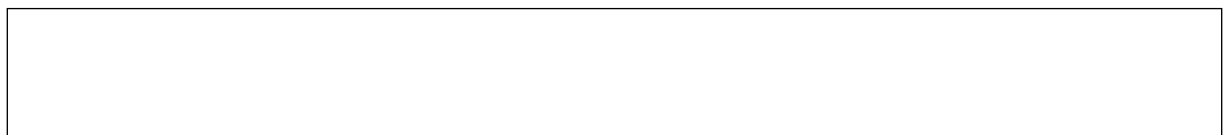


Parkhotel ^{★★★★★} am Soier See

Menu

**Herzlich Willkommen
im Parkhotel am Soier See**

**Montag bis Freitag von 12:00 - 14:00 Uhr | 18:30 – 21:00 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertage 12:00 – 21:00 Uhr**





Unsere hauseigene Genossenschaft für ein gesundes und nachhaltiges Leben....., das schmeckt und Spaß macht.

Faustgrob

Wir sind sechs Freunde, die gemeinsam faustgrob & piekfein e.G. konzipiert und gegründet haben. Die Leidenschaft für gutes Essen und die Natur treibt uns an.

Unsere Arbeit baut auf dem Fundament der Haserhof GbR auf und führt das bisher Geschaffene in einem vergrößerten und komplexeren Rahmen in Zukunft weiter. Die beiden Hauptstandbeine der Genossenschaft sind die Produktion von Lebensmitteln am Haserhof in Bayersoien sowie Vertrieb und Verarbeitung von Produkten anderer Bauern.

Piekfein

Die Kernpunkte unserer Tätigkeit sind die Produktion und der Handel von Lebensmitteln höchster Güte. Partnerschaftliches Arbeiten auf Augenhöhe ist der Grundsatz, auf dem wir arbeiten.

Darüber hinaus ist uns der Faktor Bildung für Erwachsene und Kinder ein großes Anliegen. Auf diesem Weg wollen wir unsere Heimat mitgestalten. Wir ermöglichen es unseren Kunden Einfluss aufs Lebensmittelsystem zu nehmen. Wir hören zu, wir setzen um!



Suppen | Soups

Gebundene Ochsenschwanzsuppe
Paprika | Wurzelgemüse | Ochsenschwanz
Oxtail soup | vegetables | paprika

€ 6,50

Melonen-Kaltschale mit Prosecco

Iced melon soup | Prosecco

€ 7,00

Vorspeisen & Salate | Starters & Salads

Rucolasalat

Büffe Imozzarella | Südtiroler Rohschinken

Arugula | mozzarella | raw ham

€ 8,50

Caesar Salat

Croûtons | Kirschtomaten | Speck | Parmesan

Croûtons | cherry tomatoes | bacon | Parmesan

€ 10,50

- mit gebratener Hähnchenbrust

additionally roasted chicken breast

+ € 6,50

- mit gebratenen Riesengarnelen

additionally roasted king prawns

+ € 8,50

Rindercarpaccio

Olivenöl | Parmesan | Rucola | Pinienkerne

Beef carpaccio | olive oil | arugula | pine nuts

€ 14,50

Gratinierter Ziegenkäse

Rucola Salat | Pinienkerne | Himbeervinaigrette

Gratinated goat cheese | arugula | pine nuts | raspberry vinaigrette

€ 13,50

Lust auf Abwechslung?

Lernen Sie unser Spezialitätenrestaurant „African Lounge“ kennen.
Genießen Sie in außergewöhnlicher Atmosphäre typisch afrikanische Gerichte.

Informieren Sie sich gerne bei unseren Mitarbeitern.

Reservieren Sie sich Ihren Tisch mindestens 24 Stunden im Voraus

Parkhotel Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Wildpreiselbeeren

Original Wiener Schnitzel | saddle of veal | fried potatoes | cranberries

€ 24,50

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten

regionales Gemüse¹ | Zitronen-Safransauce | Knoblauchbaguette

Fillet of salmontrout / vegetables / lemon-saffron-sauce / garlic-bread

€ 22,50

Hausgemachte Steinpilzravioli

Salbeibutter | Datteltomaten | gehobelter Parmesan

Homemade mushroom-ravioli / sage-butter / cherry tomatoes / parmesan cheese

€ 14,50

Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

Veganes Tatar

Aubergine | Rote Bete | Zucchini | Wildkräutersalat | Zitrone

Vegan tatar / eggplant / beetroot / zucchini / wild herbs-salad / lemon

€ 13,50

Veganes Safran-Risotto

Zuckerschoten | Kirschtomaten

(auf Wunsch mit Parmesan)

Vegan saffron-risotto / cherry tomatoes / sugar snap

16,50

Zucchiniblüte¹

Zucchini | Kartoffeln | Parmesan

Zucchini blossom / potatoes / parmesan cheese

13,50

Spinatknödel

braune Butter | Parmesan | geschmolzene Kirschtomaten

spinach-dumplings / parmesan cheese / melted cherry tomatoes

12,50

Folgende Produkte sind aus unserer eigenen Produktion

Alle Wurst- und Fleischspezialitäten am Frühstücksbuffet, Eier, sämtliches Schweinefleisch, der größte Teil an Salaten, Gemüse und Kräutern



Fisch & Fleisch | Meat & Fish

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Belugalinsen | Kartoffeln | Kräuterschaum

Fillet of zander / potatoes / herbs-foam / beluga lentils

€ 24,50

Riesengarnelen

Pankobrösel | Soja | Wasabi | fruchtiger Salat

King prawns / panko crumbs / soja / wasabi / fruity salad

(wahlweise mit Basmatireis statt Salat)
(optional with basmati rice instead of salad)
21,50

Geschmorte Rinderschulter
Kartoffelpüree | Kirschtomaten | Zuckerschoten
Braised beef | mashed potatoes | cherry tomatoes | sugar snap
19,50

Kalbstafelspitz
Bouillonkartoffeln | Wurzelgemüse | frischer Meerrettich
Boiled veal | potatoes | vegetables | fresh horseradish
21,50

Bayerisches Entrecôte
Pommes Frites | regionales Gemüse¹ | Café de Paris-Butter
Regional entrecôte | fries | vegetables | café de paris-butter
29,50

Jeden Sonn- und Feiertag im Parkhotel | Every sunday

Rescher Schweinebraten
Biersoße | Kartoffelknödel | Speck-Krautsalat
Crusty roasted pork | dumplings | coleslaw | beer-sauce
15,50

Dessert

Crème brûlée
€ 7,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen | Himbeersorbet | Minze
Lukewarm chocolate cake | raspberry-sherbet | mint
8,50

Eis oder Sorbet (*icecream or sherbet*) je Kugel (*per scoop*)
€ 2,50

Weißweine im offenen Ausschank

„Mitanand“	0,20 l	€ 6,50
Riesling, Weingut Trinks-Trinks, Rheingau	0,50 l	€16,50
Cape white, Colombar	0,20 l	€ 6,00
Rooiberg Estate Robertson, Südafrika	0,50 l	€14,00
Sylvaner	0,20 l	€ 6,00
Weingut Ignaz Bunzelt, Nordheim am Main	0,50 l	€14,00
Sauvignon Blanc	0,20 l	€ 7,00
Kranskop Winery, Robertson, Südafrika	0,50 l	€16,50

<i>Chardonnay Game Reserve</i>	0,20 l	€ 7,00
Rooiberg Estate, Robertson, Südafrika	0,50 l	€16,50

Roséweine im offenen Ausschank

<i>Pinotage rosé</i>	0,20 l	€ 6,50
Rooiberg Estate, Robertson, Südafrika	0,50 l	€16,00
<i>Dornfelder Rosé</i>	0,20 l	€ 6,00
Ökologisches Weingut Hirschhof, Westhofen, Pfalz	0,50 l	€14,50
<i>Rotling</i>	0,20 l	€ 6,00
Weingut Bunzelt, Nordheim am Main, Franken	0,50 l	€14,00

Rotweine im offenen Ausschank

<i>Spätburgunder trocken</i>	0,20 l	€ 6,50
Weingut Salwey, Oberrotweil, Kaiserstuhl	0,50 l	€15,00
<i>Shiraz</i>	0,20 l	€ 7,50
Kranskop Winery, Klaasvoogds, Roberston, SA	0,50 l	€18,00
<i>Französischer Landwein</i>	0,20 l	€ 4,50
Vin de Pays de L'Herault trocken	0,50 l	€10,00
<i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	0,20 l	€ 7,00
Rooiberg Estate, Robertson, Südafrika	0,50 l	€16,00
<i>“Whole Berry” Cabernet Sauvignon</i>	0,10 l	€ 6,00
Springfield Estate, Robertson, Südafrika	0,20 l	€11,00

Aperitif

Kir Royal Champagne (Veuve Duroy), Crème de Cassis	€ 11,00
Hugo / Virgin Hugo	€ 6,50
Aperol Sprizz / Virgin Sprizz	€ 6,50
Rhabing Sprizz Rhabarber, Sekt, Soda, Ingwer	€ 6,50
Lillet Rose Lillet, Cherry Blossom, Erdbeeren	€ 6,50
Ramazotti Rosato Mio Vino Spumante, Soda, Basilikum, Orangescheibe	€ 7,00

Sherry Sandeman I dry - medium - golden	€	5,00
Martini Vermouth bianco - rosato - rosso - dry	€	5,00
Campari Bitter	€	6,00
- Soda /Orange ¹	€	7,00

Sekt & Champagner

Sparkling Wine Brut	0,10 l	€	6,00
Rooiberg Estate, Robertson, Südafrika	0,75 l	€	25,50
„Feiertag“ Riesling Winzersekt Weingut Trinks Trinks, Rheingau	0,75 l	€	32,00
Champagne Veuve Duroy, Cuvée Prestige brut	0,10 l	€	11,00
Baron-Fuente, Charly-sur-Marne	0,75 l	€	39,00
Ayala Champagne, Brut Majeur	0,75 l	€	55,00
Ayala Champagne, Rosé Brut Majeur	0,75 l	€	62,00
Champagner Mercuzot, Tentation extra brut, Cuvée	0,75 l	€	43,00
Bollinger Champagne, Bollinger, Reims	0,375 l	€	42,00
Gelber Muskateller Bio-Winzersekt trocken	0,75 l	€	28,00
Crémant d’Alsace, Vintage brut Sipp-Mack, Hunawihr, Elsaß	0,75 l	€	34,00

Gin & Tonic

Beefeater Gin	4 cl	€	7,50
Bombay Sapphire	4 cl	€	7,50
Hendricks Gin	4 cl	€	8,50
The Duke Gin	4 cl	€	8,50
Monkey 47 Gin	4 cl	€	10,50

Dazu reichen wir Ihnen

Schweppes Tonic	0,2l	€	2,50
Thomas Henry Tonic	0,2l	€	3,00

Bier

Traunsteiner Helles/Radler vom Fass	0,30 l	€ 3,50
Traunsteiner Helles/Radler vom Fass	0,50 l	€ 4,50
Karg Weißbier hell vom Fass	0,30 l	€ 3,50
Karg Weißbier hell vom Fass	0,50 l	€ 4,50
Karg leichtes Weizen	0,50 l	€ 4,50
Karg alkoholfreies Weizen	0,50 l	€ 4,50
Karg dunkles Weizen	0,50 l	€ 4,50
König Ludwig dunkel	0,50 l	€ 4,50
König Pilsener vom Fass	0,30 l	€ 3,50
Russ	0,50 l	€ 4,50
Cola-Weizen	0,50 l	€ 4,50

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser medium oder still	0,25 l	€ 3,00
Gerolsteiner Mineralwasser medium	0,75 l	€ 6,00
Grandewasser medium oder still	0,75 l	€ 3,00
Cola-Mix	0,40 l	€ 4,50
Afri Cola ^{1,4,9}	0,20 l	€ 3,00
Bluna	0,20 l	€ 3,00
Afri Cola zuckerfrei ^{1,4,5,9,10}	0,20 l	€ 3,00
Zitronenlimonade	0,20 l	€ 2,50
Zitronenlimonade	0,40 l	€ 4,50
Bitter Lemon ¹⁰	0,20 l	€ 3,00
Tonic Water ^{1, 4}	0,20 l	€ 3,00
Ginger Ale	0,20 l	€ 3,00
Red Bull	0,20 l	€ 5,00

Säfte

Tomatensaft	0,20 l	€ 3,00
Johannisbeernektar	0,20 l	€ 3,00
Kirschnektar	0,20 l	€ 3,00
Pfirsichnektar	0,20 l	€ 3,00
Maracujanektar	0,20 l	€ 3,00
Bananennektar	0,20 l	€ 3,00
Ananassaft	0,20 l	€ 3,00
Apfelsaft	0,20 l	€ 3,00
Orangensaft	0,20 l	€ 3,00
Rhabarbernektar	0,20 l	€ 3,00
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 6,00
Saftschorle	0,20 l	€ 3,00
Saftschorle	0,40 l	€ 5,00

Heißgetränke (aus den Häusern Dallmayr & Ronnefeldt)

Tasse Kaffee ⁹ / Tasse Kaffee Hag	€ 2,50
Portion Kaffee ⁹	€ 5,00
Café Crème	€ 3,00
Espresso ⁹	€ 2,50
Doppelter Espresso ⁹	€ 4,50
Haferl Milchkaffee ⁹	€ 4,00
Große Tasse Cappuccino ^{8, 9}	€ 4,50
Latte Macchiato ^{8, 9}	€ 4,50
Haferl Schokolade	€ 4,00
Glas Tee ⁹	€ 3,00
Portion Tee ⁹	€ 4,50
Portion Spezialtee	€ 5,50
Glas heiße Zitrone	€ 4,00
Haferl Winzerglühwein vom Kaiserstuhl	€ 5,00

„Ein Tag in Afrika“

Genießen Sie im Alltag einen Tag Urlaub...

Fern ab von Stress und Arbeit entführt Sie unsere Wellnessabteilung einen Tag nach Afrika. Erleben Sie Entspannung in unserer afrikanischen Saunalandschaft: Relaxen, saunieren, die Seele baumeln lassen und Alltag Alltag sein lassen. Während Ihres Entspannungs-Urlaubstages verwöhnen Sie unsere Masseurin mit einer Hot Chocolate Packung Pumba und einer African Stone Behandlung. Für den ganzen Tag sind Leihbademantel und Badeschuhe inklusive. Mit neuen Kräften und neuen Eindrücken wollen wir Sie dann auch am Abend überraschen:

Es erwartet Sie ein 4 Gänge Menü in unserer African Lounge mit südafrikanischen Spezialitäten.

Ein besonderer Tag Urlaub!

€ 139,00 p.P.