

**PARK CAFÉ
IHR RESTAURANT IM**



PARK HOTEL
RÜDESHEIM AM RHEIN

SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCK MIT RHEINBLICK

Reichhaltiges
4* Frühstücksbuffet/
4* Hotel Breakfast

16,90

für genussvolle Morgenstunden

**auch für
“Nicht-Hotel Gäste”**



ENDLICH WIEDER SPARGELZEIT...

Frische Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen 8,50
Fresh asparagus cream soup

Deutscher Stangenspargel 21,50
mit Petersilienkartoffeln & Sauce Hollandaise
German white asparagus with parsley potatoes & Hollandaise sauce

Zusätzlich mit/ additionally with:

rohem oder gekochtem Schinken 5,00
raw or cooked ham

Putensteak 6,50
Turkey steak

Schweineschnitzel "Wiener Art" 8,00
Pork Schnitzel "Viennese Style" (breaded)

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

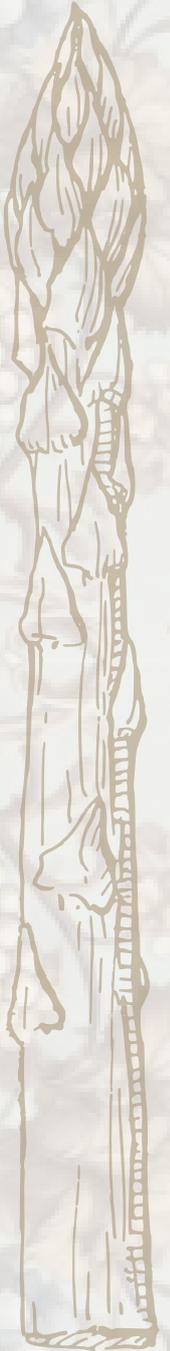
Unsere Weinempfehlung 0,2/0,75L

"SAYNUR" RIESLING & WEISSBURGUNDER 8,50 / 29,50
Für alle, die das Beste von beiden Rebsorten genießen wollen!



Mohr I Lorch

Fünf Mal gekürt zum "Bioweingut des Jahres", vom unter
Feinschmeckern bekannten Genussmagazin 2023.

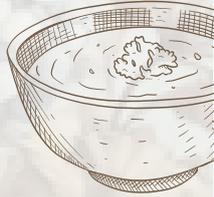


VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Hausgemachte Suppe/ Homemade Soup

Tomaten-Balsamico-Suppe mit Croutons 6,00

Tomato-Balsamic soup with croutons



Camembert

mit Preiselbeer-Soße und Toast^{aj} / with cranberry sauce and toast 7,90

Ofenkartoffeln/Oven-baked potato

- mit Sauerrahm und Salatbouquet/with sour cream and salad^f 10,50

- mit Räucherlachs/with smoked salmon^d 13,50

Salate/Salads

Kleiner Beilagensalat mit unserem Hausdressingⁱ 5,50

Small side salad with our house dressing

Großer gemischter Blattsalat der Saison mit unserem Hausdressingⁱ 11,50

Seasonal mixed salad with our house dressing

- Pute/ Turkey 15,50

Selbstgemachter Flammkuchen/ Homemade Tarte Flambée

- Elsässer Art mit Speck, Sauerrahm und Zwiebeln^{af} 12,00

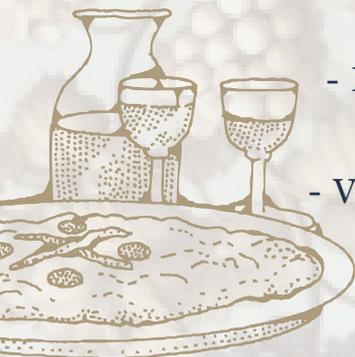
Alsatian style with sour cream, bacon and onions

- Vegetarisch mit Paprika, Pilzen, Zwiebeln und Käse^{af} 13,50

Vegetarian with peppers, mushrooms, onions and cheese

- mit geräuchertem Lachs^d und Sauerrahm^f 14,90

with smoked salmon and sour cream



“Winzerplatte”

mit Blut- und Leberwurst, Fleischwurst, Schinken, Käsewürfel, Frischkäse und Salatbouquet, dazu Brot und Butter^{1afφ} 15,00

with blood and liver sausage, meat sausage, ham, cheese cubes, cream cheese and mixed salad, served with bread and butter 15,00

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 18,90
“Viennese Style” (breaded) with Lemon
- “Jäger Art” mit Pilzrahmsoße 19,50
with mushroom sauce
- “Puszta Art” mit Paprika-Tomaten-Soße 19,50
with paprika tomato sauce
- mit Sauce Hollandaise 19,00
with sauce Hollandaise



Parkhotel Specials

Spaghetti in Paprika-Tomaten-Soße/ tomato-pepper sauce 13,90
mit Garnelen/ with prawns 16,90

Züricher Geschnetzeltes von der Pute/ Zurich-style sliced turkey 16,90
mit Röstis und Salat
with hash browns and salad

Rumpsteak (250g) 25,90
mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Salat^{fi}
fried potatoes, and salad

“Grillteller” 29,00

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

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 7,50

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 5,50

Brownies with vanilla sauce

Eisauswahl - pro Kugel 1,50



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.