

Park Restaurant

Spezialitäten Restaurant



Verehrter Gast,

seien Sie uns herzlich willkommen.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen. In dem Bestreben, alle unsere Gäste zufrieden zu stellen, bitten wir Sie, schon bei der Bestellung ihre Wünsche zu äußern. Sollte uns dennoch ein Missgeschick unterlaufen, sagen Sie es uns bitte. Hat es Ihnen bei uns geschmeckt und gefallen, dann sagen Sie es weiter. Danke.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Park-Restaurant-Team



Aperitifs

Haus-Cocktail⁴
Sekt-Schale

Campari Bitter⁴ mit Orangensaft

Stara Sljivovica
alter Slivovitz

Pernod⁴ / Ricard⁴

Pelinkovac
Kräuterlikör

Sherry Medium^e oder dry^e 5 cl

Martini bianco^e / rosso^e 5 cl

Picon⁴-Amer⁴ 0,3 l

KIR mit Wein^e 15 cl

KIR mit Sekt Royal^e 15 cl

Prosecco^e 10 cl

Aperol Spritz^{4,8,e} 4,90

Portwein^e 5 cl 3,90

Barack-Aprikosengeist 3,00



Alle Preise in € inkl. MwSt.

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= enthält eine Phenylalaninquelle

- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig
- 9= mit Süßungsmittel
- 10= mit Säuerungsmittel
- 11= geschwefelt
- 12= geschwärzt

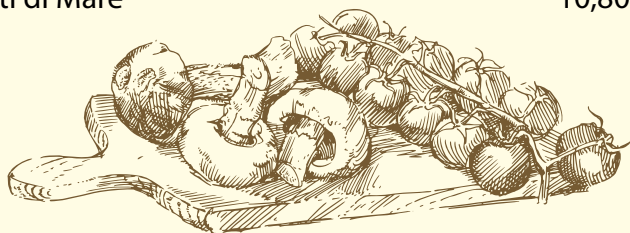
Allergene

- a= glutenhaltiges Getreide
- b= Krebstiere
- c= Eier
- d= Fisch
- e= Sulfide
- g= Milch/ Lactose
- h= Weichtiere
- i= Sellerie
- j= Senf

Kalte Vorspeisen

Hors d'œuvres froids - Hors d'oeuvre cold

- | | | |
|-----|--|-------|
| 01. | Pršut, original dalmatinischer roher Schinken
Pršut, original jambon cru à la dalmatienne - Pršut, original dalmatian ham | 8,90 |
| 02. | Pršut mit Melone
Pršut avec melon - Pršut with melon | 8,90 |
| 03. | Echter Lachs ^d mit Toast
Sandwich au soumon - Salmon sandwich | 8,90 |
| 04. | Shrimpscocktail mit Toast ^{i,b,1,3,4}
Cocktail de crevettes avec toast - Prawn cocktail with toast | 9,80 |
| 08. | Vorspeisenteller "Art des Hauses"
Pršut, Lachs ^d , Schafskäse ⁹ , Melone, Meerrettich ¹¹ , Butter
Assiette anglaise à la maison - Mixed cold meat cut à la maison | 10,80 |
| 28. | Meeresfrüchtesalat - Frutti di Mare ^{d,b}
Salade aux fruits de mer - Seafood salad | 10,80 |



Warme Vorspeisen

Hors d'œuvres chauds - Hors d'oeuvres warm

- | | | |
|-----|--|------|
| 07. | Gegrillter Schafskäse ⁹ mit Peperoni ¹¹ und Oliven ¹²
Fromage de brebis grillé, piment, olives - grilled sheep's milk cheese, chillies, olives | 8,50 |
| 16. | Gegrillte Peperoni ¹¹ mit Knoblauch
piment grillé, l'ail - grilled chillies with garlic | 5,50 |
| 19. | Spaghetti mit Schinken ^{1,3} und Tomatensauce oder Carbonara
Spaghetti à la milanaise - Spaghetti „Milanese-style“ | 9,80 |
| 20. | Omelette mit Schinken ^{1,3} oder Käse oder Champignons
Omelette au jambon ou au fromage ou aux champignons
Omelette with ham or cheese or mushrooms | 8,80 |
| 22. | Gebackener Käse ^{g,a,c} mit Tartarsauce
Fromage frit avec sauce tartare - Fried cheese avec tartar-sauce | 9,80 |
| 23. | Toast "Hawaii" ^{1,3,9,g}
Toast belegt mit Schinken und Ananas, mit Käse überbacken
Toast „Hawaii“ - Toast „Hawaii“ | 9,50 |
| 24. | 1/2 Dutzend Weinbergschnecken ^h
1/2 douzaine d'escargots - 1/2 dozen of escargots | 7,50 |



Suppen

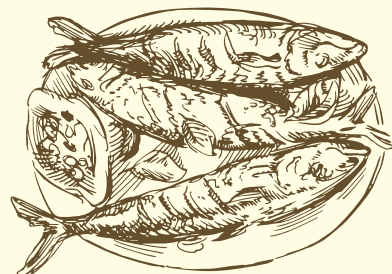
Soupes - Soups

- | | | |
|-----|--|------|
| 11. | Fleischsuppe ⁱ mit Einlage (Nudeln) oder Ei ^c
Bouillon de boeuf enrichi (de pâtes) ou d'oef
Garnished bouillon (with noodles) or egg | 3,50 |
| 14. | Hühnersuppe ⁱ mit Einlage (Nudeln + Fleisch) | 4,50 |
| 15. | Original ungarische Goulaschsuppe | 5,50 |
| 17. | Bohnensuppe
Potage de haricots blancs - White bean soup | 5,50 |
| 18. | Französische Zwiebelsuppe, überbacken ^{g,a}
Soupe à l'oignon à la française - French onion soup | 5,90 |



Fische und etwas für Feinschmecker

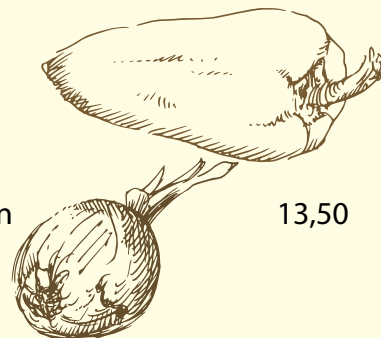
Poisson et quelque chose pour les gourmets . Fish and other things for gourmets



- | | | |
|------|--|-------|
| 25. | Tintenfisch ^h gegrillt mit Butterreis, Salat
Calmars grillées, riz et plat de salade - Grilled Squid, rice and salad-plate | 17,90 |
| 26. | Forelle ^d "Müllerin Art" oder gegrillt, Salzkartoffeln, Salat
Truite de la Forêt Noire à la meunière - Black Forest trout fried in butter | 15,90 |
| 27. | Scampi ^b gegrillt, Butterreis, Salat
Langoustines grillées, riz et salade - Scampi grilled, rice and salad | 23,90 |
| 09. | Goldbarsch ^d gebraten mit Sauce Remoulade, Kartoffeln, Salat
Sébaste frit, sauce rémoulade, pommes de terre, salade - Fried rosefish, remoulade, potatoes, salad | 14,90 |
| 13. | Schollenfilet ^d in Butter ^g gebraten mit Kartoffeln und Salat
Filet de plie avec pommes de terre et salade - filet de plaise, potatoes and salad | 14,90 |
| 151. | Seezungenfilet ^d in Weinsauce ^{g,e} mit Reis und Salat
Filet de sole au sauce au vin, riz et salade - fillet of sole in wine sauce, rice and salad | 18,50 |
| 152. | Lachsfilet ^d , gegrillt, in Kräutersauce ^g , Reis und Salat
Filet de saumons grillés, sauce d'herbes, riz et salade - Grilled salmon fillet, herb sauce, rice and salad | 17,90 |

Grill-Spezialitäten (vom Holzkohlegrill)

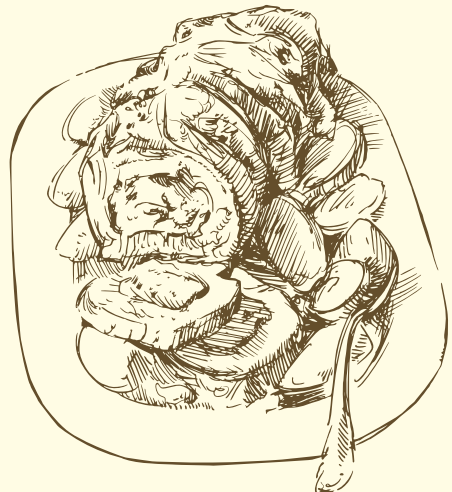
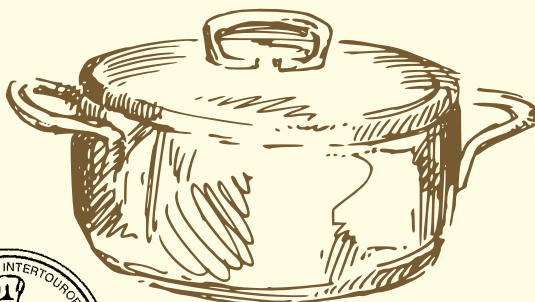
Spécialités grillées (au grill de charbon bois) . Grilled specialties (from charcoal grill)



- | | | |
|-----|---|-------|
| 30. | "Cevapcici" Hackfleischwürstchen mit Zwiebeln
Duvecreis, Pommes frites, Salat
Viandes hachées aux oignons, riz duvec, pommes frites et salade
Minced meat dumplings, duvec rice, french fries and salad | 13,50 |
| 31. | "Raznjici" 2 Spießchen garniert, Salat, Duvec-Reis, Pommes
2 Brochettes de viande garni, salade - 2 skewers with garnished meat, salad, rice and French fries, | 13,50 |
| 32. | "Pljeskavica": Hacksteak mit Reis und Pommes frites, Salat
Steak hachée, riz et pommes frites, salade - Chopped steak, rice and French fries, salad | 13,50 |
| 21. | Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse ^g
mit Duvec-Reis und Pommes frites, Salat
Steak haché farci de fromage de bebris, riz, pommes frites, salade - Chopped steak filled with sheep's milk cheese | 15,50 |
| 33. | "Pola-Pola": Raznjici, Cevapcici, Duvec-Reis, Pommes frites, Salat
Raznjici, Cevapcici, riz duvec, pommes frites, salade . Raznjici, Cevapcici, duvec rice, French fries, salad | 13,90 |
| 35. | Bauernteller, Wurst ^{1,3} , Kotelette, Kaiserspeck,
Duvec-Reis, Pommes frites, Salat
Assiette à la paysanne, saucice, côtelette, lard, riz duvec, pommes frites
Plate „Peasant's Style“, sausage, bacon, duvec rice, French fries | 13,90 |
| 36. | Grillteller, Pommes frites, Duvec-Reis und Salat
Assiette viande grillée bien garni, pommes frites, riz duvec et salade
Mixed grill, French fries, duvec rice and salad | 14,90 |
| 37. | Hausteller, Mix-Grill, 1 Stück Spanferkel, Schafskäse ^g
mit Duvec-Reis, Pommes frites und gemischtem Salat
Assiette „à la maison“, viande grillée, porcelet, fromage de bebris avec riz duvec, pommes frites et salade . Plate „à la maison“, mixed grill, suckling pig, sheep's milk cheese with duvec rice, French fries and salad | 15,90 |



38. Rumpsteak vom Grill gefüllt mit Schinken^{1,3} u. Käse⁹,
garniert Pommes frites, Duvec-Reis und Salat 21,90
Rumpsteak farci de jambon et fromage, pommes frites, riz duvec, salade - Rumpsteak filled with ham and cheese, French fries, duvec rice and salad
39. Husarenspieß: Rindersteak, Schweinefilet,
Hähnchenbrust, garniert, Duvec-Reis, Pommes frites, Salat 15,90
Brochette à la hussard: steak de bœuf, filet de porc, poulet, tout bien garni
Spit „Hussar’s Style“: fillet of beef, fillet of pork, chicken, richly garnished
40. Lammkotelett vom Rost mit Kräuterbutter⁹
grüne Bohnen, Pommes frites 19,90
Côtelette d’agneau grillé, beurre aux fines herbes, haricots, pommes frites
Grilled lamb chop, herb butter, green beans, French fries
41. Balkan-Teller, Kotelett, Pljeskavica (Hacksteak)
Wurst^{1,3}, Cevapcici, Speck, Reis, Pommes frites, Salat 14,90
Côtelette, Pljeskavica (steak haché), saucisse, Cevapcici, lard, riz, pommes frites, salade
Chop, Pljeskavica (chopped steak), sausage, Cevapcici, bacon, rice, French fries, salad
42. “Schaschlick Kaukasisch”, Schweinefilets mit magerem Speck
und Zwiebeln am Spieß, Curryreis, Pommes frites und Salat 15,80
Filet de porc, oignons et lard à la brochette, riz au curry, pommes frites et salade
Pork fillet, bacon and onions on the spit, curried rice, French fries and salad
43. Kalbsmedaillon “Dubrovnik”, Duvec-Reis, Pommes frites, Gemüse, Salat 17,90
Médaille de veau „Dubrovnik“, curried rice, French fries and salad - Medillon of veal „Dubrovnik“, richly garnished, salad
44. Zigeunerspieß scharf, Pommes frites, Reis, Salat 15,90
Brochette à la tzigane - Spit „Gipsy’s Style“
45. Jägerspieß:
Schweinefilet vom Rost, Pilzsauce, Spätzle, Salat 15,90
Brochette à la chasseur, viandes grillées, sauce aux champignons, pâtes et salade
Spit „Hunter’s Style“, grilled meat, sauce with mushrooms, noodles and salad
47. Balkanplatte, Raznjici, Pljeskavica, Sarma, Kotelette,
Kaiserspeck, Duvecreis, Salat, Pommes frites 16,50
Assiette balkanique, Raznjici, Pljeskavica, Sarma, côtelette, lard, riz duvec, pommes frites, salade
Plate „Balkan’s Style“ Raznjici, Pljeskavica, Sarma, duvec rice, French fries, salad
48. Spanferkel mit Duvec-Reis, Pommes frites, Salat 14,90
Porcelet, riz duvec, pommes frites, salade - suckling pig, duvec rice, French fries, salad
49. TRIO TELLER - Schweinefilet, Rindersteak, Kalbsleber,
Duvec-Reis, Pommes frites, Salat 16,50
Filet de porc, steak de bœuf, foie de veau, riz, pommes frites, salade
Pork fillet, steak of beef, calf’s liver, rice, French fries, salad
- Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise⁹ 4,50



Platten für 2 Personen

Plates pour 2 personnes - Plates for 2 persons

50. **Fischplatte^{d,h} ab 2 Personen** 25,50 pro Person
Pour 2 personnes, plate de poisson - for 2 persons, Fish plate
51. **Adria-Schwert: für 2 Personen** 42,00
**Kalbssteak, Schweinekotelette, Rindersteak, Pljeskavica
Kaiserspeck, Salat, reichlich garniert, brennend serviert**
Epée flambée pour 2 personnes, steak de veau, côtelette de porc, steak de bœuf, Pljeskavica, lard, tout bien garni, salade
Flamed Adriatic, sword for 2 persons, Steak of veal, pork chop, steak of beef, Pljeskavica, bacon, richly garnished, salad
- 
52. **Zigeuner-Hochzeitsplatte: für 2 Personen** 44,00
Bitte lassen Sie sich überraschen, es ist alles dabei!
Plate de noce à la tzigane pour 2 personnes - spécialité de chef de cuisine
Wedding plate „Gipsy's Style“ for 2 persons - speciality à la maison
53. **Dschingis-Khan-Spieß: ab 3 Personen auf Säbel** 23,00 pro Person
**brennend serviert: Rind-, Kalbssteak, Schweinefilet, pro Person
Hähnchenbrustfilet, Duvecreis, Pommes frites und Salat**
Broche flambée „Dschingis Khan“ pour 3 personnes, filets de bœuf, porc et veau, filet de blanc de poulet, riz duvec, pommes frites et salade
Spit „Dschingis Khan“ for 3 persons, beef, pork and veal fillets, chicken breast fillet, duvec rice, French fries and salad
63. **Küchenchefplatte für 2 Personen, 3 verschiedene Filets,** 46,00
fein garniert, mit Reis, Pommes frites, Sauce, Gemüse, Salat
Pour 2 personnes, 3 filets de viande différents garni, riz, pommes frites, sauce, légumes, salade
For 2 persons, 3 mixed fillets, richly garnished, rice, French fries, sauce, vegetables, salad

Spezialitäten in pikanten Saucen

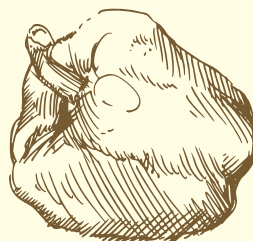
Spécialités en sauces piquantes - Specialities with spicy sauces

- 
54. **BALATON-Topf (scharf): gegrillte und geschmorte Schweinefilets** 18,50
mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Reis und Salat
très épicé: filet de porc braisé et grillé, oignons, poivrons, tomates, riz et salade
hot: porc fillet stewed and grilled, onions, peppers, tomatoes, rice and salad
55. **“Sataras“ (scharf): Hausgemachtes Paprikagoulasch** 14,50
verschiedene Sorten Fleisch, Eier, Tomaten, Paprika, Butterreis, Salat
très épicé: viandes variées, œufs brouillés, tomates, poivrons, riz duvec, salade
hot: different sorts of meat, scrambled eggs, tomatoes, peppers, duvec rice, salad
207. **Putenmedaillons in Currysauce⁹, Gemüse, Reis, Salat** 14,50
Medaillons de dinde, sauce curry, légumes, riz et salade
Turkey medaillons, curry sauce, vegetables, rice and salad
58. **Samobor-Filets:** 16,50
Schweinefilets mit Knoblauchsauce, Bratkartoffeln, Salat
Samobor filets: filets de porc, sauce aioli, pommes rôties, salade
Samobor fillets: porc fillets, garlic sauce, roast potatoes, salad
59. **Zigeuner-Lagerfeuer, 6 kleine Schweinefilets am Spieß** 15,50
auf Duvec-Reis, und gemischtem Salat
Brochettes avec 6 filets de porc, riz djuwedj et salade
Spit with 6 pork fillets, duvec rice, salad
60. **Indischer Pfeffertopf, 3 Schweinefilets** 15,50
mit Champignonsauce⁹, Curryreis und Salat
Pot poivré indien, 3 filets de porc avec la sauce aux champignons, riz au curry, salade
Indian peppered pot, 3 pork fillets, sauce of mushrooms, curried rice, salad

Internationale Gerichte

Plats internationaux - International plates

56. Züricher Kalbgeschnetzeltes in pikanter Sauce^g,
Spätzle, Salat
Emincé de veau, sauce piquante, pâtes, salade - Sliced veal meat, piquant sauce,
noodles ou rice, salad 17,90
61. Lammfilet in Knoblauchsauce mit Spätzle und Salat
Filet d'agneau à l'ail, pâtes, salade - Lamb filets in garlic sauce, noodles and salad 19,90
64. ROSSINI: Schweinelendchen mit Pfifferlingrahmsauce^g
Spätzle und Salat
Filets de porc, sauce de chanterelles, pâtes et salade
Pork filets, sauce of chanterelles, noodles and salad 16,80
65. Pfeffer-Filet-Steak nach "Art des Hauses"
mit Pommes frites und Salat
Steak poivré à la maison, pommes frites et salade - Peppered steak à la maison,
French fries and salad 25,50
66. Filetsteak mit Champignons, Pommes frites und Salat
Filetsteak aux champignons de Paris, pommes frites et salade
Fillet steak with button mushrooms, French fries and salad 25,90
67. Kalbssteak "Oriental" mit Ananas^g, Banane,
Sauce Hollandaise^g, Curryreis, Pommes frites, Salat
Steak de veau l'orientale, ananas, banane, sauce hollandaise, riz au curry, pommes frites, salade
Veal steak „Oriental style“, pineapple, banana, sauce hollandaise, curried rice, French fries, salad 21,50
68. Rinder-Filet Stroganoff Art: Rinderfilet geschnetzelt,
geschmort, mit pikanter Sauce, Reis u. Salat
Filet goulasch Stroganoff: filet de bœuf émincé, sauce piquante, riz, salade
Fillet goulasch Stroganoff: Sliced fillet of beef, piquant sauce, rice, salad 24,50
69. Rumpsteak "Maître d'Hotel", Kräuterbutter^g,
Pommes frites, Salat
Rumpsteak „Maître d'Hotel“, beurre aux fines herbes, pommes frites, salade
Rumpsteak „Maître d'Hotel“, herb butter, French fries, salad 20,90
70. Ungarisches Rumpsteak mit Zigeunersauce
Pommes frites, Salat
Viande grillée à la hongroise, oignons, pommes frites et salade
Grilled meat „Hungarian-Style“, French fries and salad 20,90
71. Rumpsteak "Lyonnaise" mit gebratenen Zwiebeln,
Pommes frites, Salat
Rumpsteak „Lyonnaise“, oignons frits, pommes frites et salade
Rumpsteak „Lyonnaise-Style“, fried onions, French fries and salad 20,90
208. Rumpsteak mit Champignons, Pommes frites und Salat
Rumpsteak aux champignons de Paris, pommes frites et salade
Rumpsteak with button mushrooms, French fries and salad 20,90
72. Schnitzel Wiener Art^{a,c,g} mit Pommes frites und Salat
Escalope à la viennoise, pommes frites, salade - Viennese Schnitzel, French fries, salad 13,90
73. Champignonschnitzel mit Reis und Salat
Escalope aux champignons de Paris, riz, salade - Escalope with button mushrooms, rice, salad 14,50
74. Zigeunerschnitzel, Pommes frites und Salat
Escalope au sauce à la tzigane, pommes frites, salade - Escalope „Gipsy's-Style“, French fries, salad 14,50
75. Jägerschnitzel mit Pommes frites und Salat
Escalope à la chasseur, pommes frites, salade - Escalope „Hunter's-Style“, French fries, salad 14,50
76. Puszta-Filets, pikant, reichlich garniert,
Reis, Pommes, Gemüse, Salat
Fillet „Puszta“, garni, riz, pommes frites, légumes, salade - Fillet „Puszta“, garnished, rice,
French fries, salad 16,90



- | | | |
|------|--|-------|
| 77. | Rahmschnitzel^g mit Reis und Salat
Escalope à la crème, riz, salade - Escalope with cream, rice, salad | 14,50 |
| 78. | Cordon bleu, Pommes frites und Salat ^{1,2,a,c,g}
Cordon bleu, pommes frites, salade - Cordon bleu, French fries, salad | 16,50 |
| 79. | Balkanleber - Kalbsleber vom Grill, Duvec-Reis, Pommes frites, Salat
Foie de veau, à la dalmatienne, salade - Calfs liver „Dalmatian Style“, salad | 16,90 |
| 210. | Hähnchenbrustfilets mit Sauce Bearnaise^g, Gemüse, Reis, Salat
Blanc de poulet avec Sauce Bearnaise, légumes, riz, salade
Chicken breast fillet with Sauce Bearnaise, vegetables, rice, salad | 15,50 |
| 511. | Hirschgoulasch, mit Spätzle, Preiselbeeren¹ und Salat
Goulache de cerf, pâtes, airelles rouge, salade - Venison goulash, cranberry, salad | 16,90 |
| 205. | Kalbsgoulasch mit Spätzle, Kroketten und Salat
Goulache de veau, pâtes, croquettes, salade - Veal goulash, noodles, croquettes, salad | 16,90 |

Beilagen

plats d'accompagnement - Side dishes

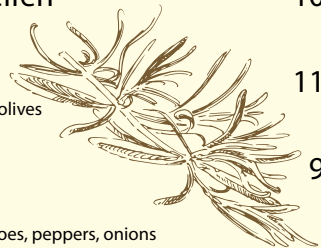
- | | | | |
|-----|---|-----|---|
| 83. | Pommes frites 3,80
Pommes frites - French fries | 84. | Bratkartoffeln m. Speck 4,90
Pois au beurre - Buttered peas |
| 85. | grüne Bohnen m. Speck 4,50
Haricots verts - Green beans | 86. | Salzkartoffeln 3,00
Pommes blanchiers
Boiled potatoes |
| 87. | Bandnudeln 3,50
Tagliatelles - Tagliatelles | 88. | Duvecreis 4,00
Riz duvec - Duvec rice |
| 89. | Kroketten 4,50
Croquettes - Croquettes | 90. | Spätzle 3,50
Pâtes - Noodles |



Salate

Salade - Salad

- | | | |
|------|---|-------|
| 10. | Salatplatte mit Putenfleisch, gegrillt
Salade avec viande de dinde grillée - Salad with grilled turkey | 12,90 |
| 95. | Salatplatte mit Kalbsleberstreifen
Salade avec foie de veau - Salad with veal liver | 13,90 |
| 96. | Salatplatte mit Thunfisch^{d,1} oder Schinkenstreifen^{1,3}
Salade avec thon ou jambon - Salad with tuna or ham | 10,90 |
| 97. | Salatplatte mit Schafskäse und Oliven¹²
Salade avec fromage de bebris et olives - Salad with cheep's milk cheese and olives | 11,90 |
| 99. | Adria-Salat
Tomaten, Paprika, Zwiebelsreifen
Salade „Adria“ avec tomates, poivrons, onions - Salad „Adria Style“ with tomatoes, peppers, onions | 9,90 |
| 94. | Horgósch-Salat-Teller
Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse ^g
Salade „Horgósch“, tomates, poivrons, onions, fromage de bebris
Salad „Horgósch“, tomatoes, peppers, onions, cheep's milk cheese | 10,90 |
| 150. | Wurstsalat „Straßburger Art“ mit Käse^{g,1,2,3}
Saucisson en salade „Straßburg“ avec fromage - Sausage salad „Straßburg“ with cheese | 9,50 |
| 160. | Großer gemischter Salat-Teller
Salade composée grande - Big mixed salad | 7,50 |
| 161. | Salatplatte mit Garnelen^b
Salade avec crevettes - Salad with prawns | 14,90 |



Beilagensalate

Salades d'accompagnement - Side salads



- | | | |
|-----|---|------|
| 91. | Grüner Salat
Salade verte - Green salad | 3,50 |
| 92. | Bohnensalat / Krautsalat
Salade des haricots blancs / Salade de chou - White beans salad / Coleslaw | 4,50 |
| 93. | Gemischter Salat
Salade composée - Mixed salad | 4,00 |
| 98. | Tomaten- Gurkensalat
Salade de tomates et concombres - Tomatoes-cucumber salad | 4,50 |



Desserts

- | | | |
|------|--|-------------|
| 101. | Crêpes Suzette^{g,a,c} für 2 Personen
Crêpes Suzette flamed at the table, for 2 persons | 24,00 |
| 104. | Palatschinken^{1,g,a,c} mit Konfitüre
oder Nuß oder Eis-Schokolade-Sauce
Crêpes aux noix ou aux confitures ou glace au chocolat- Pancakes with nuts or jam or
chocolate ice cream | 4,90 / 5,90 |
| 105. | Birne "Helene" - Pfirsich "Melba"^{g,1}
Poire „Helene“ / Peche „Melba“ - Pear „Melba“ / Peach „Melba“ | 5,50 |
| 106. | Vanilleeis^{4,g} mit Schokosauce
(Sahne und Schokosauce)
Glace à la vanille avec sauce au chocolat - Vanilla ice cream with chocolate sauce | 4,90 / 5,90 |
| 107. | Vanilleeis^{4,g} mit heißen Himbeeren
Glace à la vanille au framboises chauds - Vanilla ice cream with hot raspberry sauce | 5,50 |
| 108. | Früchtebecher mit Eis und Sahne^{4,10,g}
Coupe „Park“ - Coupe „Park“ | 5,50 |
| 109. | Obstsalat⁴ mit Vanilleeis^{g,c} Maraschino-Likör
Salade de fruits au marasquin - Fruit salad with Maraschino | 5,50 |
| 110. | Gemischtes Eis^{4,g} 3,90 mit Sahne^g
Glace variée crème chantilly - cream | 4,80 |
| 112. | Eiskaffee^{7,4,g}
Glace à la vanille avec du café froid - iced coffee | 4,90 |
| 129. | Banane Split^{4,g}
„Banana Split“ - „Banana Split“ | 5,90 |
| 115. | Hausgemachten Apfelstrudel¹¹ mit Sahne^g und Eis⁴
Chausson aux pommes à la maison avec crème chantilly et glace
apple strudel with cream and ice cream | 5,90 |
| 138. | Ananas, Eis, Kirschwasser^{4,1,g}
Ananas, glace, kirsch - Pineapple with ice and kirsch | 5,50 |



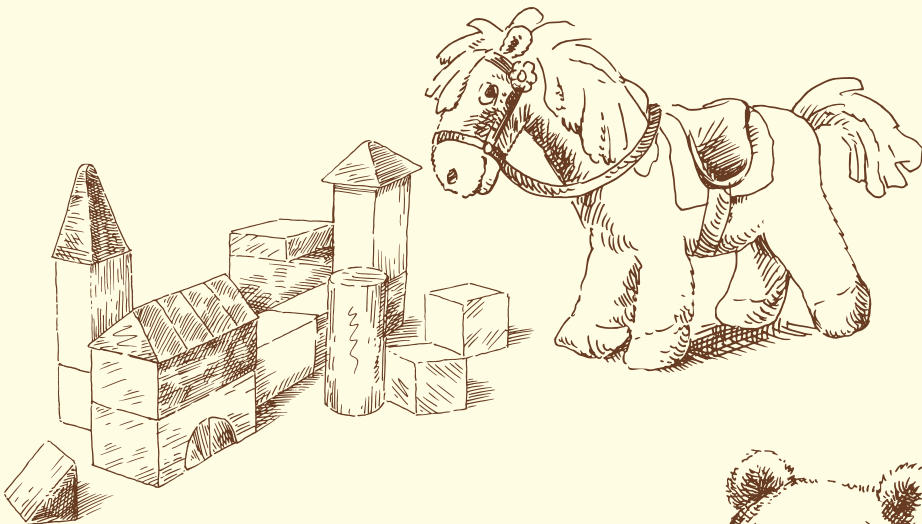
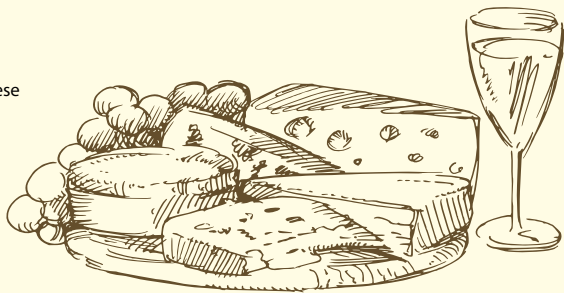
Käse - Fromage - Cheese

116. Schafskäse^g
Fromage de bebris - Sheep's milk cheese

6,50

117. Emmentaler^g
Emmenthal - Emmenthaler cheese

5,50



Für unsere kleinen Gäste

119. Kinderteller „Angelina“^{g,a,c}
Chicken Nuggets, Pommes frites, Ketchup

6,50

120. Kinderspätzle mit brauner Sauce

4,50

121. Kinder-Schnitzel „Biene Maja“^{g,a,c}
paniert, mit Pommes frites und Ketchup

6,50

122. Kinder-Spieß „Herkules“
mit Pommes frites, Ketchup

6,50

123. Kinder Cevapcici „Micky Maus“
mit Pommes frites und Ketchup

6,50

124. Kinderteller „Heidi“
Kalbsschnitzel natur, Pommes frites, Ketchup

6,50

125. Hähnchenschnitzel „Pinocchio“
mit Pommes frites und Ketchup

6,50



Nachspeise für unsere kleinen Gäste

126. Kinder-Eis mit Sahne^g

2,50



Getränkarte

Offene Weißweine, 0,25 Ltr

Laski Riesling^e

Ljutomer - radgona ölig, liebliche Blume

Grasevina, trocken^e

angenehmes Aroma, feine Blume

Zilavka^e

Original Mostar Herzogevina - Nerevta - Tal
kräftig, harmonisch, trocken, Grand Prix 1937

Spätburgunder Weißherbst, Rosé^e

Kaiserstuhl

Rosé Cabernet Sauvignon, trocken^e

Müller-Thurgau^e

Betschgräbler, Eisental^e

Grauburgunder^e



5,50

5,50

5,50

5,50

5,50

5,50

5,50

6,50

Offene Rotweine, 0.25 Ltr

Plavac trocken^e

feinherb, samtig

Dalmatischer Rotwein^e

süß, mild, vollmundig

Peljesac^e

mild, fruchtig, vollmundig

Kardarka^e

rubinrot, süß, mild, harmonisch

Blatina^e

herb, kräftig

Affentaler Spätburgunder^e

Weinschorle^e rot oder weiß 0,25 Ltr.

5,50

5,50

5,50

5,50

5,90

5,50

3,50

Flaschenweine weiß, 0,7 Ltr.

Laski Riesling^e

Ljutomer - radgona ölig, liebliche Blume

Grasevina, trocken^e

angenehmes Aroma, feine Blume

Zilavka^e

Original Mostar Herzogevina - Nerevta - Tal
kräftig, harmonisch, trocken, Grand Prix 1937

Durbacher Spätburgunder Weißherbst^e



23,00

24,00

24,00

27,00

Flaschenweine rot, Sonnige Adria - Dalmatien-Weine, 0,7 Ltr.

Plavac ^e feinherb, gehaltvoll	24,00
Postup berühmter Wein ^e feinherb, gehaltvoll	29,50
Dingac ^e Spitzenqualität, tiefdunkel, feurig, kräftig, sehr gehaltvoll	37,50
Affentaler Spätburgunder ^e Original Affenflasche	27,50
Beaujolaise ^e weltbekannt, volles Bouquet	24,50
Merlot, Kroatischer Spitzenwein ^e herb, gehaltvoll	29,50



Schaumwein

Prosecco ^e Flasche 0,75	24,50
Henkel trocken ^e Flasche 0,75	25,50
Asti Spumante ^e (Italien) Flasche 0,75	24,50
Russischer Sekt ^e Flasche 0,75	25,50



Spirituosen und Liköre 2 cl

Doppel-Korn- Obstwasser- Topinambur	2,20
Kirschwasser - Himbeergeist - Williams - Mirabelle	2,80
Advokat-Eierlikör 3 cl.	2,50
Jägermeister	2,50
Asbach	2,50
Malteser-Jubiläums Akvavit	2,80

Whisky 4 cl

Johnnie Walker - Scotch Whisky	5,50
Ballantines - White Horse - Scotch Whisky	5,50
Jack Daniels Old No. 7	5,90
Chivas Regal Scotch Whiskey	5,50



Ausländische Spirituosen

Moskowskaja Wodka		2,50
Martell - Courvosier - Hennessy		3,50
Barack Palinka- Aprikosenschnaps		3,00
Maraskino - Kirschlikör weiß ⁴		2,50
Kruskovac - Birnenlikör ⁴		2,50
Fernet Branka ⁴		2,50
Cointreau ⁴ - Grand Marnier ⁴		2,80
Metaxa		3,00
Ramazotti		3,00
Baileys ⁴		3,00
Ouzo (Anislikör)		2,40
Amaretto		2,30



Mix-Getränke

Haus- Cocktail ⁴		5,50
Campari ⁴ - Orange		5,50
Whisky Cola ^{4,7}		6,50
Wodka Bitter Lemon ⁸		5,50
Bacardi - Cola ^{4,7}		5,50
Asbach gedopt ^{4,7}		3,50



Bier aus unseren zwei Brauereien

Export hell vom Fass	0,30 l	2,90
Export hell vom Fass	0,50 l	4,20
Pils vom Fass	0,30 l	2,90
Pils vom Fass	0,40 l	3,80
Weizenbier, Flasche alkoholfrei	0,50 l	4,10
Weizenbier, Flasche hell oder dunkel	0,50 l	4,10
Clausthaler alkoholfrei, Flasche	0,30 l	3,00
Bleifrei trüb, alkoholfrei, Flasche	0,30 l	3,00
Picon ⁴ -Amer ⁴	0,30 l	3,80

Alkoholfreie Getränke

Traubensaft - Johannisbeersaft	Glas 0,2 l	2,80
Fanta ^{3,4} - Cola ^{4,7,9} - Sprite - Spezi ^{4,6,7}	Glas 0,2 l	2,60
Apfelsaft	Glas 0,2 l	2,80
Orangensaft	Glas 0,2 l	2,80
Bitter Lemon ⁸	Glas 0,3 l	3,50
Tomatensaft	Glas 0,2 l	3,50
Fanta ^{3,4} - Cola ^{4,7,9} - Sprite - Spezi ^{4,6,7}	Glas 0,4 l	3,80
Apfelschorle	Glas 0,2 l / 0,4 l	2,60 / 3,80
Eis-Tee	Glas 0,3 l / 0,4 l	3,00 / 3,80
Evian Mineralwasser	Flasche 0,5 l	3,20
Schwarzwald-Sprudel Classic	Flasche 0,5 l	4,20
Johannisbeerschorle	Glas 0,2 l / 0,4 l	2,80 / 3,90
Traubenschorle	Glas 0,2 l / 0,4 l	2,80 / 3,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷	2,40
Kännchen Kaffee ⁷	4,80
Glas Tee m. Zitrone	2,60
Original türkischer Mokka ⁷	3,50
Cappuccino ⁷ - Milchkaffee ^{7,9}	3,00
Espresso ⁷	2,20
Latte Macchiato ^{7,9}	3,50
Kaffee ⁷ crema mit Baileys ⁴	4,50
Irish Coffee mit Whisky und Schlagsahne ⁹	5,50
Latte Macchato ⁹ mit Baileys ⁴	5,00





Für Festlichkeiten bieten wir unseren Gästen...



unseren großen Saal
für 80 bis 100 Personen
für Tagungen, Hochzeiten,
Betriebsfeiern, und
Ausflugsgruppen....

Unser Nebenzimmer
für ca 40 Personen



oder
unser kleineres
Nebenzimmer
für ca. 25 Personen



Wir danken Ihnen recht herzlich für Ihren Besuch
und würden uns freuen,
Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Ihr Park-Restaurant-Team



Tel.: 07222-37371 und 33691

Fax: 07222-34367

www.park-restaurant-rastatt.de