

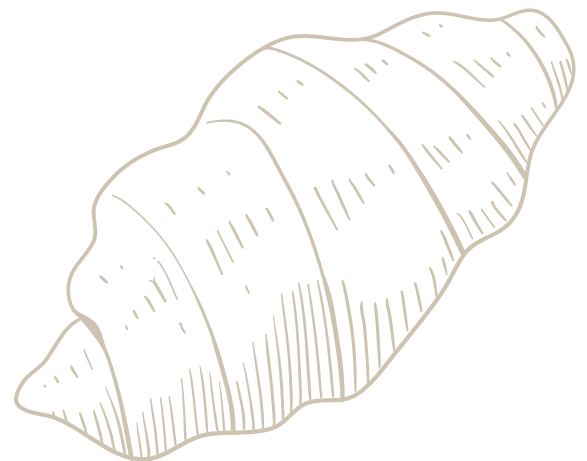
FRÜHSTÜCK MIT RHEINBLICK

Reichhaltiges
4* Frühstücksbuffet/
4* Hotel Breakfast

14,90

für genussvolle Morgenstunden

auch für
“Nicht-Hotel Gäste”



ENDLICH WIEDER SPARGELZEIT...

Frische Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen
Fresh asparagus cream soup

6,50

Deutscher Stangenspargel
Klasse 1A+,
mit Petersilienkartoffeln und sauce Hollandaise

18,50

Zusätzlich mit/
additionally with:

rohem oder gekochtem Schinken 4,00
raw or cooked ham

Putensteak 6,00
Turkey steak

Schweineschnitzel "Wiener Art" 7,00
Pork Schnitzel "Viennese Style" (breaded)

Rumpsteak (150g) und Kräuterbutter 13,50
Rumpsteak with herb butter

Unsere Weinempfehlung 0,2/0,75L

Eibinger (Rüdesheim) - Spätburgunder Weißherbst halbtrocken 4,80

Meine Freiheit - 2022 Blanc de Blanc trocken 6,50 / 22,00

Trenz - TRENSecco Riesling trocken 5,00 / 16,00



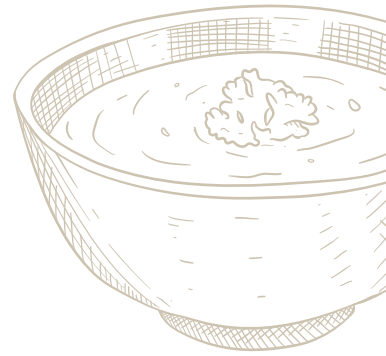
VORSPEISEN

Hausgemachte Suppen/ Homemade Soups

Tomaten-Balsamico-Suppe mit Croutons 6,00
Tomato-Balsamic soup with croutons

Kartoffel-Lauch-Suppe 6,00
Potato cream soup with leek

Rheingauer Gulaschsuppe mit Brot 7,00
Regional goulash soup with bread



Selbstgemachter Flammkuchen/ Homemade Tarte Flambée

- Elsässer Art mit Speck, Sauerrahm und Zwiebeln 11,00
Alsatian style with sour cream, bacon and onions
- Vegetarisch mit Paprika, Pilzen, Zwiebeln und Käse 12,90
Vegetarian with peppers, mushrooms, onions and cheese
- mit geräuchertem Lachs und Sauerrahm 13,90
with smoked salmon and sour cream

Unsere Weinempfehlung 0,2/0,75L

Meine Freiheit - 2020 Roter Riesling trocken 6,50 / 22,00



Salate/Salads

Kleiner Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven und Fetakäse 7,50
Small Greek salad with tomatoes, cucumbers, olives and feta cheese

Großer gemischter Blattsalat der Saison mit unserem Hausdressing 10,50
Seasonal mixed salad with our house dressing

- mit Pute Sweet Chilli & Ananas/ with sweet chilli chicken & pineapple 12,50
- mit Garnelen/with prawns 13,50

Ofenkartoffeln/Oven-baked potato

- mit Sauerrahm und Salatbouquet/with sour cream and salad 9,50
- mit Räucherlachs/ with smoked salmon 12,50

Für unsere Vegetarier/Veggie dishes

2 Camembert mit Preiselbeer-Soße und Toast 7,00
2 Camembert with cranberry sauce and toast

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen 10,50
Beetroot carpaccio with goat cheese and walnuts

Käsespätzle mit Salat 10,00
Cheese spaetzle with salad

Spaghetti mit hausgemachter Tomaten-Basilikum Soße 10,50
Spaghetti with homemade tomato-basil sauce

Unsere Weinempfehlung 0,2/0,75L

Trenz - Grauburgunder trocken oder Weißburgunder feinherb 5,50 / 19,50



HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Schnitzel/ Homemade Schnitzel

vom Rheingauer Landschwein mit Pommes Frites und Salat
from Rheingau free-range pork with French fries and salad

- "Wiener Art" mit Zitrone 16,90
"Viennese Style" (breaded) with Lemon
- "Jäger Art" mit Pilzrahmsoße 17,50
with mushroom sauce
- "Puszta Art" mit Paprika-Tomaten-Soße 17,50
with paprika tomato sauce
- mit Sauce Hollandaise 17,50
with sauce Hollandaise



Unsere Weinempfehlung 0,2/0,75L

Meine Freiheit - 2021 Riesling trocken (Papa) & lieblich (Mama) 5,50 / 19,50

Aus unserer Region/ Regional dishes

"Winzerplatte" 14,50

mit Blut- und Leberwurst, Fleischwurst, Schinken, Käsewürfel, Spundekäs'
und Salatbouquet, dazu Brot und Butter
with blood and liver sausage, meat sausage, ham, cheese cubes, Spundekäs,
and mixed salad, served with bread and butter

Hausgemachtes Winzergulasch/ Homemade winemaker's goulash 15,50

mit Rotkohl und Kartoffelklößen
with red cabbage and potato dumplings

Fangfrische Wisperforelle/ Freshly caught Wisper trout 21,90

mit Petersilienkartoffeln und Salat
with parsley potatoes and salad

Unsere Weinempfehlung 0,2/0,75L

Eibinger (Rüdesheim) - Spätburgunder Weißherbst halbtrocken 4,80
Jacob Scholl (Rüdesheim) - Dornfelder trocken oder lieblich 5,50 / 19,50

PARK HOTEL SPEZIAL*

Putensteak/ Turkey steak 16,50

mit Kaisergemüse, Reis und Sauce Hollandaise
with mixed vegetables, rice, and sauce Hollandaise

Züricher Geschnetzeltes/ Zurich-style sliced pork 15,50

mit Röstis und Salat
with hash browns and salad

Rumpsteak (250g) 24,50

mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel
fried potatoes, and green beans wrapped in bacon

“Grillteller” 27,00

Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schweinenackensteak, Putensteak,
Nürnberger Rostbratwürste mit Champignonrahmsauce, Röstis und Salat
Small Rumpsteak, pork neck steak, turkey steak, Nuremberg sausages with
mushroom cream sauce, hash browns, and salad

Unser Wein-Spezial 0,2/ 0,75L

Meine Freiheit - 2022 Grauburgunder Barrique 8,50 / 30,00

Robert König - Rüdesheimer Drachenstein Pur Spätburgunder trocken 7,50 / 25,00

Allendorf - “Illusion Rot” Rheingauer Cuvée halbtrocken 8,00 / 28,00

Unser Wein-Spezial 0,75L

Meine Freiheit - Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Barrique trocken 45,00

Robert König - Assmannhäusener Frankenthal Empor trocken 50,00

Allendorf - Quercus Pinot Noir trocken 55,00



*Diese Gerichte sind wechselnde Park Hotel Specials, die nicht zu unseren gängigen Hauptspeisen gehören und sind somit vom Schlemmer-Gutscheinbuch ausgeschlossen

FÜR UNSERE KLEINEN

Pumuckl Teller 8,90
Kleines Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites
Small Schnitzel "Viennese Style" with french fries

Tweety Teller 7,90
Kleines Putensteak mit Reis und Ketchup
Small turkey steak with rice and Ketchup

Rotkäppchen Teller 6,00
Spaghetti mit Tomatensoße
Spaghetti with tomato sauce

DESSERT

Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne 6,50
Waffles with hot cherries and cream

Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis 8,00
Warm apple pie with vanilla ice cream

Brownie mit Vanillesauce 5,00
Brownies with vanilla sauce

Mövenpick Eisauswahl - pro Kugel 1,50
Mövenpick ice cream selection

