



Genuss am Golfpark Mudau

Wir heißen Sie herzlich willkommen im Restaurant

„Genuss am Golfpark“

*Verbringen Sie bei uns eine schöne Zeit in gemütlicher Atmosphäre
mit Blick auf die Golfanlage,
genießen Sie unsere vielfältige Auswahl an Getränken
und leckeren saisonalen Gerichten.*

Wir wünschen einen guten Appetit

Feiern im Golfpark!

*Geburtstage, Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen,
Weihnachtsfeiern und vieles mehr...*

Im Genuss Stadl, beheiztes Zelt mit ländlichem Ambiente, bis zu 120 Personen.

Im Wintergarten bis zu 70 Personen.

Auf der sonnigen Terrasse bis zu 150 Personen.

Reservierungen unter der Telefonnummer: 06284-95800

Ein schöner Start...

Unser Klassiker „Golfer“

*Grapefruitsaft mit Bitterlemon und Soda 4,20 €
oder mit Winzersekt 4,70 €*

<i>Martini Bianco oder Rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Golfclub Privat-Cuvee Winzersekt</i>	<i>0,10 l</i>	<i>3,80 €</i>

Hüttenzauber am Golfplatz

*Ab Donnerstag, 6. Januar bis Sonntag, 13. März 2022 täglich.
Zum Hüttenzauber sagen wir „Grüß Gott und Servus“ mit alpenländlichen
Schmankerln!*

Vorspeisen und Suppen

<i>Bayrische Leberknödelsuppe</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Schwarzwurzelrahmsuppe mit Käspresknödel</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Voglersalat Knackiger Feldsalat mit steirischem Kürbiskernöl, krossem Speck und Kracherle</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Brettljausen Mit Bergkäse, Tiroler Speck, Kren und hausgemachtem Schmälz dazu Bauernbrot</i>	<i>9,80 €</i>

Hauptgerichte

<i>Wiener Backhendl mit Remouladensoße, Kartoffel- und Feldsalat</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Frische Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln an Balsamico-Sahne-Soße, dazu geschmelzte Spätzle</i>	<i>16,60 €</i>
<i>Tiroler Schlutzkrapfen -vegetarisch- Eine Pasta Spezialität aus den Bergen Tirols gefüllt mit Spinat und Frischkäse, in Butter geschwenkt mit Parmesan und Semmelbröseln bestreut</i>	<i>11,40 €</i>
<i>Wiener Kalbsrahmgulasch mit Semmelknödel</i>	<i>14,60 €</i>
<i>Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rumrosinen, Mandeln und Apfelkompott Auch als Dessert für 2 Personen</i>	<i>10,80 €</i>

*Jeden Mittwoch während der Hüttenzauberzeit:
Dampfnudeln
(Mit Voranmeldung)*

Und jeden Freitag: Backfischtage

Leichte Gerichte

Großer bunter Salatteller von Rohkost- und Blattsalaten
mit hausgemachtem Kräuterdressing und Baguette 7,80 €

bitte wählen Sie dazu:

mit Putenbruststeifen 11,80 €

mit gebratenen Garnelen 12,80 €

mit Mozzarella mariniert in Pesto 11,80 €

Dreierlei Golfer Tapas
Guacamole mit Garnelen,
Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto,
Räucherlachs auf Kartoffelsalat dazu Baguette 8,60 €

Beilagen Salat 3,80 €

Suppen

Hausgemachte Wildkraftbrühe mit Steinpilztortelli 4,40 €

Vegetarische Gerichte und Pasta

Bunte Tagliarini in tomatisierter Chilli-Sahne-Soße mit
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan 8,20 €

oder mit grillierten Garnelen 13,20 €

Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebeln 8,20 €

Hausgemachte Grünkernküchle mit Kochkäs-Soße
Kartoffelrösti und Salatbukett 11,80 €

Fischgerichte

Filet vom Keta Wildlachs in Butter gebraten
auf Rosenkohl-Schwarzwurzel-Gemüse dazu Bratkartoffeln 15,80 €

„Rösti und Lachs“ Norwegischer Räucherlachs mit Zwiebeln
und Kräuter-Creme-Fraiche dazu Kartoffelrösti 13,80 €

Burger

Golfclub-Burger mit 200g bestem Rindfleisch, würzig mariniert mit Salat, Tomate, Zwiebeln, Cheddar-Käse und zweierlei Soße 10,80 €

Veggi-Burger: Knuspriger Falafelbratling mit Guacamole, marinertem Mozzarella und frischem Rohkostsalat 8,80 €

Schnitzel-Bacon-Burger mit Schweineschnitzel, Bacon, Kochkäse, Röstzwiebeln und knackigem Salat 9,80 €

Crispy-Chicken-Burger mit BBQ-Dips, Mozzarella Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Eisbergsalat 10,20 €

Alle Burger auch mit Pommes Frites zuzüglich 1,50 €

Schnitzel immer wieder lecker

Knuspriges Schweineschnitzel mit Pommes Frites 11,80 €

Kochkässchnitzel

Knuspriges Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kochkäse und herzhaften Bratkartoffeln 12,80 €

Odenwälder Zwiebelschnitzel mit Rotkraut und Kartoffelknödel 12,80 €

Cordon bleu vom Mastschweinrücken mit Pommes Frites 13,40 €

Schwäbisches Rahmschnitzel von der Putenbrust an Pilz-Sahne-Soße mit Butterspätzle 12,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Räuberteller der kost nichts.

Hol Dir von Deinen Geschwistern, Mama & Papa, Oma & Opa oder wer sonst noch dabei ist, worauf Du Lust hast.

Leckere Spätzle mit feiner Rahmsoße 3,20 €

Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup 3,20 €

Putenrahmschnitzel mit Spätzle 6,80 €

Zwergen-Schnitzel mit Pommes Frites 6,80 €

Fleischgerichte

<i>Argentinisches Rumpsteak 200g mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	21,00 €
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten wie bei Müttern mit vielen Zwiebeln und geschmälzten Spätzle</i>	21,00 €
<i>In Rotwein geschmortes Hirschragout aus Odenwälder Jagd mit Preiselbeeren, Rotkraut und Kartoffelknödel</i>	16,80 €
<i>Spanferkelkrustenbraten in Schwarzbiersoße mit Rosenkohl-Schwarzwurzel-Gemüse dazu geschmälzte Spätzle</i>	13,80 €
<i>Schwäbische Maultaschen vom Stunzachtäler Hofschwein mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	9,50 €

Vesper

<i>Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	8,80 €
<i>Currywurst mit hausgemachter Soße und Pommes Frites mit Kartoffelsalat</i>	7,20 € 8,00 €
<i>Hausgemachter Odenwälder Kochkäse mit Musik und Brot</i>	6,80 €
<i>Elsässer Wurstsalat mit herzhaften Bratkartoffeln mit Brot</i>	8,50 € 7,80 €

Etwas Süßes

<i>Hausgemachtes Karamelköppli mit Orangensalat</i>	4,80 €
<i>Mousse au Chocolate</i>	5,60 €
<i>Ofenfrischer Apfelstrudel mit Zimt-Sahne</i>	4,80 €

Qualitätsweine aus regionalen Anbaugebieten

Weißwein

Weißburgunder trocken Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,60 €
Riesling trocken Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,60 €
Grauburgunder trocken Beckstein Weinhaus Franken	0,25 l	4,90 €
Spätburgunder Weißherbst Rosé fruchtig Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,60 €

Rotwein

Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,60 €
Weinschorle weiß, rosé, rot	0,25 l	3,50 €

Flaschenweine

Blanc de Noir trocken QBA Becksteiner Weinhaus	0,75 l	16,80 €
Tauberschwarz trocken eine Rarität QBA Becksteiner Weinhaus	0,75 l	18,80 €
Italien Apulien Tere di Montelusa Primitivo IGT Puglia	0,75 l	17,70 €
Spanien Conde Valdemar Tempranillo Rioja Conde	0,75 l	17,70 €

Unsere Biere vom Fass

<i>Distelhäuser Helles</i>	0,3 l 2,60 €	0,5 l 3,30 €
<i>Distelhäuser Pils</i>	0,3 l 2,60 €	0,5 l 3,30 €
<i>Distelhäuser Hefeweizen hell</i>	0,3 l 2,80 €	0,5 l 3,50 €
<i>Radler</i>	0,3 l 2,60 €	0,5 l 3,30 €
<i>Cola - Weizen</i>		0,5 l 3,50 €
<i>Russ</i>		0,5 l 3,50 €

Distelhäuser Flaschenbier

<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	3,00 €
<i>Hefeweizen dunkel</i>	0,5 l	3,00 €
<i>Pils alkoholfrei</i>	0,33 l	2,70 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Limonade von Sinalco</i>		
<i>Cola oder Cola-Zero</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Orange</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Spezi</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Zitres</i>	0,33 l	2,50 €

Saft und Schorlen

<i>Apfelsaftschorle</i>	0,33 l	2,80 €
<i>Johannisbeersaft</i>	0,2 l	2,80 €
<i>Grapefruitsaft</i>	0,2 l	2,80 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,80 €
<i>Alle Säfte als Schorle möglich</i>	0,5 l	4,50 €

Mineralwasser

<i>Franken Brunnen Exquisit</i>	0,25 l	2,00 €
<i>still oder spritzig</i>	0,75 l	4,20 €

Sekt und Prosecco

<i>Golfclub Privat-Cuvee</i>	<i>Glas</i>	<i>0,10 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Winzersekt trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Prosecco Zonin Frizzante</i>	<i>Piccolo</i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Prosecco Cipriano Frizzante</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,00 €</i>

Zum Abschluss...

<i>Wildbrände von Sennert´s, eine Spezialität aus dem Odenwald</i>			
<i>Kirsch, Apfel und Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>		<i>5,60 €</i>

Spirituosen

<i>Apfelbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Birnenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Stonsdorfer Kräuter</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Dimple Scotch Whiskey</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Gorden Dry Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00 €</i>

Heißgetränke

BIO-FAIRTRADE

<i>Kaffee Crema</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>2,20 €</i>

Auswahl aus unserem Bio-Teesortiment: Minze, Rooibos/Orange, Früchte, Kräuter, Grüntee, Schwarztee