

**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”**



## SAISONEMPFEHLUNG

### Zur 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 0,2l/0,75l

##### Weingut Trenz

2025 Johannisberg Kabinett feinherb 6,50/22,50

Birne, Blutorange und Physalis prägen diesen feinherben

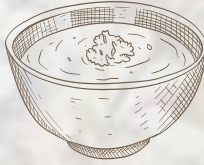
Kabinettwein, der eine perfekte Balance zwischen Fruchtsüße und  
Frische bietet.



## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

### Hausgemachte Suppe/ Homemade Soup

Tomaten-Balsamico-Suppe mit Croutons 6,90  
Tomato-Balsamic soup with croutons



Hausgemachte Gulaschsuppe 8,90  
Homemade goulashsoup

### Camembert

mit Preiselbeer-Soße und Toast<sup>agj</sup> / with cranberry sauce and toast 7,90

### Ofenkartoffeln/Oven-baked potato

- mit Sauerrahm und Salatbouquet/with sour cream and salad<sup>f</sup> 11,90
- mit Räucherlachs/with smoked salmon<sup>d</sup> 14,90

### Salate/Salads

Kleiner Beilagensalat mit unserem Hausdressing<sup>i</sup> 5,90  
Small side salad with our house dressing

Großer gemischter Blattsalat der Saison mit unserem Hausdressing<sup>i</sup> 11,50  
Seasonal mixed salad with our house dressing

mit Pute/ turkey 15,50 /Garnelen/shrimp 16,90



### Selbstgemachter Flammkuchen/Homemade Tarte Flambée

- Elsässer Art mit Speck, Sauerrahm und Zwiebeln<sup>af</sup> 12,00  
Alsatian style with sour cream, bacon and onions
- Vegetarisch mit Paprika, Pilzen, Zwiebeln und Käse<sup>af</sup> 13,50  
Vegetarian with peppers, mushrooms, onions and cheese
- mit geräuchertem Lachs<sup>d</sup> und Sauerrahm<sup>f</sup> 14,90  
with smoked salmon and sour cream

### “Winzerplatte”

mit Blut- und Leberwurst, Fleischwurst, Schinken, Käsewürfel, Frischkäse und  
Salatbouquet, dazu Brot und Butter<sup>1 afφ</sup> 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 19,90  
“Viennese Style” (breaded) with Lemon
- “Jäger Art” mit Pilzrahmsoße 20,90  
with mushroom sauce
- “Puszta Art” mit Paprika-Tomaten-Soße 20,90  
with paprika tomato sauce
- mit Sauce Hollandaise 20,90  
with Sauce Hollandaise



### Parkhotel Specials

Spaghetti Bolognese/ with bolognese sauce 12,90

Spezial Burger „Parkhotel“

Rinder Patty mit Salat, Essiggurken, Tomaten, roten Zwiebeln,  
Parkhotel Burgersoße und Pommes Frites 18,90

beef patty with lettuce, pickles, tomatoes, red onions, burger sauce & fries

Züricher Geschnetzeltes von der Pute/ Zurich-style sliced turkey 18,90  
mit Röstis und Salat  
with hash browns and salad

Fangfrische Wisperforelle / Freshly caught Wisper trout 24,90  
mit Petersilienkartoffeln und Salat  
with parsley potatoes and salad

Rumpsteak (250g) 28,90  
mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Salat<sup>fi</sup>  
fried potatoes, and salad

“Grillteller” 32,90

kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schweinenackensteak, Putensteak,  
Nürnberger Rostbratwürste mit Champignonrahmsoße, Röstis und Salat  
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<sup>a</sup>

Small turkey steak with rice and Ketchup

Rotkäppchen Teller 6,00/ 8,00

Spaghetti mit Tomatensoße/ mit Bolognesesoße

Spaghetti with tomato sauce/ bolognese sauce

## DESSERT

Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne 8,50

Waffles with hot cherries and cream

Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis 8,00

Warm apple pie with vanilla ice cream

Brownie mit Vanillesauce<sup>e</sup> 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.

# Eiskarte



## Schwarzwälder Kirsch

Vanille u. Schokoladen Eis  
mit Kirschen u. Sahne

8,90



## Schoko Kuss

Vanille u. Schokoladen Eis  
mit Schokoladensoße u. Sahne

8,50



## Coupe Dänemark

Vanille Eis  
mit Schokosoße u. Sahne

7,00



## Erdbeer Traum(Saison)

Erdbeer u. Vanille Eis  
mit Erdbeeren, Sahne  
u. Erdbeersauce

10,90



## Fruchtbecher

Erdbeer u. Zitronen Eis  
mit Obstsalat u. Sahne

10,90



## Lust auf Nuss

Haselnuss u. Schokoladen  
Eis mit Nüssen und Sahne

9,90



## Kugel Eis Solo

1,50



## Eisschokolade

6,00



## Eiskaffee

6,00

# *Saisonempfehlung*

## Vorspeise

**Feldsalat 14,90**

mit Cherrytomaten, Ziegenkäse mit  
Honig überbacken und Walnüssen

