

Herzlich Willkommen im Park Restaurant

Trotz der momentanen Lage bezüglich des Corona Virus möchten wir unseren Gästen gemütliche Stunden bereiten und die Sorgen des Alltags vergessen lassen.

Gastgeber zu sein und Gäste zufriedenstellend zu bewirten galt schon immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

„Essen ist ein Bedürfnis des Magens,
Trinken ein Bedürfnis des Geistes“.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit.

Ihr Park Restaurant Team



Scannen und einchecken

Wichtiger Hinweis für alle Allergiker.:

Bitte fragen sie nach unserer separaten Speisekarte mit Angabe der Allergenen Inhaltsstoffe.
Sie sind verpflichtet uns auf eventuelle Unverträglichkeiten hinzuweisen.
Wir finden gemeinsam eine Lösung.

Vorspeisen:

Kleiner Feldsalat an Walnussdressing mit Speck und Kracherle	6,90 €
Bunter Beilagensalat mit unserem Hausdressing	4,80 €
In Kräuter Öl gegarter Saibling auf fruchtigem Cous-Cous mit Basilikumcreme	12,50 €

Suppen :

Maronensuppe mit Portwein und karamellisierten Nüssen	6,00 €
Vegane Kürbis-Kokossuppe mit Kürbis Öl	5,50 €
Kräftige Rinderbrühe mit Flädle und Markklößchen	6,00 €

Hauptgänge:

Zanderfilet gebraten auf Thymianrahmsauerkaut mit Grießknödel	19,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (250g) mit Schmelzzwiebeln, kräftiger Sauce, Spätzle und Beilagensalat	24,50 €
Hirschragout mit Preiselbeeren, Rotkraut und Spätzle	18,00 €
Pasta mit Waldpilzkräutersoße und Parmesan	15,00 €
Schweinemedallions mit Waldpilzrahmsoße und Spätzle	19,50 €
Kalbsbäckle geschmort mit Marktgemüse und Spätzle	19,50 €
Veganes Kürbiskichererbsenragout mit Süßkartoffeln und Gemüse	15,00 €
Cordon Bleu „Black Forest“ vom Kalb mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse gefüllt dazu Spätzle und braten Soße	17,00 €
Hausgemachte Wildmaultaschen auf Waldpilzragout	13,50 €
Sauerbraten vom Hirsch mit Rotkohl und Serviettenknödel	16,50 €
„Chickenburger“ saftig gebratenes Spicy Hähnchenbrustfilet mit Burger Soße, Gurken, Tomaten, Schinken, Cheddar und Zwiebeln im Hausgemachten Burger Brötchen	15,50 €

Dessert:

Liquid Lava Cake- Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleeis 8,50 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 7,50 €

Eis-Zeit

Schwarzwaldbecher 7,50 €

Walnusseisbecher mit Eierlikör 8,50 €

Eiskaffee/Eisschokolade 5,50 €

Verschiedene Kuchen 3,80 €

Schwarzwaldwaffel

Waffel mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne (Alkoholfrei) 5,00 €

Calvados Waffel

Waffel mit Apfel, Calvados (Apfelbranntwein), Zimt, Vanilleeis und Sahne 5,00 €

Nutella Waffel

Waffel mit Nutella, Sahne und Schokoladeneis 5,00 €

Puderzucker Waffel

Waffel mit Puderzucker, Früchten, Vanilleeis und Sahne 5,00 €



Unser Rindfleisch

Ein Königreich für dieses Steak! Farmhaltung hat in Namibia eine lange Tradition und globale Fleischkenner und internationale Gourmets loben namibisches Fleisch für seine natürliche Güte und den einzigartigen Geschmack.

Zufriedene Rinder leben in der freien Natur – echte Fleischkenner wissen das zu schätzen!

Fünf Gründe:

- Beste Fleischqualität aus Namibia, die ihresgleichen sucht
- Ein einzigartiges Geschmackserlebnis
- Natürliche Aufzucht, garantiert ohne Hormone, Antibiotika und Mastfütterung
- Strengste hygienische EU-Standards über die gesamte Logistikkette und 100%ige Rückverfolgbarkeit
- Gut essen mit gutem Gewissen



Unser Schweinefleisch

„Geschmack mit Tradition“ – Ein Motto, nicht nur für renommierte Köche unserer Region, sondern sicher auch für die Metzgerei Glasstetter.

Die Zubereitung der Gerichte muss nicht kompliziert sein, Hauptsache die Zutaten sind von bester Qualität. Für die Metzgerei Glasstetter ist es deshalb eine Selbstverständlichkeit für seine Kunden nur die beste Qualität bereit zu halten.