

**PARK CAFÉ
IHR RESTAURANT IM**



PARK HOTEL
RÜDESHEIM AM RHEIN

SPEISEN UND GETRÄNKE



FRÜHSTÜCK MIT RHEINBLICK

Reichhaltiges
4* Frühstücksbuffet/
4* Hotel Breakfast

14,90

für genussvolle Morgenstunden

**auch für
“Nicht-Hotel Gäste”**



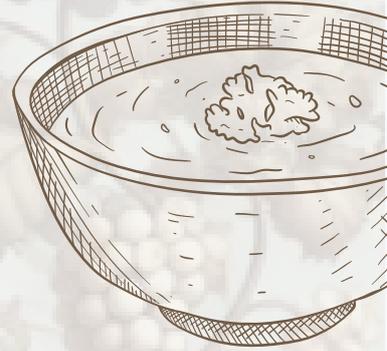
VORSPEISEN

Hausgemachte Suppen/ Homemade Soups

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

Kartoffel-Lauch-Suppe^{fgφ} 6,00
Potato cream soup with leek

Rheingauer Gulaschsuppe mit Brot^{agj} 7,00
Regional goulash soup with bread



Selbstgemachter Flammkuchen/ Homemade Tarte Flambée

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

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 Hausdressingⁱ 10,50
Seasonal mixed salad with our house dressing

- mit Pute Sweet Chilli&Ananas/with chicken sweet chilli&pineapple^{kp} 13,50
- mit Garnelen/with prawns^c 13,50

Ofenkartoffeln/Oven-baked potato

- mit Sauerrahm und Salatbouquet/with sour cream and salad^f 9,50

- mit Räucherlachs/with smoked salmon^d 12,50

Für unsere Vegetarier/Veggie dishes

2 Camembert mit Preiselbeer-Soße und Toast^{agj} 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

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

Käsespätzle mit Salat 13,50
Cheese spaetzle with salad

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

Aus unserer Region/ Regional dishes

“Winzerplatte” 14,50

mit Blut- und Leberwurst, Fleischwurst, Schinken, Käsewürfel, Spundekäs‘
und Salatbouquet, dazu Brot und Butter^{1afq}
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^{agi}
with red cabbage and potato dumplings

Fangfrische Wisperforelle/ Freshly caught Wisper trout 21,90
mit Petersilienkartoffeln und Salat
with parsley potatoes and salad

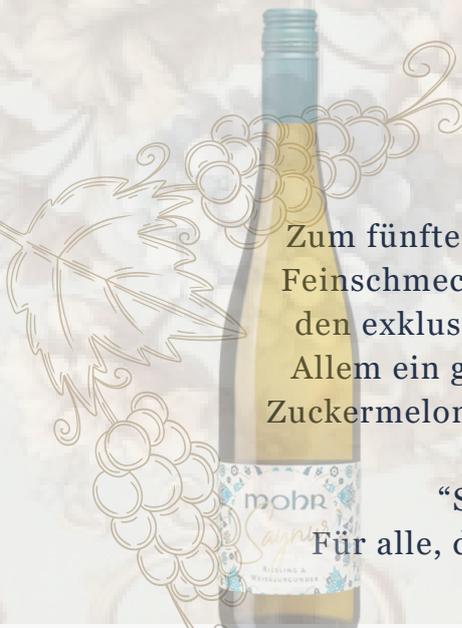
Unsere Weinempfehlung

Mohr I Lorch

Zum fünften Mal gekürt zum “Bioweingut des Jahres”, vom unter Feinschmeckern bekannten Genussmagazin 2023. Mohr gehört zu den exklusivsten und bekanntesten Winzern des Rheingaus. Vor Allem ein ganz neuer Wein mit seiner ganz besonderen Note von Zuckermelone, Litchi und frischen Kräutern des deutsch türkischen Weinguts:

“SAYNUR” RIESLING & WEISSBURGUNDER

Für alle, die das Beste von beiden Rebsorten genießen wollen!



PARK HOTEL SPEZIAL

Putensteak/ Turkey steak 16,50

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

Züricher Geschnetzeltes von der Pute/ Zurich-style sliced turkey 15,50

mit Röstis und Salat
with hash browns and salad

Rumpsteak (250g) 24,50

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen^{gr}
fried potatoes and green beans with bacon

“Grillteller” 27 ,00

kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schweinenackensteak, Putensteak,
Nürnberger Rostbratwürste mit Champignonrahmsoße, Röstis und Salat ^{bfgi}
Small Rumpsteak, pork neck steak, turkey steak, Nuremberg sausages with
mushroom cream sauce, hash browns, and salad

Unsere Weinempfehlung

Robert König I Rüdesheim-Assmanshausen

Ein angesehener Winzer aus unserem malerischen Rüdesheim am Rhein.

Mit seinem tiefen Verständnis für die örtlichen Terroirs hat er sich einen Namen gemacht. Besonders seine Spätburgunder zeichnen sich durch ihre unverwechselbare Tiefe und Eleganz aus. Robert König steht für Tradition, Qualität und unvergleichlichen Genuss – ein Muss für jeden Weinliebhaber!

ab 50,00

Fragen Sie nach unserer Weinkarte...



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^a

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^e 5,00

Brownies with vanilla sauce

Mövenpick Eisauswahl - pro Kugel 1,50

Mövenpick ice cream selection





ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

- | | | | |
|---|-------------------------|----|----------------------------|
| a | glutenhaltiges Getreide | 1 | Phosphat |
| b | Ei | 2 | geschwärzt |
| c | Krebstiere | 3 | Antioxidationsmittel |
| d | Fisch | 4 | Farbstoffe |
| e | Nüsse | 5 | koffeinhaltig |
| f | Milch oder Laktose | 6 | chininhaltig |
| g | Sellerie | 7 | enthält Pherylalaninquelle |
| h | Schalenfrüchte | 8 | mit Geschmacksverstärker |
| i | Senf | 9 | Säuerungsmittel |
| j | Knoblauch | 10 | Süßungsmittel |
| k | Soja | | |
| l | Sesam | | |
| m | Lupine | | |
| n | Weichtiere | | |
| o | Sulfite | | |
| p | Chili | | |
| q | Nitro Pökelsalz, Nitrat | | |
| r | Zimt | | |
| s | Muskat | | |
| t | Farbstoffe | | |

Eine genaue Auflistung aller Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie, auf Wunsch, von unserem Servicepersonal.