

SPEISEKARTE

BBQ | PASTA | SCHNITZEL

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag & Montag
Ruhetage

Dienstag bis Samstag
17:00 Uhr bis 22:00 Uhr
(Küche bis 21:00 Uhr)

Feiertage extra Öffnungszeiten

Preise in Euro. Gerne dürfen Sie Ihre Beilagen nach Wunsch abändern.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diesen Service mit 1,00 EUR berechnen.



Kennen Sie schon...

 **zirbe**

Sauna & Salzgrotte

Echtholz-Sauna mit Zirbenholz
und der Mineralien-Ruheraum
'Salzgrotte'

Entspannung und Erholung für alle Gäste, egal ob als
Hotelgast oder Ortsansässiger. Individuell zu mieten **für
zwei bis sechs Personen**, zur **exklusiven Alleinnutzung**.
Klingt das nicht nach herrlicher Entspannung und Zeit
zum Genießen und Abschalten?

WWW.DIE-ZIRBE.DE



IHR EXKLUSIVER RÜCKZUGSORT ZUR ENTSPANNUNG



Mehr Informationen über
die Zirbe sowie alles rund ums
kinderleichte Online-Buchen
finden Sie jederzeit unter
www.die-zirbe.de

bzw. noch einfacher durch
Scannen dieses QR-Codes.

AUCH ALS GUTSCHEIN VERFÜGBAR



TIPP: EXTRA SPAREN MIT DER 5ER-KARTE

@ZURPOSTKUEMMERSBRUCK  

Ab Mai 2024

Mieten Sie unseren SCHLEMMERGARTEN für ihre Feier!



Überdachter Bereich
30 Personen



Gekiefter Freibereich
50 Personen



Schankbereich mit Kühlung
(Zapfanlage gegen Aufpreis)



Küchenbereich
Ausgabe mit Kühlvitrine



Küchenbereich
mit XXL-Holzkohlegrill

Wählen Sie aus verschiedenen Paketen aus:

Paket Location:

Miete Location (inkl. Bestuhlung, Geschirr, Gläser, Besteck)
Sie bringen sich alles selbst mit (Essen/Getränke) und bezahlen nur die Miete für Location und Endreinigung.

Paket Getränke:

Wie *Paket Location*, zusätzlich bestücken wir die vorhandenen Kühleinheiten mit einer Getränkeauswahl. Ihr Verbrauch wird am Ende abgerechnet.

Paket BBQ:

Wie *Paket Getränke*, zusätzlich erhalten Sie unser **4-Personen BBQ-Reindl** von uns auf die Tische eingestellt. Die Anzahl der benötigten Reindl teilen Sie uns im Vorfeld mit.

Bei allen Paketen haben Sie freie Hand beim Aufbau, Dekoration und Gestaltung Ihrer persönlichen Veranstaltung in unserem Schlemmergarten. Selbstverständlich ist die Nutzung unserer Toiletten im Hotel inklusive. Die Location steht am Tag der Veranstaltung ab 10:30 Uhr zur Verfügung. Das Ende Ihrer Veranstaltung ist gegen 22:00 Uhr (leiser Ausklang bis 23:00 Uhr nach Absprache möglich). Die Location muss besenrein hinterlassen werden.

Preise

Location & Reinigung

Tagesmiete Schlemmergarten:
150,- €

Mit Nutzung des Holzkohlegrills:
250,- €

Endreinigung:
100,- €

Preise

Getränke & Speisen

Getränke in Flaschen:
ab 3,- € pro Flasche

Kukki-Cocktail:
Ab 6,- € pro Cocktail

4-Personen BBQ-Reindl:
21,50 € pro Person



Weitere Infos und Anfrage unter:

www.hzpk.de/schlemmergarten-mieten



BBQ-REINDL



Ideal für Geburtstags- und Weihnachtsfeiern, Hochzeiten, Events, oder einfach um mit Freunden nett zusammen zu sitzen und eine angenehme Zeit zu verbringen!

**BBQ Spareribs / Chicken Wings & Drum Sticks /
Pulled Pork / Butter Maiskolben /
Baked Beans / Cole Slaw / Pommes /
hausgemachte Wedges mit Sour Cream**

Reindl für 4 Personen

21,50 € / Person

Reindl für 2 Personen

24,50 € / Person

Zusätzlich bestellbare Beilagen | *Additional orderable side dishes*

Extra Portion Pommes | additional french fries 5,-

Wedges mit Sour Cream | wedges with sour cream 6,50

Ofenkartoffel mit Sour Cream | baked potato with sour cream 6,50

Baked Beans (Weiße Bohnen / Zwiebeln / Speck | beans / onions / bacon) 6,-

Buntes Grillgemüse | mixed grilled vegetables 6,50

Butter-Maiskolben mit hausgemachter Dip-Sauce | buttered corn with homemade dip 4,-

Portion Cole Slaw | Portion cole slaw 5,-

Bunter Gruß aus dem Garten | Colorful greeting from the garden 6,-

Portion Knoblauchbrot | Portion of garlic bread 3,50

SUPPEN & VORSPEISEN

Tomatencremesuppe

Knoblauchbaguette

Tomato creme soup

garlic baguette

7,-

Französische Zwiebelsuppe

Käsekrusti

French onion soup

cheese crust

7,-

Gratinierter Schafskäse

Oliven / gepickelte rote Zwiebeln / Knoblauchbaguette

Gratinated sheep cheese

olives / pickled red onions / garlic baguette

12,-

Butter-Maiskolben

mit hausgemachter Dip-Sauce

Buttered corn on the cob

with homemade dip

4,-

Portion Knoblauchbrot

Portion of garlic bread

3,50

Finger Food Snack

Chicken Wings & Drum Sticks
in hausgemachter Marinade geschwenkt /
Sellerie Sticks mit Blue Cheese Dip

Finger Food Snack

*Chicken Wings & Drum Sticks
tossed in homemade marinade /
Celery sticks with blue cheese dip*

9,90

HAUSGERÄUCHERTES BBQ

Alle BBQ-Gerichte inklusive einer Kartoffel-Beilage,
Cole Slaw **oder** Baked Beans

All BBQ dishes include a potato side, cole slaw or baked beans

BBQ Spareribs

über Buchenholz hausgeräucherte, zarte, saftige Ribs

Tender and juicy ribs smoked over beech wood

Mittlere Portion

medium

21,-

Große Portion

large

25,50

BBQ Chicken

Zwei würzige, hausgeräucherte Hähnchenteile
mit BBQ Sauce verfeinert

two spicy home smoked chicken pieces refined with BBQ sauce

22,50

Senior Portion

19,50

Black & White

BBQ Spareribs & BBQ Chicken

„Zwei Klassiker in einem“

Ribs & Chicken

21,50

Pulled Pork-Burger

Salat / Tomate / Zwiebeln / BBQ-Sauce
Schweineschulter hausgeräuchert bei 100° Niedertemperatur

*Salad / tomato / onions / BBQ sauce
Pork home smoked at 100 degrees low temperature.*

17,50

Ribs & Wings

BBQ Spareribs / Chicken Wings / Drum Sticks
„Fingerfood par excellence“

Ribs & Wings

18,-

Beef Brisket

Über Buchenholz geräuchertes *Low & Slow*
(Brustspitze von der Rinderbrust)

Low & Slow, smoked over beech wood

24,-

BEILAGEN

ZUM HAUSGERÄUCHERTEM BBQ

Kartoffelbeilagen

bitte wählen Sie eine Kartoffelbeilage zu Ihrem BBQ-Gericht aus
Please choose your included potato side for your BBQ dish

Pommes frites
French fries

hausgemachte Wedges mit Sour Cream (vegan)
homemade wedges with sour cream (vegan)

Ofenkartoffel mit Sour Cream (vegan)
large baked potato with sour cream (vegan)

Zusätzlich bestellbare Beilagen

Additional orderable side dishes

Extra Portion Pommes | *Additional french fries*
mit/with Ketchup/Mayonnaise
5,-

Wedges mit Sour Cream | *Wedges with sour cream*
6,50

Ofenkartoffel mit Sour Cream | *Baked potato with sour cream*
6,50

Baked Beans

Weißer Bohnen / Zwiebeln / Speck | *Beans / onions / bacon*
6,-

buntes Grillgemüse | *Mixed grilled vegetables*
6,50

Butter-Maiskolben

Buttered corn on the cob

mit hausgemachter Dip-Sauce | *with homemade dip*
4,-

Portion Cole Slaw | *Portion cole slaw*
5,-

Bunter Gruß aus dem Garten | *Colorful greeting from the garden*
6,-

Sellerie Sticks mit Blue Cheese Dip | *Celery sticks with blue cheese dip*
2,50

Portion Knoblauchbrot | *Portion of garlic bread*
3,50

SCHNITZEL SPEZIAL

Alle Schnitzel-Gerichte inklusive einer Kartoffel-Beilage

All Schnitzel dishes include a potato side

Goldbraune und knusprig panierte
Schweineschnitzel in Butteröl gebraten!

*Golden brown and crispy breaded
Pork escalopes ("Schnitzel") fried in butter oil*

Schnitzel El Grecco

Tomate / scharfe Jalapeños / Zwiebeln / Oliven /
mit Schafskäse überbacken

Schnitzel El Grecco

Tomatoes / hot jalapeños / onions / olives / baked with feta cheese

19,90

Schnitzel Französisch

Champignons und Kochschinken gebraten /
mit Camembert überbacken / dazu Preiselbeeren

Schnitzel French

*Fried mushrooms / boiled ham / baked with Camembert /
with cranberries*

19,90

Elsässer Schnitzel

Gebratener Speck / rote Zwiebeln / Crème fraîche / Lauchzwiebeln

Alsatian Schnitzel

Fried bacon / red onions / crème fraîche / spring onions

19,90

Western Schnitzel

Mais / Zwiebeln / Kidney-Bohnen / Speck

Corn / onions / kidney beans / bacon

19,90

Schnitzel Wiener Art

Schnitzel Vienna style

17,50

Alle Schnitzelgerichte gerne auch als Putenschitzel - Aufpreis je 3,50 €

Preise in Euro. Gerne dürfen Sie Ihre Beilagen nach Wunsch abändern.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diesen Service mit 1,- Euro berechnen.

BEILAGEN

ZUM SCHNITZEL SPEZIAL

Kartoffelbeilagen

bitte wählen Sie eine Kartoffelbeilage zu Ihrem Schnitzel-Gericht aus
Please choose your included potato side for your escalope dish

Pommes frites
French fries

hausgemachte Wedges mit Sour Cream (vegan)
homemade wedges with sour cream (vegan)

Ofenkartoffel mit Sour Cream (vegan)
large baked potato with sour cream (vegan)

Zusätzlich bestellbare Beilagen

Additional orderable side dishes

Extra Portion Pommes | *Additional french fries*
mit/with Ketchup/Mayonnaise
5,-

Wedges mit Sour Cream | *Wedges with sour cream*
6,50

Ofenkartoffel mit Sour Cream | *Baked potato with sour cream*
6,50

Baked Beans

Weißer Bohnen / Zwiebeln / Speck | *Beans / onions / bacon*
6,-

buntes Grillgemüse | *Mixed grilled vegetables*
6,50

Butter-Maiskolben

Buttered corn on the cob

mit hausgemachter Dip-Sauce | *with homemade dip*
4,-

Portion Cole Slaw | *Portion cole slaw*
5,-

Bunter Gruß aus dem Garten | *Colorful greeting from the garden*
6,-

Sellerie Sticks mit Blue Cheese Dip | *Celery sticks with blue cheese dip*
2,50

Portion Knoblauchbrot | *Portion of garlic bread*
3,50

FRISCHE PASTA

Pappardelle Alfredo

Sauce Alfredo Sahne, Knoblauch & Parmesan /
mariniertes Hähnchen / Erbsen / Schnittlauch

*Alfredo sauce of cream, garlic & parmesan /
grilled marinated chicken / peas / chive*

19,90

Fettuccine Mare e Monte

Leichte Krustentier-Sauce / Black Tiger Garnelen /
Cocktailtomaten / Egerlinge / Knoblauch / Schnittlauch

*Light crustacean sauce / Black Tiger prawns / boletus /
cocktail tomatoes / garlic / chive*

21,-

Pappardelle al Verdure

Kräuter-Pesto / gegrilltes buntes Gemüse / frittierter Rucola

Herb pesto / grilled colorful vegetables / fried arugula

15,50

Fettuccine Arrabiata

Leicht scharfe Tomatensauce / Cocktailtomaten /
Schnittlauch / gehobelter Parmesan

*Slightly spicy tomato sauce / cocktail tomatoes / chive /
grated Parmesan cheese*

14,50



Pasta Strozzapreti

Tomaten-Sauce mit Gemüse

tomato sauce with vegetables

14,50

Wein-Empfehlung zur Pasta

Recommended wine for your pasta dish

Sauvignon Blanc - Q.b.A., trocken/vegan

Zitronengras, Maracuja, frische Säure, mittlerer Körper, perfekter Genuss
für einen sonnigen Tag, vom Weingut *Thorsten Krieger / Südpfalz*

Weinqualität beginnt bereits im Weinberg, Thorsten Krieger setzt auf ökologische
Verträglichkeit, organische Düngung und konsequente Ertragsreduzierung.

„Liebe zum Wein, die man schmeckt“

0,2l 7,40

SALAT-BOWLS DER SAISON

Bunt gemischte Salate, wahlweise mit veganem Orangen-Dressing
oder Apfel-Ingwer-Dressing auf Joghurt-Basis

*Colorful mixed salads, optionally with vegan orange dressing
or apple-ginger dressing based on yogurt*

Bunter Gruß aus dem Garten

Colorful greeting from the garden

6,-

Bunte Salatbowl

Colorful salad bowl

11,-

Bunte Salatbowl Gambas

gebratene Gambas

Colorful Salad Bowl Gambas

grilled prawns

19,90

Bunte Salatbowl Hähnchen

mariniertes Hähnchen aus dem Smoker

Colorful Salad Bowl Chicken

marinated herb chicken smoked

18,90

Bunte Salatbowl Schafskäse

gegrillter Schafskäse / Oliven / Peperoni

Colorful Salad Bowl Feta Cheese

grilled feta cheese / olives / pepperoni

17,90

Knoblauchbrot

Garlic bread

3,50

DESSERTS

Cold Black & White

Sauce vom Oreo-Keks / Vanille-Eis

Cold Black & White

Oreo cookie sauce / Vanilla icecream

4,50

Dessert des Tages

bitte fragen Sie unseren Service

Dessert of the day

please ask the waiters

7,50

KINDERKARTE

Bärenhunger

Schnitzel Wiener Art / Pommes frites

Schnitzel Viennese style with fries

8,50

Krosse Schranke

Portion Pommes frites rot/weiß

Serving fries red/ white

5,-

Firlefanzen

Fettuccine-Pasta / Tomatensauce / gehobelter Parmesan

Fettuccini pasta with tomato sauce and grated Parmesan cheese

8,-

Cool Bleiben

Kinder-Vanille-Eis mit Smarties

Children ice cream vanilla with smarties

3,-

kukki

Der erste Cocktail mit Eis in der Flasche

100 % natürlich und vegan.
Ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe.



CAIPI

Cachaça, Limetten-Likör,
Rohrzucker, Limettensaft,
frische Limette
und Eis | 14,1% vol.

7,50

WILD PASSION FRUIT

Fruchtwein, Maracujasirup,
Maracujasaft, Limettensaft,
frische Minze & Eis

8,0% vol.
Enthält Sulfite

7,-



MOJITO

Weißer Rum,
Lime-Minze-Likör,
Zitronensaft, Limettensaft,
frische Minze & Eis

14,1% vol.

7,50

PINK GRAPEFRUIT

Fruchtwein, Pink Grapefruitsaft,
Zitronensaft, Orangensaft,
natürliches Grapefruitaroma,
Guarana-Extrakt,
frische Grapefruit & Eis

8,0% vol.
Enthält Sulfite

7,-



EL PRESIDENTE

Brauner Rum,
Ananassaft, Limettensaft,
Grenadinesirup,
Sauerkirschsaft, frische
Heidelbeeren & Eis

14,1% vol.

7,50

RED BERRY

Fruchtwein, Heidelbeersirup,
Cranberrysaftkonzentrat,
Himbeersaftkonzentrat,
schwarzes Johannisbeersaft-
konzentrat & Eis

8,0% vol.
Enthält Sulfite

7,-



SEX ON THE BEACH

Wodka, Ananassaft,
Cranberrysaft, Pfirsichlikör,
Orangensaft,
frische Heidelbeeren & Eis

14,1% vol.

7,50

COLADA

Fruchtwein,
Ananassaftkonzentrat,
Kokossirup & Eis

8,0% vol.
Enthält Sulfite

7,-



Jeder kukki Cocktail kommt in 275 ml Glasflaschen direkt aus dem Tiefkühlfach und wird frisch für den Gast im kukki Toaster zum eisgekühlten und leckeren Genuss angetaut.



HAUSGEMACHTE APERITIFS

Green Spirit

Tonic Water¹⁰ / Waldmeister / Gin nach Wahl
„Johannes durch den Wald“ aus Wallhausen/Nahe (44%)
- oder - „Monkey 47“ Schwarzwald Dry Gin (47%)
6,50

Post Hugo

Weizen / Prosecco / Holunderblütensirup / Zitrone
0,1l 5,50

APERITIFS

0,2l

Secco weiß oder Rosé	Piccolo feinherb aus Franken	8,50
Prosecco	0,1l	4,10
Aperol Spritz	mit Prosecco und Orangenscheibe	7,00
Holler-Spritz	mit hausgemachtem Holunder-Minz-Sirup, Prosecco, Soda, Zitrone	7,00
Lillet Wild Berry	Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry, Beeren	7,70
Post Hugo Spritz	Weizen, Prosecco, Holunderblütensirup, Zitrone	7,00

HAUSGEMACHTE SCHORLEN

Heidelbeer-Vanille-Schorle	0,4l	4,80
Holunder-Minz-Schorle	0,4l	4,80

Säfte & Schorlen

Alle Säfte von der bayrischen Natursaft-Kelterei *WOLFRA*

Apfel-Streuobstsaft	0,3l	3,70
Orangensaft	0,3l	3,70
Maracujasaft	0,3l	3,70
Johannisbeernektar	0,3l	3,70
Saftschorle		
aus Apfel-, Orangen-, Maracujasaft oder Johannisbeernektar	0,3l	3,30
	0,5l	4,00

BIERE

0,5l

Paulaner Münchner Hell vom Fass	4,40
Paulaner Münchner Radler	4,40
Hacker-Pschorr Kellerbier vom Fass	4,60
Paulaner Hefeweißbier naturtrüb, vom Fass	4,60
Paulaner Hefeweißbier „Russ“ mit Zitronenlimonade	4,50
Paulaner Hefeweißbier mit Cola	4,50
Paulaner Dunkles Hefeweißbier	4,50
Paulaner Leichtes Hefeweißbier	4,50
Paulaner Ur-Dunkel	4,40
Paulaner Ur-Dunkel-Radler	4,40
Fürstenberg Premium Pilsener (0,33l)	3,40
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	4,20
Hacker-Pschorr Radler alkoholfrei, naturtrüb	4,20
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei	4,50

Alkoholfreie Getränke

Purezza Premium Wasser Still oder Spritzig	0,35l	3,00
	0,75l	5,50
Pimp dein Wasser selbst mit: Orange, Zitrone, Minze & Gurke	je 2 Zutaten	1,00
Sinalco Cola ^{2, 4, 11}	0,3l	3,50
	0,5l	4,20
Orangen-Limonade	0,3l	3,50
Zitronen-Limonade	0,3l	3,50
Paulaner Spezi ² Kultgetränk, erfrischend spritzig in der Flasche	0,5l	4,00
Coca-Cola Light ^{2, 4, 6, 7}	0,33l	3,50
Tonic Water ¹⁰	0,2l	3,70

Longdrinks

Gin Tonic - <i>Der Klassiker</i> Gurke / Zitrone / Tonic Water ¹⁰ / Gin [wahlweise „Johannes durch den Wald“ aus Wallhausen/Nahe (44%) - oder- „Monkey 47“ Schwarzwald Dry Gin (47%)] 4cl als Longdrink		10,-
---	--	------

Premium-Destillate vo Dahoam

Whisky "Slyrs" Bavarian Single Malt von <i>Lantenhammer</i> (46%), gereift in amerikanischen Weißbeiche-Fässern	4cl	12,-
Stettner's bayrische Marille Edelbrand aus Kolbermoor bei Rosenheim (40%) von <i>Franz Stettner & Sohn</i>	2cl	3,50
Haselnuss Gold von <i>Schwarzwald Brennerei Wild</i> (35%) Intensiver Geruch von Nussaromen und Karamell, unheimlich weich und nussig im Geschmack, mit hohem Kakaoanteil und schönem langen, schokoladigen Abgang	2cl	4,20

Digestifs

Jägermeister Kräuterlikör (35%)	2cl	3,20
Ramazotti Kräuterlikör (30%)	2cl	3,20
Bailey's Irish Cream Sahnelikör (17%)	2cl	3,20

Oberpfälzer Edelbrände

OSTERMANN Destillate sind Edelbrände der Spitzenklasse. Die ausgesuchten naturbelassenen Früchte werden mehrfach destilliert, dadurch erhalten die Brände ihre besondere Fruchtfülle.

Obstbrand (38%)	2cl	3,20
Waldhimbeergeist (40%)	2cl	3,80
Williams-Christ-Birne (40%)	2cl	3,80
Schlehengeist (40%)	2cl	3,40
Zwetschgenbrand (40%)	2cl	3,40
Kräuterlikör (32%)	2cl	3,20

Weinschorle

Rot oder weiß süß oder sauer	0,2l	3,80
	0,4l	5,00

Prosecco in der Flasche

von *Wintergenossenschaft Divino* aus Franken

Juventa Secco Rosé - trocken

In der Nase verführerisch, fruchtig, frischer Duft von saftigen Erdbeeren und Himbeeren,. Sehr harmonisch.

Wunderbare Balance und feine prickelnde Textur

0,75l 24,-

Juventa Secco Weiß - trocken

Prickelnder Genuss, ausdrucksstarker Duft vollreifer Äpfel, begleitet von kräftig exotischen Noten. Mineralischer Grip, wunderbare Balance.

Ein echter Sommer-Geheimtipp

0,75l 24,-

Offene Weine

Rotling "Pinkfein" - *Cuvée, halbtrocken*

Pinkfarbener Traum mit Erdbeere und erfrischender Säure

VDP Weingut "Zur Schwane" - mehrfach ausgezeichnete, authentische Weine aus Unterfranken

0,2l 6,70

Spätburgunder - *Q.b.A., trocken*

Aus dem Marktgräflerland. Im Glas ein kräftiges Rot, ein feines Aroma von reifen Kirschen, vollmundiger Körper mit einem schönen Abgang und milder Säure, runden diesen Wein hervorragend ab

0,2l 6,40

Franconia Silvaner - *Q.b.A., trocken*

Fruchtbetonter Duft von Äpfeln, Quitten und Pfirsichen

"Divino" Frankens feine Weine

Winzergenossenschaft mit Herz und Seele

0,2l 6,10

Franconia Bacchus - *Q.b.A., halbtrocken*

Duft von Eisbonbon, Grapefruit, Pfirsich und Cassis

"Divino" Frankens feine Weine

Winzergenossenschaft mit Herz und Seele

0,2l 6,10

Sauvignon Blanc - *Q.b.A., trocken/vegan*

Zitronengras, Maracuja, frische Säure, mittlerer Körper, perfekter Genuss für einen sonnigen Tag, vom Weingut *Thorsten Krieger / Südpfalz*

Weinqualität beginnt bereits im Weinberg, Thorsten Krieger setzt auf ökologische Verträglichkeit, organische Düngung und konsequente Ertragsreduzierung.

„Liebe zum Wein, die man schmeckt“

0,2l 7,40

Zweisam - Rotwein Cuvée - *trocken*

Aus. Zweigelt / Blaufrankisch / Österreich

Aus dem sonnigen Burgenland, fruchtig und sinnlich

0,2l 6,30

Kaffee-Spezialitäten

aus dem Hause Dallmayr

Tasse Café Creme	2,50
Haferl Café Creme	3,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,90
Große Tasse Milchkaffee	3,90
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	4,40
Heiße Schokolade	3,80
Heiße Milch	2,70

Tee-Spezialitäten

aus dem Hause Dallmayr

Glas Tee

Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Apfel-Birne,
Bio-Assam oder Bio-Darjeeling

3,50

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff; 2) mit Farbstoff; 3) mit Antioxidationsmittel;
4) mit Süßungsmittel Saccharin; 5) mit Süßungsmittel Cyclamat;
6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle;
7) mit Süßungsmittel Acesulfam; 8) mit Phosphat; 9) geschwefelt; 10) chininhaltig;
11) coffeinhaltig; 12) mit Geschmacksverstärker; 13) geschwärzt; 14) gewachst;
15) genetisch verändert;

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fischen, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Sesamen, Sellerie, Senf, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren enthalten können. Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte vorab. Wir beraten Sie gern. Einsicht in unsere Allergendokumentation können Sie bei unserem Personal erfragen.

Kennen Sie schon...

Unsere Wohlfühl-Lofts

Ein einzigartiges, 100% natürliches Übernachtungserlebnis

IHR EIGENES TINY HOUSE MIT TERRASSE



KLEINES HAUS GANZ GROß UND GEMÜTLICH



Als voll ausgestattete Hotelzimmer mit eigenem Bad und Flachbildfernseher, kleinem Kühlschrank und Laptop-Safe erfüllen unsere Mini-Häuser aus 100% reinem Thoma Holz100 alle Ansprüche an Komfort und Gemütlichkeit Ihres ganz persönlichen Rückzugsorts!

TIPP: ERHOLUNG IM WOHLFÜHL-LOFT SCHENKEN



Mehr Informationen zu unseren Wohlfühl-Lofts finden Sie jederzeit auf unserer Website www.hzpk.de bzw. durch Scannen des QR-Codes.



@ZURPOSTKUEMMERSBRUCK



Brotzeitkarte

Regensburger Wurstsalat

Regensburger-Wurst / Zwiebel / Radieserl / Schnittlauch /
Cocktail-Tomaten / Essiggurken / Butter / Bauernbrot

Regensburger Sausage Salad

Sausage salad / onions / radishes / chives / cocktail tomatoes / pickles / butter / farmhouse bread

10,-

Schweizer Wurstsalat

Regensburger-Wurst / Emmentaler / Zwiebel / Radieserl /
Schnittlauch / Cocktail-Tomaten / Essiggurken / Butter /
Bauernbrot

Swiss style Sausage Salad

*Sausage salad / Emmental cheese / onions / radishes / chives /
cocktail tomatoes / pickles / butter / farmhouse bread*

11,-

Pressack mit Musik

Zwiebeln / Schnittlauch / Bauernbrot

Pressack with Music

*Pressack Upper Palatinate specialty similar to pork headcheese with
broth and raw onions*

9,-