

# a la carte

## VORSPEISE

<b>KRÄFTIGE RINDSSUPPE</b>	<b>5,90 €</b>
<i>mit Frittaten und Gemüse</i>	
<b>EIERSCHWAMMERL-RAHMSUPPE</b>	<b>6,90 €</b>
<i>mit Croutons</i>	
<b>BEILAGENSALAT</b>	<b>4,50 €</b>
<b>GROSSER BUNTER SALATTELLER</b>	<b>12,50 €</b>
<i>mit Hausdressing und</i>	
• <i>Speckkrusteln und Croutons</i>	<b>+ 2,50 €</b>
• <i>gerösteten Eierschwammerl</i>	<b>+ 4,50 €</b>
• <i>gebratenen 4 Riesengarnelen</i>	<b>+ 8,50 €</b>
• <i>gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	<b>+ 6,50 €</b>
<b>BEEF TATARE</b>	<b>15,90 €</b>

## HAUPTSPEISE

<b>EIERSCHWAMMERL A LA CREME</b>	<b>14,50 €</b>
<i>mit kleinem Semmelknödel</i>	
<b>VEGANES GEMÜSECURRY</b>	<b>15,50 €</b>
<i>mit Basmati Reis</i>	
<b>PARKHOTEL BURGER</b>	<b>16,50 €</b>
<i>Sesam Bun, Rotwein Zwiebeln, Speckstreifen und Cheddar Käse mit Kartoffelwedges und Saucen</i>	
<b>TAGLIATELLE</b>	<b>18,90 €</b>
<i>in Tomatensauce mit gebratenen 4 Riesengarnelen und frischem Basilikum</i>	
<b>HERZHAFTES RINDSGULASCH</b>	<b>19,90 €</b>
<i>mit Semmelknödeln</i>	
<b>GEBRATENE LACHSFORELLE</b>	<b>22,00 €</b>
<i>auf sommerlichem Gemüsegröstl</i>	
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	<b>28,00 €</b>
<i>mit Erdäpfelsalat</i>	
<b>BEIRIEDSCHNITTE</b>	<b>28,50 €</b>
<i>in Eierschwammerl-Rahmsauce mit Erdäpfelgratin und Gemüse</i>	

## DESSERT

<b>HOMEMADE AMERICAN CHEESECAKE</b> <i>mit Beerenragout</i>	<b>4,70 €</b>
<b>BUTTERMILCH MOUSSE</b> <i>mit marinierten Früchten</i>	<b>7,80 €</b>
<b>HAUSGEMACHTES SORBET</b> <i>auf Joghurtspiegel</i>	<b>8,70 €</b>
<b>HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL</b> <i>mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	<b>12,90 €</b>
<b>KÄSEVARIATION</b> <i>mit Brotauswahl, Trauben, Nüssen und Feigensenf</i>	<b>14,50 €</b>

**For allergens & intolerances  
Please ask our service staff**

# a la carte

## APPETIZER

<b>BEEF BROTH</b>	5,90 €
<i>with strips of pancake and vegetables</i>	
<b>CHANTERELLE CREAM SOUP</b>	6,90 €
<i>with Croutons</i>	
<b>SIDESALAD</b>	4,50 €
<b>MIXED SALAD</b>	12,50 €
<i>with homemade dressing and</i>	
• <i>bacon and croutons</i>	+ 2,50 €
• <i>roasted chanterelle</i>	+ 4,50 €
• <i>4 roasted king prawns</i>	+ 8,50 €
• <i>roasted chickenstrips</i>	+ 6,50 €
<b>BEEF TATARE</b>	15,90 €

## MAIN COURSE

<b>CHANTERELLE A LA CREME</b>	<b>14,50 €</b>
<i>with bread dumplings</i>	
<b>VEGAN VEGATBLECURRY</b>	<b>15,50 €</b>
<i>with basmati rice</i>	
<b>PARKHOTEL BURGER</b>	<b>16,50 €</b>
<i>sesam bun, onions in red wine, baconstripes and cheddar cheese with potatoe wedges and sauces</i>	
<b>TAGLIATELLE</b>	<b>18,90 €</b>
<i>with tomato sauce, 4 roasted king pawns and fresh basil</i>	
<b>BEEF GOULASH</b>	<b>19,90 €</b>
<i>with bread dumplings</i>	
<b>ROASTED SALMON</b>	<b>22,00 €</b>
<i>with roasted vegetables</i>	
<b>BREADCRUMBED AND VEAL ESCALOPE</b>	<b>28,00 €</b>
<i>with potato salad</i>	
<b>ROAST BEEF</b>	<b>28,50 €</b>
<i>with chanterelle, potato gratin and vegetables</i>	

## DESSERT

<b>HOMEMADE AMERICAN CHEESECAKE</b> <i>with berry ragout</i>	<b>4,70 €</b>
<b>BUTTERMILK MOUSSE</b> <i>and marinated fruits</i>	<b>7,80 €</b>
<b>HOMEMADE SORBET</b> <i>with yogurt</i>	<b>8,70 €</b>
<b>HOMEMADE APPLE STRUDEL</b> <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	<b>12,90 €</b>
<b>CHEESE</b> <i>with bread, grapes, nuts and fig mustard</i>	<b>14,50 €</b>

**For allergens & intolerances  
Please ask our service staff**

# Weinempfehlung

## WEISSWEIN

**PINOT GRIGIO**

1/8l € 4,20

*Vino Biologico / Pelle Venezia / 2021*

## ROTWEIN

**JOSEF DOCKNER MONTEM**

1/8l € 3,80

*Höhenbach/ Niederösterreich / 2019*



# Wine recommendation

## WHITE WINE

**PINOT GRIGIO**

1/8l € 4,20

*Vino Biologico / Pelle Venezia / 2021*

## RED WINE

**JOSEF DOCKNER MONTEM**

1/8l € 3,80

*Höhenbach/ Niederösterreich / 2019*

