



Herzlich Willkommen im Parkrestaurant Spindelmänn

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	2 el	2,10
41	Prosecco	0,1 l	3,30
42	OTW Williams Ch. Birne mit Vermouth	5 el	3,80
43	Sherry Dry	5 el	2,50
44	Sherry Medium	5 el	2,50
45	Campari Orange	0,2 l	3,50
46	Prosek	5 el	2,20
47	Martini Bianco	5 el	2,40
48	Martini Rosso	5 el	2,40
48	Aperol Spritz	0,2 l	4,50

Kalte Vorspeisen

60	Mozzarella auf Tomatenscheiben mit Toast und Butter	5,80
61	Geräucherter Lachs „Belleoue“ reichlich garniert, mit Toast und Sahnemeerrettich	8,80
63	Hirtensalat Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, gerieb. Schafskäse mit Brot und Butter	7,80
64	Carpaccio vom Arg. Rinderfilet auf Rucola-Salat und geriebenen Parmesan	9,80

Warme Vorspeisen

70	Garnelen im Kartoffelnest mit würziger Chili-Sauce	7,80
71	Schafskäse vom Grill mit Zwiebeln und Tomaten dazu Brot	6,80
72	Weinbergshnecken nach Art des Hauses	5,70
73	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter	6,90
74	Ganze Champignons mit Sauce Bernaise und Knoblauch dazu Brot	5,70
75	Frische frz. Champignons gefüllt mit Weinbergshnecken, Knoblauch und Sauce Bernaise dazu Brot	7,80
76	Gebackener Käse mit Sauce Tartar, Brot und Butter	7,20

Inklusivpreise in Euro einschließlich Service und Mehrwertsteuer



Suppe

81	<i>Tomateneremesuppe</i> mit Sahnehäubchen	4,00
82	<i>Curry-Kokossuppe</i> mit Garnelen	4,80 6,90
83	<i>Hühnersuppe</i> mit Einlage und Brot	4,20
84	<i>Chilisuppe</i> (Pikant)	4,50

Toast-Gerichte

90	<i>Toast-Spindelmänn</i> Kl. Rumpsteak mit frischen gedünsteten Zwiebeln und Champignons	13,40
91	<i>Montenegro-Toast</i> Schweinemedallions mit gedünsteten Champignons, Schinkenstreifen (konserviert), Tomatenscheiben und Sauce Bernaise - garniert	12,20
92	<i>Damen-Toast</i> Schweinemedallions, Spargel mit Sauce Bernaise überbacken	12,40

Für unsere kleinen Gäste

100	<i>Samson</i> Paniertes Schnitzel, Pommes Frites und Gemüse	6,90
101	<i>Super Mario</i> Schweinemedallions mit Champignon-Sauce und Pommes Frites	9,40
102	<i>Biene Maja</i> Putensteak mit Kroketten und Gemüse	7,20
103	<i>Hähnchensticks</i> mit Pommes Frites	6,50

Seniorenteller

111	<i>Schweinefilet „Berner Art“</i> mit Sauce Bernaise, Kroketten und Gemüse	12,80
112	<i>Zigeuner-Schnitzel</i> mit Butterreis und Salat	9,40
113	<i>Hähnchenbrust</i> mit Spargel und Sauce Hollandaise überzogen dazu Kroketten	12,90
114	<i>Cordon Bleu von der Pute</i> mit Sauce Bernaise, dazu Kroketten und Gemüse	12,40





Steak-Börse

Das Parkrestaurant Spindelmänn 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 ea. 200 g

17,70

121 ea. 300 g

20,80

Filet-Steak

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

127 ea. 200 g

24,80

128 ea. 300 g

30,80

Rump-Steak

Wird aus dem Zwischenrippenstück mit kleinem Fettrand geschnitten

122 ea. 200 g

19,60

123 ea. 300 g

24,60

Riesen-Rumpsteak

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

129 ea. 350 g

26,40

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





Kartoffelbeilagen

140	Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	3,50
141	FrISChe Bratkartoffeln	3,40
142	Pommes (Frites)	2,70
143	Kroketten	3,00
144	Salzkartoffeln	2,80

Reis-Beilagen

160	Butterreis	2,60
161	Djuwee-Reis	2,90

Gemüse-Beilagen

148	Broccoli	3,40
149	Prinzessbohnen	3,40
150	Spinat in Rahmsauce mit Knoblauch	3,90
151	FrISChe Champignons Naturgebraten	4,60
152	Röstzwiebeln	2,30
153	Grillgemüse Paprika, Champignons und Zucchini	4,50
154	Schwarze Bohnen Mexikanischer Art	3,20
155	Erbsen u. Möhren in Butter	2,80

Salate

164	Krautsalat	3,20
165	Gemischter Salat	3,80
166	Tomatensalat	3,90
167	Steaksalat	4,20
168	Grüner Salat	3,50

Saucen und Buttermischungen

173	Gorgonzola-Sauce	2,30
174	Grüne Pfeffersauce	1,80
175	Knoblauchrahmsauce	2,40
176	Rahmsauce	2,20
177	Sauce Hollandaise	2,20
178	Sauce Bernaise	2,20
179	Kräuterbutter	1,50
180	Kräuterquark	1,90
181	Ketchup	0,50
182	Mayonaise	0,50



Steaks (ca. 200 g) mit Beilagen

191	<i>Filetsteak mit Gorgonzolasauce</i> dazu Grillgemüse und Rösti	24,80
192	<i>Rumpsteak „Großmutter Art“</i> mit gedünsteten Champignons, Zwiebeln und Speck dazu Folienkartoffel	19,40
193	<i>Putensteak</i> gegrilltes Putensteak dazu Folienkartoffel und Salat* ²	14,50
194	<i>Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln</i> mit Pommes (Frites und Salat* ²)	19,60
197	<i>Filetsteak mit Balsamico-Rotweinsauce</i> dazu ?????	24,50
198	<i>Pfefferrückensteak „Brasil“</i> gegrilltes Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, dazu Nusskartoffeln und Prinzessbohnen	13,90

Spießgerichte

211	<i>Räuber-Spieß</i> Rumpsteak, Schweinefilet, Speck, Röstzwiebeln, Kroketten und Salat* ²	16,80
212	<i>Argentinierspieß</i> mit grüner Pfefferrahmsauce, Pommes (Frites und Salat* ²)	17,50
213	<i>Piraten-Spieß</i> Rumpsteak, Putensteak, Schweinefilet, Paprika und Speck dazu Pommes (Frites und Salat* ²)	15,90
214	<i>Spindelmänn-Spieß</i> verschiedene Steaks am Spieß mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika und Speck in Tomatensauce, dazu Folienkartoffel und Salat* ²	18,80

*1 konserviert

*2 mit Süßungsmittel



Gefüllte-Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 220 | Gefülltes Hacksteak
mit Schafskäse, Pommes (Frites und Salat)*2 | 13,60 |
| 221 | Cordon Bleu
mit Pommes (Frites und Gemüse) | 14,80 |
| 222 | Lustiger Bosniak
Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse, Folienkartoffel und Salat*2 | 19,80 |
| 223 | Schweizer Schnitzel
Schweizer Art, mit Schinken, Käse, Pommes (Frites und Salat)*1 *2 | 13,80 |

Grill-Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 230 | Cevapeici
Hackfleischröllchen, Djuveereis, Pommes (Frites und Salat)*2 | 10,60 |
| 231 | Pola-Pola
Schweinefleisch am Spieß, Cevapeici, Djuveereis, Pommes (Frites und Salat)*2 | 12,80 |
| 232 | Putenleber
gegrillt, mit Zwiebeln, Djuveereis, Pommes (Frites und Salat)*2 | 10,60 |
| 233 | Grillteller
verschiedene Sorten Fleisch mit Djuveereis, Pommes (Frites und Salat)*2 | 14,60 |

Gerichte für 2 Personen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 240 | Küchenchef-Platte
ausgesuchte Sorten Schweinefleisch, verschiedene Beilagen und Salat*2 | 38,80 |
| 241 | Epigram à la Dubroonik
verschiedene Sorten Steak und Filet, reichlich garniert und Salat*2 | 44,90 |

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

*1 konserviert

*2 mit Süßungsmittel

*3 mit Farbstoff



Pfannengerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 250 | Muekalica (Pikant)
<i>Schweinefiletstreifen, gedünstet mit Tomaten,
Zwiebeln, Paprikaschoten in Tomatensauce, dazu Butterreis</i> | 15,80 |
| 251 | „Japanische Symphonie“
<i>Schweinelendchen, Currysauce mit Früchten, panierte Banane und Kroketten</i> | 16,40 |
| 254 | Hähnchen mit Gorgonzolasauce
<i>Hähnchenbrustmedaillons mit Gorgonzolasauce, dazu Pommes Frites und Salat*2</i> | 14,50 |
| 255 | Puten Rahmschnitzel
<i>mit Rösti und Salat*2</i> | 13,50 |
| 257 | Bauernpfanne
<i>verschiedene Medaillons mit Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln und Champignonsauce,
dazu Bratkartoffeln*1</i> | 16,40 |
| 258 | Spindelmännpfanne
<i>drei Schweinefilets überbacken, dazu Bratkartoffeln*1 und feines Gemüse</i> | 16,20 |
| 259 | Geschnetzeltes „Züricher Art“
<i>Schweinefiletstreifen in Weißweinsauce mit Champignons und Spargel,
dazu Rösti und Salat*2</i> | 16,40 |
| 260 | Schweinefilet „Barbarossa“
<i>Schweinefilet mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons
überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten</i> | 16,50 |
| 262 | Schnitzel „Wiener Art“
<i>mit Pommes Frites und Salat*2</i> | 11,50 |
| 263 | Champignon-Schnitzel
<i>mit frischen Champignons in Weißwein-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat*2</i> | 13,40 |

Lamm

- | | | |
|-----|---|-------|
| 290 | Lammfilet mit Rotwein-Balsamico sauce, Rösti, Prinzessbohnen | 20,60 |
| 291 | Lammkoteletts mit Bratkartoffeln*1, Prinzessbohnen und Knoblauch | 17,60 |

*1 konserviert

*2 mit Süßungsmittel



Fisch

- | | | |
|-----|---|-------|
| 282 | Zanderfilet dazu Grillgemüse und Bratkartoffeln | 18,50 |
| 283 | Tintenfisch vom Grill mit Spinat „Dalmatiner Art“ | 15,80 |
| 284 | Seehecht auf Spinat mit Kartoffeln überbacken und Sauce Hollandaise | 16,90 |
| 285 | Fischteller „Spindelmänn“ Zanderfilet, Lachssteak und Viktoriabarsch in Safran-Krabbensauce mit Salzkartoffeln und Salat*2 | 18,50 |

Salat-Teller

- | | | |
|-----|--|-------|
| 294 | Bosporus-Salat *2
Hackfleischröllchen vom Grill, auf Gartenfrischen Salaten angemacht, Dressing, garniert mit Zwiebelringen und Ei, dazu Brot und Butter | 8,60 |
| 295 | Hähnchenbrust mit geschmorten Champignons
und Paprika auf Pflücksalat mit Honig-Senf-Dressing | 10,50 |
| 296 | Caesar-Salat *2
Hähnchenbrust auf Romanasalat mit Cruttons und Parmesan | 10,50 |
| 297 | Putensalat „Angelo“ *2 saftig gegrillte Putenfleischstreifen, auf knackig frischem Salat angerichtet, dazu Brot und Butter | 9,80 |

Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 300 | Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen, Sahne, überzogen mit Kirschlikör | 5,40 |
| 301 | Gemischtes Eis mit Sahne | 3,70 |
| 302 | Krokant Becher | 5,20 |
| 303 | Damen-Blanche Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne | 5,00 |
| 305 | Spindelmänn Becher mit Exotischen Früchten, Obstlikör und Sahne | 5,20 |
| 306 | Bananen-Split | 5,20 |
| 307 | Kleines Eis „Pinoccio“ für unsere Kinder | 2,60 |
| 308 | Palatschinken mit Vanilleeis und heißer Schokolade | 6,70 |

*1 konserviert

*2 mit Süßungsmittel



Warme Getränke

310	Tasse Kaffee	2,10	316	Irish Coffee	4,40
311	Kännchen Kaffee	4,00	317	Glühwein	3,20
312	Glas Tee	2,00	318	Cappuccino	2,40
313	Kännchen Tee	3,80	319	Grog	3,00
314	Espresso	2,10	335	Latte Macchiato	3,00
315	Türkisch Mocca	2,40	336	Espresso Macchiato	2,30

Alkoholfreie Getränke

320	Mineralwasser	0,25 l	2,10	327	Orangensaft	2,40
334	Mineralwasser	0,75 l	4,90	328	Apfelsaft	2,40
321	Coca-Cola	0,3 l	2,30	329	Traubensaft	2,40
322	Fanta	0,3 l	2,30	330	Tomatensaft	2,40
323	Sprite	0,3 l	2,30	331	Bitter Lemon	2,50
324	Cola-Light	0,3 l	2,30	332	Tonie Water	2,50
325	Spezi	0,3 l	2,30	333	Sangrita	1,90
326	Apfelschorle	0,3 l	2,50			

Weißweine

356	Grasevina	0,25 l	4,50		
	Ein berühmter, trockener Weißwein, der hauptsächlich in Istrien vorbereitet ist				
357	Laski Rizling	0,25 l	4,50		
	Ein lieblicher Qualitätswein aus Mittel-Slawonien				
358	Hensel „Aufwind“	0,75 l	20,90		
	Weißburgunder Chardonnay, Bad Dürkheim/Pfalz, trocken				
359	Orbnicka Zlatina	0,75 l	23,80		
	Qualitätswein, feinherb, von der Sonneninsel Krk				
360	Domaine Horgelus	0,75 l	19,50		
	Sehr fruchtiger Colombard Sauvignon aus der Gaseogne, trocken				
361	Brezza	0,75 l	19,50		
	Frischer & Spritziger Qualitätswein aus Umbrien, trocken				

Rotweine

362	Plavae	0,25 l	4,50		
	Ein trockener Qualitätswein, Rubinrote Farbe				
363	Kadarka	0,25 l	4,50		
	Ein lieblicher Qualitätswein mit blumigen Aroma				
364	Luis Cañas 2005	0,75 l	29,90		
	Fruchtiger kräftiger Rioja aus der Alavesa Rioja, trocken				
365	Merlot	0,75 l	19,50		
	Fruchtig vollmundiger Wein aus Montenegro, trocken				

Roseweine

354	Primorski	0,25 l	4,50		
	Trockener Qualitätswein				





Sekt

350	Freixenet Glas	0,1 l	3,50
351	Fürst von Metternich	0,75 l	25,50
353	Freixenet	0,75 l	19,50

Biere

366	Stauder Pils	0,3 l	2,40
367	Stauder Pils	0,5 l	4,00
368	tut gut (Malz)	0,3 l	2,40
369	Stauder alkoholfrei	0,33 l	2,80
370	Diebels Alt	0,3 l	2,40
372	Alsterwasser	0,3 l	2,40
373	Radler	0,3 l	2,40
374	Pils mit Cola	0,3 l	2,40
375	Pils-Schuss	0,3 l	2,40
376	ACCO (Alt+Cola)	0,3 l	2,40
377	Krefelder	0,3 l	2,40
378	Weizenbier	0,5 l	3,90

Dunkel, Hell, Alkohol frei

Spirituosen

379	Kümmerring	2 cl	2,40
380	Genever	2 cl	2,00
381	Apfelkorn	2 cl	2,00
382	Doppelwacholder	2 cl	2,00
383	Weizenjunge	2 cl	2,30

Spirituosen

384	Doornkaat	2 cl	2,00
386	Bommerlunder	2 cl	2,30
387	Malteserkreuz	2 cl	2,40
388	Asbach Uralt	2 cl	2,40
389	Wodka Moskooskaya	2 cl	2,60
390	Underberg	2 cl	2,60
391	Jägermeister	2 cl	2,40
392	Baileys	2 cl	2,50
393	Mariaeron	2 cl	2,20
394	Löwentor	2 cl	2,00
395	Samtkragen	2 cl	2,30
396	Sambuca	2 cl	2,40
397	Carlos I	2 cl	3,20
398	Linie Aquavit	2 cl	2,70
399	„Julischka“	4 cl	2,80
400	„Slivovitz“	4 cl	2,80
402	Cognac Hennessy	2 cl	3,60
403	Cognac Martell	2 cl	3,70
404	Williams Birne	2 cl	2,70
405	Pelinkovae	2 cl	2,40
406	Kruskovae	2 cl	2,80
407	Fernet Branka	2 cl	2,50
408	Amaretto	2 cl	2,60
409	Ramazoti	2 cl	2,40
410	Averna	2 cl	2,40
411	Ouzo	2 cl	2,30
412	Bismark	2 cl	2,30
413	Grappa	2 cl	2,90
414	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,70

