schinken, köstlicher Käse und auch Wein dürfen natürlich nicht zu kurz kommen. Auch wir zaubern in diesem Monat eine Auswahl traditioneller Südtiroler Schmankerl – modern zubereitet.

UNSER À LA CARTE- RESTAURANT „ALOIS STÜBERL“



Wir laden Sie ein, auch hier Bayern auf die schönste Art und Weise kennen zu lernen: Beim Essen! In unserem **à la carte-Restaurant „Alois-Stüberl“** heißen wir nicht nur unsere Hotelgäste, sondern auch „externe“ Feinschmecker herzlichst willkommen!

„Testen“ Sie die **saisonalen Schmankerl** aus unserer à la carte-Karte – hergestellt aus **regionalen Produkten**, wann immer das möglich ist. Geboten wird typisch Bayerisches, aber auch „Fusionsküche“. Begleitet von einer großen Auswahl an erlesenen Weinen.

Neben unserer à la carte-Karte bieten wir außerdem die perfekte „Kulisse“ für traute Zweisamkeit bei einem **Candle-Light-Dinner** mit Überraschungsmenü, wie auch **Fondue-Abende** in den kalten Monaten. Und das alles in besonders gemütlicher Atmosphäre!

Öffnungszeiten:

12 bis 22 Uhr
(vorbehaltlich gesetzlicher Regularien)

Eine Reservierung wird dringend erbeten:
+49 (0)8532 280 oder
restaurant@parkhotel-badgriesbach.de



CANDLE-LIGHT-DINNER

Bekanntlich geht Liebe durch den Magen. Lassen Sie sich mit Ihrem Liebsten oder Ihrer Liebsten bei einem Candle-Light-Dinner im Parkhotel überraschen. Unsere Küchencrew wird Sie an diesem Abend mit **6 Gängen** verwöhnen – Ihr privates Genuss-Event zum Beispiel zu Ihrem Hochzeitstag oder einfach so...

49 Euro pro Person

Eine Reservierung für das Candle-Light-Dinner im Parkhotel wird dringend erbeten: +49 (0)8532 280 oder restaurant@parkhotel-badgriesbach.de

Gegen Aufpreis auch anstelle der Halbpension buchbar. Aufpreis bei Halbpension 29 Euro pro Person.

ZUM DAHINSCHMELZEN: FONDUE IN ALLEN VARIATIONEN

In den kühlen Monaten ist Fondue-Zeit im Parkhotel Bad Griesbach!

Lieben Sie es zartschmelzend und vegetarisch als **Walser Käse-Fondue** mit Weißbrot und Salat? Oder zarte Hähnchen- und Rinderlendenstreifen in Gemüsebrühe gegart – beim **Tartarefondue**. Oder genießen Sie gerne zarte Rinderfiletwürfel im heißen Öl gebraten – bei einem **Fondue Bourgogne**.

Vielleicht gönnen Sie sich aber auch das ganz Besondere unter den Fondues! Das **„Parkhotel-Fondue“** – ein lukullischer Genuss mit Rinderfilet in Butter, Olivenöl, Zwiebeln und Gewürzen gegart. Und dazu Saucen und Beilagen.

Walser Käse-Fondue	19 Euro p. P.
Tartarefondue	24 Euro p. P.
Fondue Bourgogne	26 Euro p. P.
Parkhotel-Fondue	28 Euro p. P.

Wir bitten Sie Ihren gemütlichen Fondueabend vorab zu reservieren: +49 (0)8532 280 oder restaurant@parkhotel-badgriesbach.de

Buchbar ab zwei Personen. Auch anstelle der Halbpension buchbar. Je nach Fondueart gegen Aufpreis.



BRUNCH & LUNCH

Brunch wird nicht nur von Spätaufstehern gemocht, sondern ist auch ein toller Anlass zum gemeinsamen Essen mit der ganzen Familie! Genießen Sie im Parkhotel Bad Griesbach eine **große Auswahl an Frühstücksklassikern!** Des Weiteren bereitet unsere Küchencrew Salate, Suppen, warme Hauptgerichte, sowie leckere Nachspeisen und Desserts für Sie zu.

Für nur **29 Euro pro Person** (Hotelgäste zahlen einen Aufpreis von 15 Euro) genießen Sie unser Brunch & Lunch inklusive Heißgetränke, Kaffeespezialitäten, Tafelwasser und Prosecco. Pro Erwachsenem 1 Kind im Alter bis 8 Jahre kostenlos.

Unser Brunch-&-Lunch-Termin:

25. Dez. 2021 – 1. Weihnachtsfeiertag von 11 bis 14 Uhr (Vorabreservierung erforderlich)



VERANSTALTUNGEN 2021

■ Feste Parkhotel ■ Feste Bad Griesbach

JULI

09. FR Martina Schwarzmann,
Open Air
Kurplatz Bad Griesbach-Therme

17. SA Weinfest
Festwiese am Hotel Konradshof,
Bad Griesbach-Therme

18. SO Frühschoppen
Festwiese am Hotel Konradshof,
Bad Griesbach-Therme

22. – 25. DO – SO Lampionfest
Stadtplatz Bad Griesbach-Altstadt

AUGUST

21. SA Weinfest
Festwiese am Hotel Konradshof,
Bad Griesbach-Therme

20. – 21. FR – SA
Internationales Ballontreffen
Bad Griesbach-Therme

26. – 31. DO – DI
Karpfhamer Fest, Festwiese

SEPTEMBER

18. SA Mostfest
Festwiese am Hotel Konradshof,
Bad Griesbach-Therme

NOVEMBER

27. SA Luznacht
Fußgängerzone
Bad Griesbach-Therme

DEZEMBER

03. – 05. FR – SO
Christkindlmarkt
Stadtplatz Bad Griesbach-Altstadt

26. – 28. SO – DI
Waldwintermarkt
Bad Griesbach-Therme





Vive le Park(h)otel!

Dieses Jahr machen wir es wie die Franzosen ... und genießen einfach das Leben!

Wir feiern vollkommen entspannt und familiär, aber natürlich mit Charme und Eleganz in das neue Jahr 2022! Keine turbulente Silvesterparty, denn dies ist in Frankreich (erstaunlicherweise) nicht üblich... Lukullische Genüsse an großen feierlich gedeckten Tafeln mit „bezaubernden“ Momenten und umrahmt von einem angenehmen musikalischen Programm erwarten Sie in diesem „besonderen“ Jahr. Eine Champagnerbar und als Highlight eine Feuershow dürfen jedoch nicht fehlen, um das neue Jahr gebührend zu empfangen.

Unser Motto:
Saint Sylvestre – Silvester wird dieses Jahr mit Abstand das Beste!

Und wie es in Frankreich üblich ist, haben wir uns ein ganz besonders extravagantes Menü für Sie ausgedacht:

Preis 120 Euro p. P.

(selbstverständlich bieten wir auch auf Anfrage eine vegetarische Variante an; Änderungen vorbehalten)

Jourgebäck, Butter und Salzbutter am Tisch eingesetzt

Lachs im Goldmantel // Gurken-Wasabi Gel // Domino von der Foie Gras // Apfel-Gel und Chip

Zwiebelsuppe mit Käsebaguette

Seeteufel gebraten // Safranrisotto // Hummerjus

Feigensorbet // Minze // Calvados

Rinderfilet mit Jakobsmuschelhaube // gebratene Artischocke // Kartoffelpüree // Merlotjus

Dessertüberraschung

Und zu Mitternacht gibt es weitere – ganz besondere Köstlichkeiten:

Mini Krapfen // Enten Rilette mit Brot // Tatar von der Rauchforelle im Waffelhörnchen
Mini Quiche Lorraine // Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfel, Gnocchi und Lauch in der Tasse



HARTLS PARKHOTEL BAD GRIESBACH

AGH GmbH & Co. KG

vertreten durch die persönlich haftende Komplementärin AGH Verwaltungs GmbH,
diese vertreten durch Frau Geschäftsführerin Victoria Hartl sowie Herrn Geschäftsführer Alois Hartl,
An der Rottwiese 2, 94094 Rotthalmünster

Am Kurwald 10 · D-94086 Bad Griesbach im Rottal
Telefon +49 (0) 8532 280 · Telefax +49 (0) 8532 28204
kostenfreie Reservierungsnummer 0800 8532 280 (innerhalb Deutschland)
info@parkhotel-badgriesbach.de · www.parkhotel-badgriesbach.de

