



★★★★★
DONAUWÖRTH

Parkhotel

Aperitif

Lilet Wild Berry	8,50
Namibia Spring	8,50
Crodino Orange (alkoholfrei)	6,80
Glas Cava Castillio Perelada, rosada, brut	8,50

Unser Feinschmecker- Menü

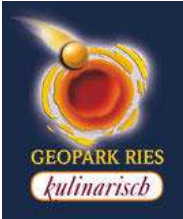
Cremige Kürbissuppe	
steirisches Kürbiskernöl, Knusperspirale	9,20

Kalbsleber «Berliner Art»	
mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln	
Kartoffelpüree	26,80

Cheesecake an Zwetschgencrumble	
Walnußeis	12,80

Menüpreis 3-Gang **46,00 €**

Vorspeisen und Suppen

Glasierte Austernpilze	
an Feldsalat, Buttercroutons	
	
	16,80
Hausgeräucherte Entenbrust, Feldsalat, Nüsse	
Rotkohl – Apfelsalat	18,90

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel, Gemüsestreifen, Backerbsen	8,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsekruste	9,50

Salate

Verschiedene Blattsalate	7,90
Gemischter Salat	8,90
Salatplatte mit Garnelenspießchen, Knoblauchbaguette	19,50

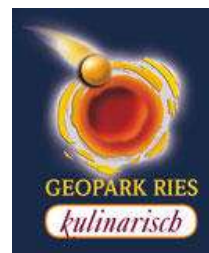


★★★★★
DONAUWÖRTH

Parkhotel

Herbstliche Genüsse

Leichte, schmackhafte Gerichte



Spaghetti in Kürbisrahm mit Garnelen gegrilltes Gemüse	21,50
Ofenkartoffel mit hausgeräuchertem Lachs Sour Cream, Kräuter, Salatbouquet	21,90
In Cornflakes gebackene Putenstreifen Salatgarnitur mit Chilli-Dip Süßkartoffel-Pommes mit Sour Cream	21,80
Herbstlicher Salat mit Tranchen vom Rumpsteak gebratene Pilze, Knoblauchbaguette	29,50

Tatar vom Angusrind mit Kapern, Zwiebeln, Sardellen, Essiggurken dazu Toastbrot und Butter	29,90
--	-------

Fische

„Paella Espana“ – spanisches Nationalgericht Safranreis, verschiedene Fischfilets, Miesmuschel, Garnele	29,80
Filet vom Saibling, Dill-Zitronenschaumsoße Petersilienkartoffeln, Schmorgemüse	28,80



★★★★
DONAUWÖRTH

Parkhotel

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebel
Beilagensalat 19,80

Gnocci in Gorgonzolasoße
Ruccola, Grillgemüse 21,50

Fleischgerichte

Filetstreifen „Stroganoff“ mit Gurken-, Zwiebel- und Schinkenstreifen
Kräuter, Tagliatelle, Schmorgemüse 25,80

Wiener Tafelspitz, Meerrettichsoße, gehobelter Meerrettich
Gemüwestreifen, Bratkartoffeln, Rahmspinat 24,80

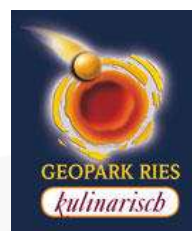
Medaillons vom Schweinefilet in Serano Schinken, Salbei
Rosmarinkartoffeln, Schmorgemüse 23,80

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
frische Röstzwiebeln, Käsespätzle, Beilagensalat 29,80

Pfeffersteak von der Rinderlende
mit Pommes frites und Speckbohnen 29,80

Desserts

Mini – Dessert mit Tasse Espresso 8,50
ohne Espresso 6,50



Cheesecake an Zwetschgencrumble
Walnußeis 12,80

Dessertvariationen „Parkhotel“
Mit feinen Köstlichkeiten der Saison 14,50

Dreierlei hausgemachte Sorbets 9,30

Käsedessert mit Tete de Moine und Kräuterkäse, Feigensenf	14,50
---	-------