

Spindelmann Parkrestaurant



Herzlich Willkommen im Parkrestaurant Spindelmann

Liebe Gäste

Seit 1983 sind wir in der Gastronomie tätig und haben für die von uns geführte Küche im Jahre 2002 eine Auszeichnung erhalten. Es ist uns eine Verpflichtung, die Gastlichkeit dieses Hauses weiter zu pflegen und in entspannter Atmosphäre einen angenehmen Aufenthalt bei uns zu gewährleisten. Unsere 2006 erweiterte und nach neuestem Stand der Technik eingerichtete Küche ermöglicht es Ihnen, Ihre Speisen rundum gesund zu genießen. Haben Sie bitte Verständnis, dass es vorkommen kann, wenn das von Ihnen ausgewählte Gericht auch einmal eine längere Zubereitungszeit in Anspruch nimmt, da unsere kulinarischen Köstlichkeiten immer frisch zubereitet und serviert werden. Wir möchten unsere Gäste größtmöglich zufrieden stellen. Sollte uns dennoch einmal ein Missgeschick unterlaufen, melden Sie es bitte, wir werden sofort durch unser geschultes Personal Abhilfe leisten.

Ihre Wünsche und Anregungen nehmen wir gerne entgegen.
Aber auch, wenn es Ihnen gut bei uns gefallen hat, Freuen wir uns,
wenn Sie uns weiterempfehlen.

Der Gast ist bei uns immer König.

Unsere Öffnungszeiten sind:

*Montag – Samstag:
11.30 Uhr – 15.00 Uhr
17.00 Uhr – 23.00 Uhr*

Sonn- und Feiertags:

Durchgehend ab 11.30 Uhr – 23.00 Uhr

*Für besondere Feiern stehen wir Ihnen auch gerne
außerhalb der Öffnungszeiten zur Verfügung.*

Unser Haus bietet Ihnen:

- eine Bundeskegelbahn - einen Wintergarten*
- Gesellschaftsräume für bis zu 150 Personen*
- einen völlig neu gestalteten Biergarten für den Sommer mit vielen Überraschungen*



Aperitifs

40	Loza Kroatischer Trester	2el	2,40
41	Prosecco	0,1 l	3,50
42	OTW Williams Ch. Birne mit Vermouth	5el	4,50
43	Sherry Dry	5el	3,00
44	Sherry Medium	5el	3,00
45	Campari Orange	0,2 l	4,00
46	Prosek	5el	2,50
47	Martini Bianco	5el	2,70
48	Aperol Spritz	0,2 l	5,00
49	Hugo	0,2 l	5,00

Kalte Vorspeisen

60	Mozzarella auf Tomatenscheiben mit Brot und Butter	6,50
61	Geräucherter Lachs „BelleVue“ reichlich garniert, mit Toast und Sahnemeerrettich	9,20
63	Hirtensalat Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, gerieb. Schafskäse mit Brot und Butter	8,20
64	Carpaccio vom Arg. Rinderfilet auf Rucola-Salat und geriebenen Parmesan	10,80

Warme Vorspeisen

70	Garnelen im Kartoffelnest auf Rucola mit Dip	9,50
71	Schafskäse vom Grill mit Zwiebeln und Tomaten dazu Brot	7,90
72	Weinbergsschnecken nach Art des Hauses	6,20
73	Gebäckener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter	7,70
74	Ganze Champignons mit Sauce Bernaise und Knoblauch dazu Brot	6,00
75	Frische frz. Champignons gefüllt mit Weinbergsschnecken, Knoblauch und Sauce Bernaise dazu Brot	8,20
76	Gebäckener Käse mit Sauce Tartar, Brot und Butter	7,50

Inklusivpreise in Euro einschließlich Service und Mehrwertsteuer



Suppe

81	<i>Tomateneremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	4,00
82	<i>Curry-Kokossuppe mit Garnelen</i>	4,90 7,80
83	<i>Hühnersuppe mit Einlage und Brot</i>	4,20
84	<i>Chilisuppe (Pikant)</i>	4,70

Toast-Gerichte

90	<i>Toast-Spindelmänn Kl. Rumpsteak mit frischen gedünsteten Zwiebeln und Champignons</i>	14,90
91	<i>Montenegro-Toast Schweinemedallions mit gedünsteten Champignons, Schinkenstreifen (konserviert), Tomatenscheiben und Sauce Bernaise - garniert</i>	13,50
92	<i>Damen-Toast Schweinemedallions, Spargel mit Sauce Bernaise überbacken</i>	13,60

Für unsere kleinen Gäste

100	<i>Samson Paniertes Schnitzel, Pommes (Frites und Gemüse)</i>	7,20
101	<i>Super Mario Schweinemedallions mit Champignon-Sauce und Pommes (Frites)</i>	10,50
102	<i>Biene Maja Putensteak mit Kroketten und Gemüse</i>	7,50
103	<i>Hähnchensticks mit Pommes (Frites)</i>	6,90

Seniorenteller

111	<i>Schweinefilet „Berner Art“ mit Sauce Bernaise, Kroketten und Gemüse</i>	13,50
112	<i>Zigeuner-Schnitzel mit Butterreis und Salat</i>	9,80
113	<i>Hähnchenbrust mit Spargel und Sauce Hollandaise überzogen dazu Kroketten</i>	13,80
114	<i>Cordon Bleu von der Putte mit Sauce Bernaise, dazu Kroketten und Gemüse</i>	13,50



Spindelmann Parkrestaurant



Steak-Börse

Das Parkrestaurant Spindelmann legt für seine Gäste
nur die edelsten Fleischteile
von Black-Angus und Hereford-Rindern auf den Grill



Hüft-Steak

Ein fast fettfreies Steak aus dem zartesten Teil
der Rinderkeule

120 ca. 200 g 18,90

121 ca. 300 g 22,20

Filet-Steak

Das edelste und zarteste aller Steaks. Ein völlig
fett- und sehnenfreies Stück aus der Oehsenlende

127 ca. 200 g 25,80

128 ca. 300 g 31,90

Rump-Steak

Wird aus dem Zwischenrippenstück mit kleinem
Fettrand geschnitten

122 ca. 200 g 21,10

123 ca. 300 g 26,20

Riesen-Rump-Steak

Dieses 350 g schwere Steak braten wir
grundsätzlich mit Fettrand, damit der Saftige
Fleischgeschmack erhalten bleibt.

129 ca. 350 g 27,90

Zu jedem Steak servieren wir eine Folienkartoffel,
verschiedene frische Salate in pikanten Dressings und Pfeffersauce.

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak „medium-rose“ zubereitet.

Verschiedene Speisen enthalten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe - Allergene
Sollten Sie Fragen zu verwendeten Zusatzstoffen haben,
gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.





Kartoffelbeilagen

140	Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	3,70
141	FrISChe Bratkartoffeln	3,60
142	Pommes Frites	2,90
143	Kroketten	3,00
144	Salzkartoffeln	3,00

Gemüse-Beilagen

148	Broccoli	3,60
149	Prinzessbohnen	3,60
150	Spinat in Rahmsauce mit Knoblauch	4,00
151	FrISChe Champignons Naturgebraten	4,80
152	Röstzwiebeln	2,50
153	Grillgemüse Paprika, Champignons und Zucchini	4,50
154	Schwarze Bohnen - Mexikanischer Art -	3,50
155	Erbsen u. Möhren in Butter	3,00

Reis-Beilagen

160	Butterreis	2,70
161	Djuwee-Reis	3,00

Salate

164	Krautsalat	3,40
165	Gemischter Salat	3,90
166	Tomatensalat	4,00
167	Steaksalat	4,40
168	Grüner Salat	3,90

Saucen und Buttermischungen

173	Gorgonzola-Sauce	2,70
174	Grüne Pfeffersauce	2,50
175	Knoblauchrahmsauce	2,50
176	Rahmsauce	2,30
177	Sauce Hollandaise	2,50
178	Sauce Bernaise	2,50
179	Kräuterbutter	1,70
180	Kräuterquark	2,20
181	Ketchup	0,70
182	Mayonnaise	0,70
183	Ajvar	1,50
184	Champignon Sauce	3,00



Steaks (ca. 200 g) mit Beilagen

190	Pfeffer-Hüftsteak dazu Kroketten und Salat ^{*2}	18,60
191	Französisches Filetsteak Speck und Champignons in Zwiebeln gedünstet mit pikanter Sauce, Bratkartoffeln ^{*1} und Salat ^{*2}	25,70
192	Rumpsteak „Großmutter Art“ mit gedünsteten Champignons, Zwiebeln und Speck dazu Folienkartoffel	20,90
193	Putensteak gegrilltes Putensteak dazu Folienkartoffel und Salat ^{*2}	15,50
194	Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln mit Pommes Frites und Salat ^{*2}	20,90
196	Przolica (Hüftsteak) mit Bratkartoffeln ^{*1} frischem Knoblauch und Salat ^{*2}	18,40
197	Mexiko-Feuersteak (extra scharf) Filet-Steak überzogen mit Paprika, Zwiebeln und Mais in pikanter Sauce, dazu Butterreis und Salat ^{*2}	25,90
198	Pfefferrückensteak „Brasil“ gegrilltes Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln ^{*1} und Prinzessbohnen	15,50

Spießgerichte

210	Opatija-Spieß Schweinefilets, gebackener Käse, Tomaten, Paprika, Champignons und Salat ^{*2}	17,50
211	Räuber-Spieß Rumpsteak, Schweinefilet, Speck, Röstzwiebeln, Kroketten und Salat ^{*2}	17,90
212	Argentinierspieß mit grüner Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat ^{*2}	18,50
213	Piraten-Spieß Rumpsteak, Putensteak, Schweinefilet, Paprika und Speck dazu Pommes Frites und Salat ^{*2}	16,90
214	Spindelmänn-Spieß verschiedene Steaks am Spieß mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika und Speck in Tomatensauce, dazu Folienkartoffel und Salat ^{*2}	19,90

^{*1} konserviert

^{*2} mit Säuerungsmittel



Gefüllte-Gerichte

220	Gefülltes Hacksteak mit Schafskäse, Pommes (Frites und Salat) ^{*2}	14,80
221	Cordon Bleu mit Pommes (Frites und Gemüse)	15,50
222	Lustiger Bosniak Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse, Folienkartoffel und Salat ^{*2}	20,90
223	Schweizer Schnitzel Schweizer Art, mit Schinken, Käse, Pommes (Frites und Salat) ^{*1 *2}	14,50

Grill-Spezialitäten

230	Cevapeici Hackfleischröllchen, Djuveereis, Pommes (Frites und Salat) ^{*2}	11,20
231	Pola-Pola Schweinefleisch am Spieß, Cevapeici, Djuveereis, Pommes (Frites und Salat) ^{*2}	13,80
232	Putenleber gegrillt, mit Zwiebeln, Djuveereis, Pommes (Frites und Salat) ^{*2}	11,90
233	Grillteller verschiedene Sorten Fleisch mit Djuveereis, Pommes (Frites und Salat) ^{*2}	15,60

Gerichte für 2 Personen

240	Küchenehef-Platte ausgesuchte Sorten Schweinefleisch, verschiedene beilagen und Salat ^{*2}	40,80
241	Epigram à la Dubrovnik verschiedene Sorten Steak und (Filet, reichlich garniert und Salat) ^{*2}	46,90

Verschiedene Speisen enthalten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe - Allergene
Sollten Sie Fragen zu verwendeten Zusatzstoffen haben,
gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

^{*1} konserviert

^{*2} mit Säuerungsmittel



Pfannengerichte

- 250 *Muekalica (Pikant) Schweinefiletstreifen, gedünstet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprikaschoten in Tomatensauce, dazu Butterreis* 16,90
- 251 *„Japanische Symphonie“
Schweinelendchen, Currysauce mit Früchten, panierte Banane und Kroketten* 16,90
- 254 *Hähnchen mit Gorgonzolasauce
Hähnchenbrustmedaillons mit Gorgonzolasauce, dazu Pommes (Frites und Salat) ^{*2}* 15,50
- 255 *Puten Rahmschnitzel mit Rösti und Salat ^{*2}* 13,90
- 257 *Bauernpfanne verschiedene Medaillons mit Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln und Champignonsauce, dazu Bratkartoffeln ^{*1}* 17,30
- 258 *Spindelmannpfanne
drei Schweinefilets überbacken, dazu Bratkartoffeln ^{*1} und feines Gemüse* 16,90
- 259 *Geschnetzeltes „Züricher Art“ Schweinefiletstreifen in Weißweinsauce mit Champignons und Spargel, dazu Rösti und Salat ^{*2}* 16,80
- 260 *Schweinefilet „Barbarossa“ Schweinefilet mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten* 17,50
- 262 *Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes (Frites und Salat) ^{*2}* 11,90
- 263 *Champignon-Schnitzel
mit frischen Champignons in Weißwein-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat ^{*2}* 13,90

Lamm

- 290 *Lammfilet mit Rotwein-Balsamico sauce, Rösti, Prinzessbohnen* 21,90
- 291 *Lammkoteletts mit Bratkartoffeln ^{*1}, Prinzessbohnen und Knoblauch* 18,90

^{*1} konserviert

^{*2} mit Säuerungsmittel



Fisch

280	Zanderfilet dazu Grillgemüse und Bratkartoffeln ^{*1}	19,50
281	Gegrillter Lachs in Lauch in feiner Lauch-Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln	18,50
282	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck ^{*1} , Zwiebeln und Eismeershrimps, dazu Bratkartoffeln ^{*1} und Salat ^{*2}	16,20
283	Tintenfisch vom Grill dazu Spinat „Dalmatiner Art“	16,50
284	Seehecht dazu Spinat „Dalmatiner Art“ mit Sauce Hollandaise überbacken	16,90
285	Fischteller „Spindelmänn“ Zanderfilet, Lachssteak und Viktoriabarsch in Safran-Krabbensauce mit Salzkartoffeln und Salat ^{*2}	19,90

Salat-Teller

294	Bosporus-Salat ^{*2} Hackfleischröllchen vom Grill, auf Gartenfrischen Salaten angemacht, Dressing, garniert mit Zwiebelringen und Ei, dazu Brot und Butter	9,80
295	Hähnchenbrust mit geschmorten Champignons und Paprika auf Pflücksalat mit Honig-Senf-Dressing	11,20
296	Caesar-Salat ^{*2} Hähnchenbrust auf Romanasalat mit Cruttons und Parmesan	13,60
297	Putensalat „Angelo“ ^{*2} saftig gegrillte Putenfleischstreifen, auf knackig frischem Salat angerichtet, dazu Brot und Butter	10,50

Dessert

300	Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen, Sahne, überzogen mit Kirschlikör	5,80
301	Gemischtes Eis mit Sahne	3,90
302	Krokant Becher	5,60
303	Damen-Blanche Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	5,30
305	Spindelmänn Becher mit Exotischen Früchten, Obstlikör und Sahne	5,70
306	Bananen-Split	5,70
307	Kleines Eis „Dinoccio“ für unsere Kinder	2,90
308	Palatschinken mit Vanilleeis und heißer Schokolade	7,50

^{*1} konserviert

^{*2} mit Säuerungsmittel



Warme Getränke

310 Tasse Kaffee	2,30	316 Irish Coffee	4,60
311 Kännchen Kaffee	4,40	317 Glühwein	3,50
312 Glas Tee	2,30	318 Cappuccino	2,60
313 Kännchen Tee	4,00	319 Grog	3,20
314 Espresso	2,30	335 Latte Macchiato	3,20
315 Türkisch Mocca	2,50	336 Espresso Macchiato	2,40

Alkoholfreie Getränke

320 Mineralwasser	0,25 l	2,20	327 Orangensaft	2,50
334 Mineralwasser	0,75 l	5,10	328 Apfelsaft	2,50
321 Coca-Cola	0,3 l	2,40	329 Traubensaft	2,50
322 Fanta	0,3 l	2,40	330 Tomatensaft	2,50
323 Sprite	0,3 l	2,40	331 Bitter Lemon	2,60
324 Cola-Light	0,3 l	2,40	332 Tonic Water	2,60
325 Spezi	0,3 l	2,40	333 Sangrita	1,90
326 Apfelschorle	0,3 l	2,60		

Weißweine

356 Grasevina	0,25 l	5,00
<i>Ein berühmter, trockener Weißwein, der hauptsächlich in Istrien zubereitet ist</i>		
357 Laski Rizling	0,25 l	4,80
<i>Ein lieblicher Qualitätswein aus Mittel-Slawonien</i>		
358 Hensel „Aufwind“	0,75 l	21,90
Weißburgunder Chardonnay,	0,2 l	6,90
<i>Bad Dürkheim/Pfalz, trocken</i>		
360 Domaine Horgelus	0,75 l	19,90
Sehr fruchtiger Colombar	0,2 l	6,50
<i>Sauvignon aus der Gaseogne, trocken</i>		
361 Brezza	0,75 l	19,90
Friseher & Spritziger	0,2 l	6,50
<i>Qualitätswein aus Umbrien, trocken</i>		

Rotweine

362 Plavae	0,25 l	4,80
<i>Ein trockener Qualitätswein, Rubinrote Farbe</i>		
363 Kadarka	0,25 l	4,80
<i>Ein lieblicher Qualitätswein mit blumigen Aroma</i>		
365 Merlot	0,75 l	19,90
Fruchtig vollmundiger Wein	0,2 l	6,50
<i>aus Montenegro, trocken</i>		

Roseweine

354 Primorski	0,25 l	4,80
<i>Trockener Qualitätswein</i>		



Spindelmänn

Parkrestaurant

Sekt

350	Freixenet Glas	0,1 l	3,50
351	Fürst von Metternich	0,75 l	25,50
353	Freixenet	0,75 l	20,90

Biere

366	Stauder Pils	0,3 l	2,50
367	Stauder Pils	0,5 l	4,10
368	tut gut (Malz)	0,3 l	2,50
369	Stauder alkoholfrei	0,33 l	3,00
370	Diebels Alt	0,3 l	2,50
372	Alsterwasser	0,3 l	2,50
373	Radler	0,3 l	2,50
374	Pils mit Cola	0,3 l	2,50
375	Pils-Schuss	0,3 l	2,50
376	ALCO (Alt-Cola)	0,3 l	2,50
377	Krefelder	0,3 l	2,50
378	Weizenbier	0,5 l	4,20

Dunkel, Hell, Alkohol frei

Spirituosen

379	Kümmerling	2 cl	2,50
380	Genever	2 cl	2,20
381	Apfelkorn	2 cl	2,20
382	Doppelwächolder	2 cl	2,20
383	Weizenjunge	2 cl	2,50

Spirituosen

384	Doornkaat	2 cl	2,20
386	Bommerlunder	2 cl	2,80
387	Malteserkreuz	2 cl	2,60
388	Asbach Uralt	2 cl	2,50
389	Wodka Moskoovskaya	2 cl	2,80
390	Underberg	2 cl	2,80
391	Jägermeister	2 cl	2,50
392	Baileys	2 cl	2,70
393	Mariaeron	2 cl	2,40
394	Löwentor	2 cl	2,20
395	Samtkragen	2 cl	2,50
396	Sambuca	2 cl	2,60
397	Carlos I	2 cl	3,50
398	Linie Aquavit	2 cl	2,90
399	„Julisehka“	4 cl	3,00
400	„Slivovitz“	4 cl	3,00
402	Cognac Hennessy	2 cl	4,00
403	Cognac Martell	2 cl	3,70
404	Williams Birne	2 cl	2,90
405	Pelinkovae	2 cl	2,60
406	Kruskovae	2 cl	2,80
407	Fernet Branka	2 cl	2,70
408	Amaretto	2 cl	2,90
409	Ramazoti	2 cl	2,60
410	Averna	2 cl	2,60
411	Ouzo	2 cl	2,50
412	Bismark	2 cl	2,50
413	Grappa	2 cl	3,20
414	Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00

