

# Speisekarte

## Landgasthof am Park

### Suppen

**Crottendorfer Brotsuppe** <sup>1,3,4,5,8,10,11</sup>

mit Basilikum und Parmesan

6,90€

**Soljanka**<sup>6</sup>

mit Kräuter-Sauerrahm<sup>2</sup> und Zitrone

6,90€

### Vorspeisen

**Kleines Würzfleisch**<sup>2,3,10</sup> mit Champignons,

mit Käse<sup>2,A</sup> überbacken und geröstetem Baguette<sup>3,5,7</sup>

6,90€

**Kleiner Salatteller**

Blattsalate und Rohkostsalate

mit Waldfrucht- oder Joghurtdressing<sup>2,5,6</sup>

6,50€

**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<sup>2,5,6</sup> und Baguette<sup>3,5,7</sup>

gebratene Hühnchenbruststreifen mit Knoblauch

14,90€

gebratene Roastbeefstreifen mit Sesamöl<sup>8</sup>

18,90€





## ***Fleischgerichte***

### **Knuspriges Schnitzel vom Schwein<sup>1,2,3,5</sup>**

mit buntem Gemüse<sup>2</sup> und Bratkartoffeln<sup>6,10</sup>

16,90€

### **Schäfersteak**

Gebratenes Schweinerückensteak mit Knoblauch

und Hirtenkäse<sup>2</sup> überbacken,

Pommes Frites und kleiner Salatbeilage<sup>2,5,6</sup>

16,90€

### **Mozzarella Hähnchen<sup>2</sup>**

in Basilikum-Sahnesauce<sup>2</sup> mit Kirschtomaten

und gebackenen Kartoffelkroketten

17,50€

### **Grillhaxe vom Schwein<sup>3,10,11</sup>**

mit Sauerkraut<sup>10</sup> und Kartoffelklößen<sup>1,3</sup> mit Semmelbutter<sup>2,3,5</sup>

und Meerrettich

17,90€

### **Roulade vom Rind<sup>11</sup>**

(mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke, Senf<sup>11</sup> und Möhre gefüllt)

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen<sup>1,3</sup> mit Semmelbutter<sup>2,3,5</sup>

18,90€

### **Gegrilltes Rumpsteak (Argentinien, 200g roh)**

an Speckbohnenbündchen und Folienkartoffel mit

Kräuterschmand<sup>2</sup>, Pfefferrahmsauce<sup>3,10</sup>

26,90€





## *Fischgerichte*

**Foliekartoffel mit Räucherlachs<sup>12,A</sup>,**  
Kräuterschmand<sup>2</sup> und kleiner Salatbeilage<sup>2,5,6</sup> 15,90€

**Backfisch in Bierteig<sup>1,2,3,5,12</sup>**  
auf Kartoffel-Gurken Rahmgemüse mit Dill 15,90€

**Norweger Lachsfiletwürfel**  
In einer Spinat-Sahnesauce<sup>2,3</sup> und grüne Tagliatelle 23,90€

## *Vegetarische Gerichte*

**Spaghetti aglio e olio**  
mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Parmesan<sup>2</sup> 13,90€

**Gebackener Hirtenkäse<sup>1,2,3,5,8</sup> an getrüffeltem Rahmsauerkraut<sup>2</sup>,**  
Tzatziki<sup>2</sup> und gebackenen Kartoffelwedges 15,90€



## *Dessert*

**Warmes Schokoküchlein<sup>1,2,3</sup>**  
an marinierten Erdbeeren und Sahne<sup>2</sup> 6,50€

***Alle Hauptgänge auch als Seniorenportion möglich***



## **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<sup>1,2,3</sup> mit Apfelmus und Puderzucker

und Smarties<sup>2,5</sup>

6,90€

**Findet Nemo**

Fischstäbchen<sup>1,3</sup> mit Kartoffelpüree<sup>2</sup> und zerlassener Butter<sup>2</sup>

6,90€

**Käpt`n Balu**

Kleines Schweine-Schnitzel<sup>1,2,3,5</sup>

mit Pommes, Gemüse<sup>2</sup> und Bratensauce <sup>3,10</sup>

7,50€

**Susi und Strolch**

Spaghetti mit Hackbällchen<sup>1,3</sup>, Tomatensauce<sup>3</sup>

und Reibekäse<sup>2</sup>

7,50€

**Wir möchten darauf hinweisen, dass unsere Kindergerichte ausschließlich für Kinder angeboten werden.**





## ***Eiskarte***

### **Eiskaffee**

Aromatischer Kaffee<sup>O</sup> mit Vanilleeis<sup>2,A,B</sup> und Schlagsahne<sup>2</sup> 5,90€

### **Eisschokolade**

Trinkschokolade<sup>2,A,B</sup> mit Vanilleeis<sup>2,A,B</sup>  
und Schlagsahne<sup>2</sup> 5,90€

### **Gemischtes Eis**

1 Kugel Vanille<sup>2,A,B</sup>-,Schoko<sup>2,A,B</sup> und Erdbeereis<sup>2,A,B</sup>  
mit Schlagsahne<sup>2</sup> 6,50€

### **Heiße Himbeeren**

3 Kugeln Vanilleeis<sup>2,A,B</sup> mit Heißen Himbeeren  
und Schlagsahne<sup>2</sup> 7,90€

### **Nussknacker**

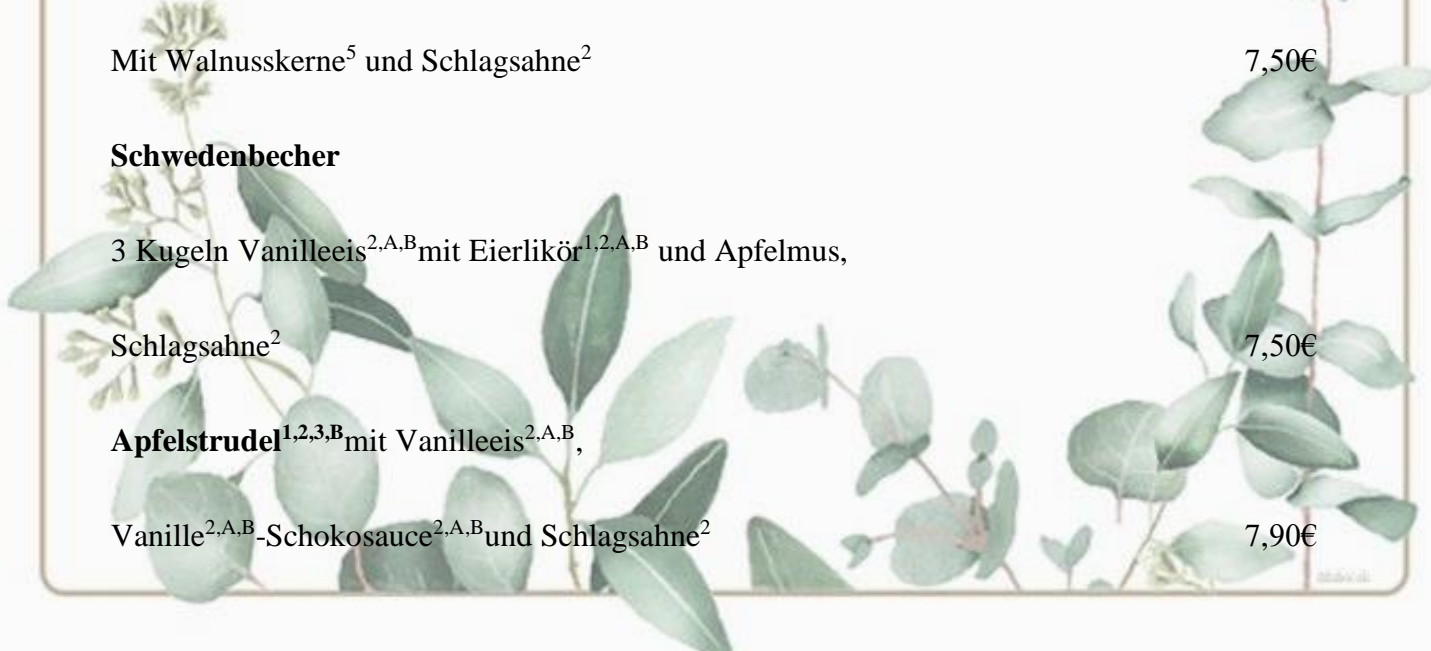
1 Kugel Schoko<sup>2,A,B</sup> und 2 Walnusskugeln<sup>2,5,A,B</sup>  
Mit Walnusskerne<sup>5</sup> und Schlagsahne<sup>2</sup> 7,50€

### **Schwedenbecher**

3 Kugeln Vanilleeis<sup>2,A,B</sup> mit Eierlikör<sup>1,2,A,B</sup> und Apfelmus,  
Schlagsahne<sup>2</sup> 7,50€

### **Apfelstrudel<sup>1,2,3,B</sup> mit Vanilleeis<sup>2,A,B</sup>,**

Vanille<sup>2,A,B</sup>-Schokosauce<sup>2,A,B</sup> und Schlagsahne<sup>2</sup> 7,90€





## Bier vom Fass

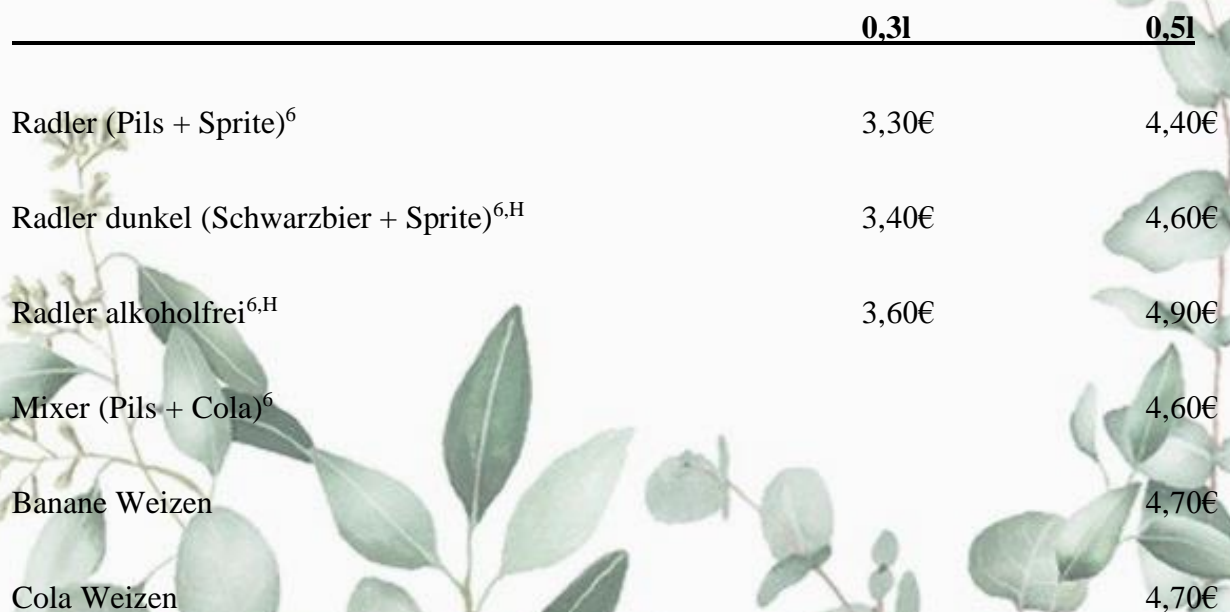
	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Ur-Krostizer <sup>6</sup>	3,40€	4,90€
Ur-Krostizer Schwarzbier <sup>6</sup>	3,50€	5,00€
Saisonbier bitte beim Personal erfragen.		

## Flaschenbier

		<b>0,5l</b>
Schöffelhofer Hefeweizen hell <sup>6</sup>		4,50€
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel <sup>6</sup>		4,50€
Alkoholfreies Schöffelhofer Weizen <sup>6</sup>		4,50€
Freiberger Alkoholfrei 0,33l <sup>6</sup>	3,30€	
Doppelcaramel <sup>6,A,H</sup>		4,40€

## Mischgetränke

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Radler (Pils + Sprite) <sup>6</sup>	3,30€	4,40€
Radler dunkel (Schwarzbier + Sprite) <sup>6,H</sup>	3,40€	4,60€
Radler alkoholfrei <sup>6,H</sup>	3,60€	4,90€
Mixer (Pils + Cola) <sup>6</sup>		4,60€
Banane Weizen		4,70€
Cola Weizen		4,70€





**Von Coca Cola empfehlen wir:**

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

**Die Mineralquellen Lichtenau bieten für jeden Geschmack das Richtige**

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





## Säfte und Nektar von Granini

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

mit spritzigen Wasser gemischt)





## Heißgetränke

Tasse Kaffee<sup>2,0</sup> 2,10€

Kännchen Kaffee<sup>2,0</sup> 3,20€

Espresso<sup>2,0</sup> 2,30€

Espresso doppelt<sup>2,0</sup> 3,50€

Latte Macchiato<sup>2,0</sup> 4,00€

Milchkaffee<sup>2,0</sup> 2,50€

Tasse Schonkaffee<sup>2</sup> 2,10€

Cappuccino<sup>2,A,0</sup> 2,10€

Heiße Schokolade<sup>2</sup> (mit Milch) 2,80€

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

Punsch von der schwarzen Johannisbeere<sup>C</sup>(ohne Alkohol) 3,50€

Glas Milch<sup>2</sup> 1,50€

## Spezialitäten mit Alkohol


Russische Schokolade<sup>2</sup>(Weinbrand) 5,40€

Holländischer Kaffee<sup>2,0</sup> 5,40€

Glas Grog<sup>C</sup> 4,30€

Glas Glühwein<sup>C</sup> 3,50€

Punsch von der schwarzen Johannisbeere<sup>C</sup>(mit Alkohol) 4,20€





## Weißweine

---

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

### **Becksteiner Tauberfranken<sup>6</sup>**

6,50€

17,80€

Müller-Thurgau

halbtrocken, Q.b.A.

### **Becksteiner Tauberfranken<sup>6</sup>**

6,50€

17,80€

Müller-Thurgau

trocken, Q.b.A

### **Winnebeck<sup>6</sup>**

7,20€

19,10€

Riesling

halbtrocken, Q.b.A

### **Becksteiner Tauberfranken<sup>6</sup>**

5,20€

14,50€

Cuvee

Lieblich, Q.b.A

## Sekt

---

**0,1l**

**0,75l**

Rotkäppchen<sup>6</sup> (mild)

3,20€

18,50€

Rotkäppchen<sup>6</sup> (Halbtrocken)

3,20€

18,50€

Rotkäppchen<sup>A</sup> (trocken)

3,20€

18,50€

**Wermutwein**

---

**0,1l****0,75l**Cinzano<sup>A</sup> (Bianco / Red / Extra Dry)

3,80€

20,80€

**Rotweine**

---

**0,25l****0,75l****Rotwild<sup>6</sup>**

5,10€

14,50€

Dornfelder

lieblich, Q.b.A.

**Käfer<sup>6</sup>**

5,10€

13,30€

Montepulciano

Trocken

**Becksteiner Tauberfranken<sup>6</sup>**

6,40€

17,90€

Schwarzriesling

halbtrocken, Q.b.A

**Becksteiner Tauberfranken<sup>6</sup>**

6,40€

17,90€

Schwarzriesling

**Rosewein**



---

**Becksteiner Tauberfranken<sup>6</sup>**

Riesling

Trocken, Q.b.A.

6,40€

17,90€">



## Weinbrand/Brandy/Cognac

---

	<u>4cl</u>
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

---

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Amaretto Disaronno <sup>5</sup>		4,00€
Batida de Coco <sup>2,5</sup>		4,10€
Baileys <sup>2</sup>		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

	<b>2cl</b>	<b>4ck</b>
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 - Schwefeldioxyde 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 Schwefeldioxyd.
- 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)