

Speisekarte

Landgasthof am Park

Suppen

Crottendorfer Brotsuppe ^{1,3,4,5,8,10,11}

mit Basilikum und Parmesan

5,90€

Soljanka⁶

mit Kräuter-Sauerrahm² und Zitrone

5,90€

Vorspeisen

Kleines Würzfleisch^{2,3,10} mit Champignons,

mit Käse^{2,A} überbacken und geröstetem Baguette^{3,5,7}

6,50€

Kleiner Salatteller

Blattsalate und Rohkostsalate

mit Waldfrucht- oder Joghurtdressing^{2,5,6}

5,50€

Chili Cheese Nuggets

an Feldsalat mit Mango-Chutney und Speckchip,

Knoblauchtoast

7,90€

Salat

Salatteller „Landgasthof“

Auswahl frischer Blatt- und Rohkostsalate

mit Frissee, Chicoree, Orange, Joghurtdressing^{2,5,6} und Baguette^{3,5,7}

gebratene Hühnchenbruststreifen mit Knoblauch

13,90€

gebratene Roastbeefstreifen mit Sesamöl⁸

18,90€





Fleischgerichte

Knuspriges Schnitzel vom Schwein^{1,2,3,5}

mit buntem Gemüse² und Bratkartoffeln^{6,10}

14,90€

Schäfersteak

Gebratenes Schweinerückensteak mit Knoblauch
und Hirtenkäse² überbacken,

Pommes Frites und kleiner Salatbeilage^{2,5,6}

14,90€

Mozzarella Hähnchen²

in Basilikum-Sahnesauce² mit Kirschtomaten

und gebackenen Kartoffelkroketten

15,50€

Grillhaxe vom Schwein^{3,10,11}

mit Sauerkraut¹⁰ und Kartoffelklößen^{1,3} mit Semmelbutter^{2,3,5}

und Meerrettich

16,90€

Roulade vom Rind¹¹

(mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke, Senf¹¹ und Möhre gefüllt)

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen^{1,3} mit Semmelbutter^{2,3,5}

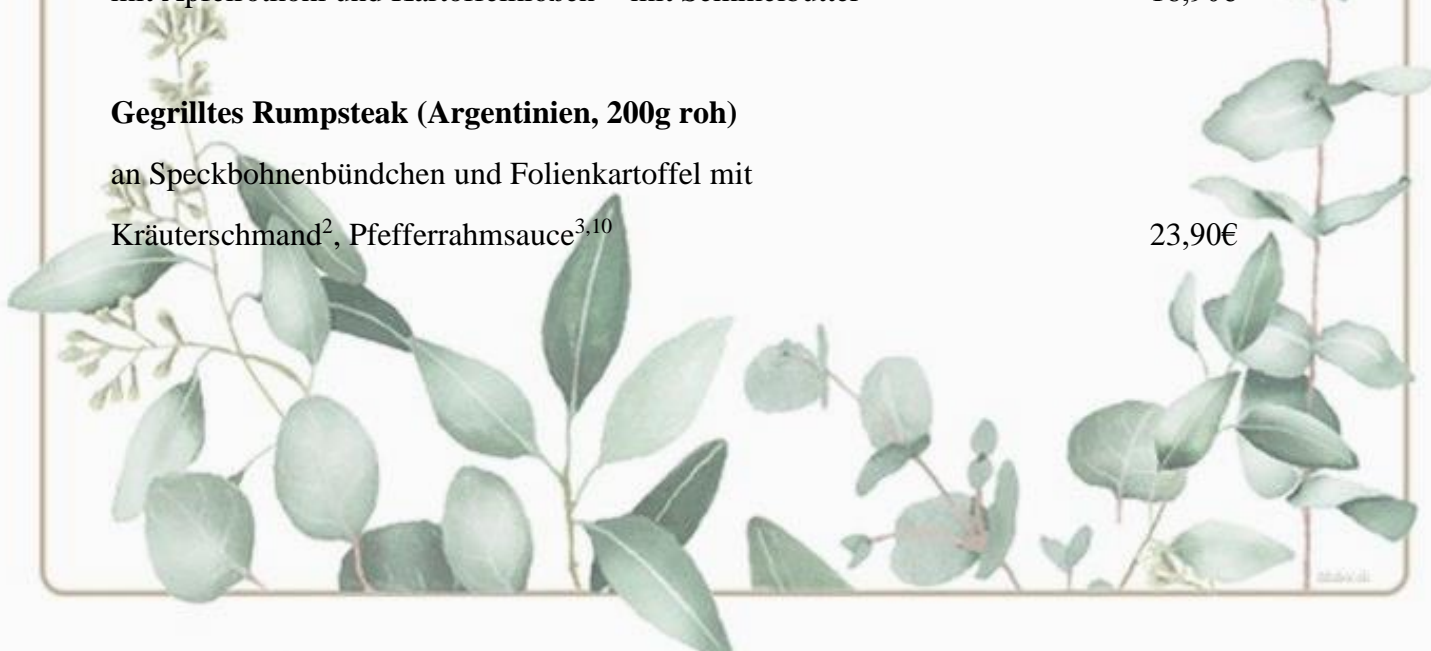
16,90€

Gegrilltes Rumpsteak (Argentinien, 200g roh)

an Speckbohnenbündchen und Folienkartoffel mit

Kräuterschmand², Pfefferrahmsauce^{3,10}

23,90€





Fischgerichte

Foliekartoffel mit Räucherlachs^{12,A},
Kräuterschmand² und kleiner Salatbeilage^{2,5,6} 12,90€

Backfisch in Bierteig^{1,2,3,5,12}
auf Kartoffel-Gurken Rahmgemüse mit Dill 14,90€

Gebratenes Viktoriaseebarschfilet²
auf Shiitake-Pak-choi und cremigem Risotto^{2,10} 17,90€

Vegetarische Gerichte

Spaghetti Carbonara¹
mit Räuchertofu⁹ und Parmesan² 13,50€

Gebackener Hirtenkäse^{1,2,3,5,8} an getrüffeltem Rahmsauerkraut²,
Tzatziki² und gebackenen Kartoffelwedges 14,50€

Für jede Beilagenänderung berechnen wir einen Aufschlag von 1,00 €

Dessert

Lebkuchenmousse²
auf Quittengelee und Granatapfel, Nusskrokant⁵ 5,50€





Allergenkennzeichnung

Sehr verehrte Gäste,
um Ihnen den Aufenthalt noch angenehmer zu gestalten, kennzeichnen wir Ihnen alle 14
„Hauptallergene“ in unseren Speisen.


Damit möchten wir auch den Allergikern unter unseren Gästen einen möglichst unbedenklichen
kulinarischen Genuss ermöglichen.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten
Erzeugnisse als **Zutaten** im Endprodukt enthalten sind.

Zutaten: Jeder Stoff und jedes Erzeugnis, der bei der Herstellung
oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird
und der gegebenenfalls in veränderter Form im
Enderzeugnis vorhanden ist.

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten,
Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*

Für weitere Fragen steht Ihnen unser Küchenteam gerne zur Verfügung.





Kinderkarte

Landgasthof am Park

Schneewittchen

Eierkuchen^{1,2,3} mit Apfelmus und Puderzucker

und Smarties^{2,5}

5,90€

Findet Nemo

Fischstäbchen^{1,3} mit Kartoffelpüree² und zerlassener Butter²

5,90€

Käpt`n Balu

Kleines Schweine-Schnitzel^{1,2,3,5}

mit Pommes, Gemüse² und Bratensauce ^{3,10}

6,50€

Susi und Strolch

Spaghetti mit Hackbällchen^{1,3}, Tomatensauce³

und Reibekäse²

6,50€





Eiskarte

Eiskaffee

Aromatischer Kaffee^O mit Vanilleeis^{2,A,B} und Schlagsahne² 4,90€

Eisschokolade

Trinkschokolade^{2,A,B} mit Vanilleeis^{2,A,B}
und Schlagsahne² 4,90€

Gemischtes Eis

1 Kugel Vanille^{2,A,B}-,Schoko^{2,A,B} und Erdbeereis^{2,A,B}
mit Schlagsahne² 5,50€

Heiße Himbeeren

3 Kugeln Vanilleeis^{2,A,B} mit Heißen Himbeeren
und Schlagsahne² 6,90€

Nussknacker

1 Kugel Schokoeis^{2,A,B} und 2 Walnusskugeln^{2,5,A,B}
Mit Walnusskerne⁵ und Schlagsahne² 6,50€

Schwedenbecher

3 Kugeln Vanilleeis^{2,A,B} mit Eierlikör^{1,2,A,B} und Apfelmus,
Schlagsahne² 6,50€

Apfelstrudel^{1,2,3,B} mit Vanilleeis^{2,A,B},

Vanille^{2,A,B}-Schokosauce^{2,A,B} und Schlagsahne² 6,90€



Bier vom Fass

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Ur-Krostizer ⁶	3,40€	4,40€
Ur-Krostizer Schwarzbier ⁶	3,60€	4,60€
Saisonbier bitte beim Personal erfragen.		

Flaschenbier

		<u>0,5l</u>
Schöffelhofer Hefeweizen hell ⁶		4,10€
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel ⁶		4,10€
Alkoholfreies Schöffelhofer Weizen ⁶		4,10€
Freiberger Alkoholfrei 0,33l ⁶	3,00€	
Doppelcaramel ^{6,A,H}		4,00€

Mischgetränke

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Radler (Pils + Sprite) ⁶	3,10€	4,10€
Radler dunkel (Schwarzbier + Sprite) ^{6,H}	3,20€	4,20€
Radler alkoholfrei ^{6,H}	3,40€	4,50€
Mixer (Pils + Cola) ⁶		4,20€
Banane Weizen		4,30€
Cola Weizen		4,30€



Von Coca Cola empfehlen wir:

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Cola ^{6,A,H,M} oder Fanta ^{6,A,C,H,M} oder Sprite ^{6,C,H,M}	2,70€	3,80€
Cola ^{6,A,H,M} und Fanta ^{6,A,C,H,M} gemischt	2,70€	3,80€
Cola light ^{6,A,H,M,O}	2,70€	3,80€

Die Mineralquellen Lichtenau bieten für jeden Geschmack das Richtige

	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
Lichtenauer Spritzig ⁶	2,50€	5,60€
Lichtenauer Medium ⁶		5,60€
Lichtenauer Pur ⁶	2,50€	5,60€
Lichtenauer Ginger Ale ^{6,A,H}	2,60€	
Lichtenauer Tonic Water ^{6,H,N}	2,60€	
Lichtenauer Bitter Lemon ^{6,C,H,M,N}	2,60€	



Säfte und Nektar von Granini

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Apfel ^C	2,80€	4,50€
Johannisbeere ^C	2,80€	4,50€
Orange ^C	2,80€	4,50€
Pfirsich ^C	2,80€	4,50€
Sauerkirsche ^C	2,80€	4,50€
Multivitamin ^{A,C}	2,80€	4,50€
Tomate	2,80€	
Banane ^C	2,80€	4,50€
Erdbeere ^C	2,80€	4,50€
Grapefruit ^C	2,80€	4,50€
Kiba ^C (Kirsch und Banane)	2,80€	4,50€
Saftschorle ^{1,C} (Säfte oder Nektar von Granini	2,80€	4,50€

mit spritzigen Wasser gemischt)





Heißgetränke

Tasse Kaffee^{2,0} 2,10€

Kännchen Kaffee^{2,0} 3,20€

Espresso^{2,0} 2,30€

Espresso doppelt^{2,0} 3,50€

Latte Macchiato^{2,0} 4,00€

Milchkaffee^{2,0} 2,50€

Tasse Schonkaffee² 2,10€

Cappuccino^{2,A,0} 2,10€

Heiße Schokolade² (mit Milch) 2,80€

Glas Tee (Früchte-, Pfefferminz-, Kamille-, und schwarzer Tee) 2,00€

Punsch von der schwarzen Johannisbeere^C(ohne Alkohol) 3,50€

Glas Milch² 1,50€

Spezialitäten mit Alkohol


Russische Schokolade²(Weinbrand) 5,40€

Holländischer Kaffee^{2,0} 5,40€

Glas Grog^C 4,30€

Glas Glühwein^C 3,50€

Punsch von der schwarzen Johannisbeere^C(mit Alkohol) 4,20€





Weißweine

0,25l **0,75l**

Becksteiner Tauberfranken⁶

6,50€

17,80€

Müller-Thurgau

halbtrocken, Q.b.A.

Becksteiner Tauberfranken⁶

6,50€

17,80€

Müller-Thurgau

trocken, Q.b.A

Winnebeck⁶

7,20€

19,10€

Riesling

halbtrocken, Q.b.A

Becksteiner Tauberfranken⁶

5,20€

14,50€

Cuvee

Lieblich, Q.b.A

Sekt

0,1l

0,75l

Rotkäppchen⁶ (mild)

3,20€

18,50€

Rotkäppchen⁶ (Halbtrocken)

3,20€

18,50€

Rotkäppchen^A (trocken)

3,20€

18,50€

**Wermutwein**

0,1l

0,75l

Cinzano^A (Bianco / Red / Extra Dry)

3,80€

20,80€

Rotweine

0,25l

0,75l

Rotwild⁶

5,10€

14,50€

Dornfelder

lieblich, Q.b.A.

Käfer⁶

5,10€

13,30€

Montepulciano

Trocken

Becksteiner Tauberfranken⁶

6,40€

17,90€

Schwarzriesling

halbtrocken, Q.b.A

Becksteiner Tauberfranken⁶

6,40€

17,90€

Schwarzriesling



Rosewein

Becksteiner Tauberfranken⁶

Riesling

Trocken, Q.b.A.

6,40€

17,90€">

Weinbrand/Brandy/Cognac

4cl

Chantrè	4,00€
Feiner Alter Wilthener Weinbrand	4,00€
Veterano	4,20€
Hennessy V.S.	6,20€

Whisky

Johnnie Walker Red Label	4,50€
Jim Beam	4,50€
Jack Daniel's	5,80€
Glenfiddich 12 Jahre	6,50€
Glenfiddich 18 Jahre	9,10€

Liköre

2cl

4cl

Amaretto Disaronno ⁵	4,00€
Batida de Coco ^{2,5}	4,10€
Baileys ²	4,50€
Campari Bitter	4,50€
Eierlikör im Schokoladenbecher	3,50€
Ouzo	4,00€

Kräuterliköre

Jägermeister	3,90€
Fernet Branca	4,50€
Ramazzotti mit Zitrone und Eis	5,50€



Verschiedenes

	2cl	4ck
Wodka		4,10€
Echter Kümmel		4,10€
Becherovka		4,50€
Grappa		5,00€
Ziegler Williams Birnenbrand	5,90€	
Malteser		4,80€
Botucal Reserva Exclusiva Rum		6,90€

Kleine Fläschchen

Kümmerling	3,00€
Underberg	3,00€

Longdrinks

z.B. Cola Wodka	ab 6,00€
-----------------	----------



Die 14 Hauptallergene

- 1 - Eier** Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.
- 2 - Milch** und Laktose Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.
- 3 - Getreideprodukte (Glutenhaltig)** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstebasis.
- 4 - Erdnüsse** Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.
- 5 - Nüsse** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.
- 6 - Schwefeldioxide und Sulfite** Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.
- 7 - Lupinen** Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.
- 8 - Sesamsamen** Sesam, oute dich! Und zwar egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.
- 9 - Soja** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und-Fett.
- 10 - Sellerie** Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen. **11 - Senf** Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.
- 12 - Fisch** Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden.
- 13 - Krebstiere** Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren verwendet, muss das deklarieren.
- 14 - Weichtiere** Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind.

Zusatzstoffe

A mit Farbstoff

B mit Konservierungsstoff oder konserviert

(auch mit Nitritpökelsalz und/oder Nitrat)

C mit Antioxidationsmitteln

D mit Geschmacksverstärker

E geschwefelt

F geschwärzt

G gewachst

H mit Süßungsmitteln

I mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

(wenn Süßungsmittel und Zucker enthalten sind)

J enthält eine Phenylalaninquelle

(bei Aspartam und Aspartam- Acesulfamsalz)

K kann bei übermäßigen Verzehr

abführend wirken (bei Tafelsüßen

und bei 10% Zugabe von Sorbit, Mannit

Isomalt, Lactit, Xylit, Maltit

L mit Milcheiweiß (bei Fleischgerichten)

M mit Phosphat

N Chininhaltig

O Koffeinhaltig

P Taurinhaltig

Q bestrahlt (bei bestrahlten Kräuter Gewürzen (ionisierende Strahlen)

R nach der Ernte behandelt (bei Verwendung von Chlorprophan, Imazalin, Thiabendazol)

S gentechnisch verändert

(Zutaten mit genetisch veränderten Organismen)