

a la carte

VORSPEISE

RINDSSUPPE	5,80 €
<i>mit Leberknödel oder Frittaten</i>	
KÜRBIS-ZITRONENGRASSUPPE	6,50 €
BEEF TATAR	16,90 €
<i>mit Rucola, Parmesan und getrockneten Tomaten</i>	
TAGLIATELLE	16,90 €
<i>mit gebratenen Riesengarnelen und frischen Basilikum</i>	
SALAT	12,90 €
<i>mit heimischen Schwammerln und Kürbis Chutney</i>	
SALAT	12,90 €
<i>mit gratinierten Bio Ziegenkäse und Zwiebelkompott</i>	
GEMISCHTER BEILAGEN SALAT	6,00 €

HAUPTSPEISE

WIENERSCHNITZEL VOM KALB 28,00 €
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

RINDSBACKERL 19,90 €
mit Portweinjus, Karotten- Nussbutter und Püree

PARKHOTEL BURGER 18,50 €
*Sesam Bun, Rotweinzwiebeln, gebratene Speckstreifen
und Cheddar Käse mit Kartoffelwedges und Saucen*

RINDSFILET 29,90 €
*mit Rosmarinerdäpfeln, Zwiebelkompott und
Grillgemüse der Saison*

WILDSCHWEINRÜCKEN 22,50 €
mit Schwammerlsauce und gebratenen Serviettenknödel

HAUPTSPEISE

GEGRILLTE HÜHNERBRUST 17,90 €
auf Kokos-Beluga-Linsen und Gemüse der Saison

WOLFSBARSCHFILET 21,50 €
mit Kürbisrisotto und Schmortomaten

GEBRATENES FILET VON DER DORADE 22,50 €
auf Paprikakraut, Krenschäum und Erdäpfelpüree

ERDÄPFEL-GNOCCHI 14,90 €
mit Trüffelrahm und Parmesan

VEGANES CURRY 15,50 €
mit Gemüse und Basmatireis

DESSERT

PANNA COTTA	6,90 €
<i>von der Bourbon Vanille im Glas</i>	
HAUSGEMACHTER SCHOKOKÜCHLEIN	12,50 €
<i>mit Zwetschkenröster und Vanilleeis</i>	
MÜHLVIERTLER NUSSSTRUDEL	9,50 €
<i>mit Schlagobers, Schokosauce und Feigen</i>	
KÄSEVARIATION	14,50 €
<i>Brotauswahl, Trauben, Nüsse und Feigensenf</i>	

**Für Allergene & Unverträglichkeiten
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal**

a la carte

APPETIZER

BEEF SOUP	5,80 €
<i>with liver dumplings or strips of pancake</i>	
PUMPKIN-LEMONGRASS SOUP	6,50 €
BEEF TATARE	16,90 €
<i>with rocket, parmesan and dried tomatoes</i>	
TAGLIATELLE	16,90 €
<i>with fried king prawns and fresh basil</i>	
SALAD	12,90 €
<i>with local mushrooms and pumpkin chutney</i>	
SALAD	12,90 €
<i>with gratinated organic goat's cheese and onion compote</i>	
MIXED SIDE SALAD	6,00 €

MAIN COURSE

WIENERSCHNITZEL OF VEAL 28,00 €
with parsley potatoes and cranberries

BEEF CHEEKS 19,90 €
with port wine jus, carrot nut butter and mash

PARKHOTEL BURGER 18,50 €
Sesame bun, red wine onions, fried bacon strips and cheddar cheese with potato wedges and sauces

FILLET OF BEEF 29,90 €
with rosemary potatoes, onion compote and seasonal grilled vegetables

WILD BOAR BACK 22,50 €
with mushroom sauce and fried napkin dumplings

MAIN COURSE

GRILLED CHICKEN BREAST 17,90 €
on coconut beluga lentils and seasonal vegetables

SEA BASS FILLET 21,50 €
with pumpkin risotto and stewed tomatoes

GEBRATENES FILET VON DER DORADE 22,50 €
on paprika cabbage, horseradish foam and mashed potatoes

POTATO GNOCCHI 14,90 €
with truffle cream and parmesan

VEGAN CURRY 15,50 €
with vegetables and basmati rice

DESSERT

PANNA COTTA <i>from the bourbon vanilla in a glass</i>	6,90 €
HOMEMADE CHOCOLATE CAKE <i>with stewed plums and vanilla ice cream</i>	12,50 €
MÜHLVIERTEL NUT STRUDEL <i>with whipped cream, chocolate sauce and figs</i>	9,50 €
CHEESE VARIATION <i>Selection of bread, grapes, nuts and fig mustard</i>	14,50 €

**Für Allergene & Unverträglichkeiten
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal**

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

1/81 € 4,20

Vino Biologico / Pelle Venezia / 2021

RED WINE

JOSEF DOCKNER MONTEM

1/81 € 3,80

Höhenbach/ Niederösterreich / 2019

