

**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

Hausgemachter Sangria 0,2l 6,50



Der Küchenchef empfiehlt:

**Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln,
Zwiebeln und Gurke in feinem Rahm, dazu
Bratkartoffeln d,f,9 14,90**



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.



Special Angebot

von Montags-Freitags

**Hausgemachter Schweinebraten mit Rotkohl und
Kartoffelklößen 13,90**

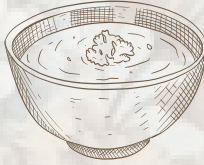
Samstags und Sonntags

Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen 14,90

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^{agj} / with cranberry sauce and toast 7,90

Ofenkartoffeln/Oven-baked potato

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

Salate/Salads

Kleiner Beilagen Salat mit unserem Hausdressingⁱ 5,90
Small side salad with our house dressing

Großer gemischter Blattsalat der Saison mit unserem Hausdressingⁱ 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^{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^{1afp} 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^{fi}
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^a

Small turkey steak with rice and Ketchup

Rotkäppchen Teller 6,00/ 8,00

Spaghetti mit Tomatensoße/ mit Bolognese Soße

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^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.

Eis Karte



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



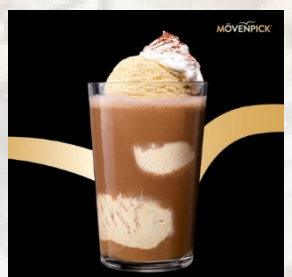
Kugel Eis Solo

1,50



Eisschokolade

6,00



Eiskaffee

6,00