



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
für bis zu 120 Personen,
im Wintergarten für bis zu 70 Personen,
auf der sonnigen Terrasse für bis zu 150 Personen.*

Reservierungen unter der Telefonnummer: 06284-95800

Ein schöner Start...

| | | |
|--|---------------|---------------|
| <i>Unser Klassiker „Golfer“</i> | | |
| <i>Grapefruitsaft mit Bitterlemon und Soda</i> | | <i>4,80 €</i> |
| <i>oder mit Winzersekt</i> | | <i>4,90 €</i> |
| <i>Martini Bianco oder Rosso</i> | <i>5 cl</i> | <i>4,80 €</i> |
| <i>Campari Soda</i> | <i>0,20 l</i> | <i>4,80 €</i> |
| <i>Campari Orange</i> | <i>0,20 l</i> | <i>4,90 €</i> |
| <i>Aperol Spritz</i> | <i>0,25 l</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>Gin Tonic</i> | <i>0,20 l</i> | <i>6,80 €</i> |
| <i>Golfclub Privat-Cuvee Winzersekt</i> | <i>0,10 l</i> | <i>4,70 €</i> |

Sylter Wochen im Genuss am Golfpark

Ab Montag, 18. März bis Sonntag, 21. April 2024 täglich.

Welcome on Board

Geeiste Gartenbeeren und Cassis Likör aufgefüllt
mit Sekt und Mineralwasser 6,80 €

Vorspeisen

Friesische Tapas
Matjes mit Hausfrauensoße, Räucherfischhappen mit
Meerrettich und Kartoffelpuffer mit Schmand & Krabben 13,40 €

Suppen

Steckrübeneintopf mit Speck und Räucherwürstchen
als Vorspeise 6,00 €
als Hauptgericht 9,80 €

Rote Bete Samtsuppe mit Eismeer-Krabben 5,20 €

Frischer Fisch

Frisches Kabeljaufilet knusprig gebacken mit
hausgemachter Remouladensoße und Kartoffelsalat 18,00 €

Kutterscholle „Finkenwerder Art“ in Butter gebraten
mit Pumpernickel, Eismeerkrabben und Petersilienkartoffeln 22,60 €

Ostfriesischer Pannfisch
gebratenes Skrei- und Schollenfilet mit Senfbutter
auf deftigen Bratkartoffeln und Gewürzgurken 22,60 €

Matjesfilet mit Speckstippe und Zwiebelchen
dazu grüne Bohnen und herzhaft gebratene Bratkartoffeln 12,80 €
oder Hausfrauen Art mit Kartoffeln 12,80 €

Norddeutsche Spezialitäten

Königsberger Fleischklopse in Weißweinsoße mit Kapern
dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln 14,80 €

Gekochtes Rindfleisch von der Färse in Meerrettichsoße
mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Rote Bete-Gurken-Salat 18,80 €

Speisekarte

Leichte Gerichte

Großer bunter Salatteller von Rohkost- und Blattsalaten
mit hausgemachtem Kräuterdressing und Baguette 12,60 €

bitte wählen Sie dazu:

Putenbruststeifen 17,50 €

gebratene Garnelen 20,40 €

gebackene Calamari 16,80 €

Dreierlei Golfer Tapas

Guacamole mit Garnelen, Kirschtomaten mit Mozzarella
und Pesto, gebackenen Calamari und Knoblauch-Dip
dazu Baguette 14,50 €

Beilagen Salat 5,30 €

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 5,80 €

Vegetarisch und Pasta

Zweierlei Ricotta-Spinat-Tortellini an Pesto-Sahne-Soße
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan 13,40 €

oder mit grillierten Garnelen 21,20 €

Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebeln 12,90 €

Hausgemachte Grünkernküchle mit Odenwälder Kochkäse
und Röstzwiebeln dazu Marktgemüse 12,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Leckere Spätzle mit feiner Rahmsoße 4,40 €

Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup 4,30 €

Putenrahmschnitzel mit Spätzle 9,80 €

Zwergen-Schnitzel mit Pommes Frites 8,80 €

Die Kindergerichte sind nur für Kinder bis 12 Jahre.

Burger

Golfclub-Burger:

200g bestes Rindfleisch,
würzig mariniert, mit Tomate, Zwiebeln,
Cheddarkäse und zweierlei Soßen auf Eisbergsalat 14,30 €

Veggi-Burger:

Knuspriger Falafel Bratling mit Guacamole
mariniertem Mozzarella, Tomaten, Gurken
und Zwiebel 15,60 €

Schnitzel-Bacon-Burger:

Schweineschnitzel, Bacon,
Kochkäse, Röstzwiebeln auf Eisbergsalat 13,90 €

Crispy-Chicken-Burger:

Knuspriges Hähnchen, BBQ-Dips, Mozzarella, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln auf Eisbergsalat 13,90 €

Alle Burger auch mit Pommes Frites zuzüglich 3,20 €

Schnitzel immer wieder lecker

Knuspriges Schweineschnitzel mit Pommes Frites 14,60 €

Kochkässchnitzel

Knuspriges Schweineschnitzel mit hausgemachtem
Kochkäse und herzhaften Bratkartoffeln 17,30 €

Cordon bleu vom Mastschweinrücken
mit Pommes Frites 19,30 €

Schwäbisches Rahmschnitzel von der Putenbrust
an Pilz-Sahne-Soße mit Butterspätzle 18,80 €

Pizzen

(Original italienische Pizza aus dem Steinofen)

Pizza Margherita 10,80 €

Mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

Pizza Salami 11,40 €

Mit Tomatensoße, Salami, und Mozzarella

Pizza Prosciutto e Funghi 12,20 €

Mit Tomatensoße, gekochtem Schinken, Champignons und Mozzarella

Pizza Diavolo 12,90 €

Mit Tomatensoße, scharfer Salami, Peperoni, Zwiebeln und Mozzarella

Pizza Tonno 14,20 €

Mit Tomatensoße, Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella

Pizza Vegetariana 14,20 €

Mit Tomatensoße, frischem Gemüse Mozzarella und Basilikum

Pizza Marinara 15,30 €

Mit Tomatensoße, Meeresfrüchten, Sardellen Peperoni, Knoblauch und Mozzarella

Pizza Capitano 15,30 €

Mit Tomatensoße, Salami, Schinken, Paprika, Artischocken Oliven, Gorgonzola und Mozzarella

Pizza Parma 15,30 €

Mit Tomatensoße, Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmesan

Jede weitere Zutat auf Ihrer Pizza zuzüglich: --,70 €

Kleine Pizza abzüglich: 1,70 €

Pizza Brot mit Knoblauchöl und Oregano 6,70 €

Fleischgerichte

*Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter
Kräuterbutter, Marktgemüse und Kartoffelrösti*

180 g 27,80 €

250g 34,50 €

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200g) wie bei Müttern
von der Rinderhüfte mit Zwiebelsoße
und geschmälzten Spätzle*

22,30 €

Grillteller

*Medaillons von Rind, Pute und Schwein mit
Kräuterbutter, Marktgemüse dazu Kartoffelrösti*

22,30 €

Extras

*Für Zusatzbestellungen wie extra Soße, Kräuterbutter,
Kochkäse, etc. berechnen wir einen Aufschlag von*

1,90 €

*Für zusätzliche Beilagen wie Pommes-frites, Spätzle,
Kartoffelsalat, Gemüse, etc. berechnen wir*

3,90 €

Vesper

*Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln
und einem Spiegelei*

11,20 €

13,20 €

*Currywurst mit hausgemachter Soße
und Pommes Frites*

10,30 €

*Hausgemachter Odenwälder Kochkäse
mit Musik und Brot*

9,20 €

*Elsässer Wurstsalat mit herzhaften Bratkartoffeln
und Brot*

11,00 €

9,70 €

Getränkekarte

Qualitätsweine aus regionalen Anbaugebieten

Weißweine

| | | |
|---|---------------|---------------|
| <i>Weißburgunder trocken</i> <i>Weingut Adam Müller Baden</i> | <i>0,25 l</i> | <i>4,90 €</i> |
| <i>Riesling trocken</i> <i>Weingut Adam Müller Baden</i> | <i>0,25 l</i> | <i>4,90 €</i> |
| <i>Grauburgunder trocken</i> <i>Beckstein Weinhaus Franken</i> | <i>0,25 l</i> | <i>4,90 €</i> |
| <i>Spätburgunder Weißherbst Rosé fruchtig</i> <i>Weingut Adam Müller Baden</i> | <i>0,25 l</i> | <i>4,90 €</i> |

Rotwein

| | | |
|--|---------------|---------------|
| <i>Spätburgunder Rotwein trocken</i> <i>Weingut Adam Müller Baden</i> | <i>0,25 l</i> | <i>4,90 €</i> |
|--|---------------|---------------|

Weinschorle

| | | |
|------------------------|---------------|---------------|
| <i>weiß, rosé, rot</i> | <i>0,25 l</i> | <i>3,90 €</i> |
|------------------------|---------------|---------------|

Flaschenweine

| | | |
|--|---------------|----------------|
| <i>Blanc de Noir trocken</i> <i>QBA Becksteiner Weinhaus</i> | <i>0,75 l</i> | <i>18,90 €</i> |
| <i>Tauberschwarz trocken eine Rarität</i> <i>QBA Becksteiner Weinhaus</i> | <i>0,75 l</i> | <i>20,90 €</i> |
| <i>Italien Cipriano</i> <i>Pino Grigio Delle Venezie</i> | <i>0,75 l</i> | <i>21,60 €</i> |
| <i>Italien Apulien Tere di Montelusa</i> <i>Primitivo IGT Puglia</i> | <i>0,75 l</i> | <i>19,40 €</i> |
| <i>Spanien Conde Valdemar</i> <i>Tempranillo Rioja Conde</i> | <i>0,75 l</i> | <i>18,70 €</i> |

Unsere Biere vom Fass

| | | | | |
|-------------------------------------|-------|--------|-------|--------|
| <i>Distelhäuser Helles</i> | 0,3 l | 3,20 € | 0,5 l | 4,20 € |
| <i>Distelhäuser Pils</i> | 0,3 l | 3,20 € | 0,5 l | 4,20 € |
| <i>Distelhäuser Hefeweizen hell</i> | 0,3 l | 3,20 € | 0,5 l | 4,20 € |
| <i>Radler</i> | 0,3 l | 3,20 € | 0,5 l | 4,20 € |
| <i>Cola - Weizen</i> | | | 0,5 l | 4,60 € |

Distelhäuser Flaschenbier

| | | | | |
|-------------------------------|--|--|--------|--------|
| <i>Hefeweizen alkoholfrei</i> | | | 0,5 l | 4,20 € |
| <i>Pils alkoholfrei</i> | | | 0,33 l | 3,80 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | | | |
|-----------------------------|------|--------|-------|--------|
| <i>Limonade von Sinalco</i> | | | | |
| <i>Cola oder Cola-Zero</i> | 0,2l | 2,00 € | 0,5 l | 4,80 € |
| <i>Orange</i> | 0,2l | 2,00 € | 0,5 l | 4,80 € |
| <i>Spezi</i> | 0,2l | 2,00 € | 0,5 l | 4,80 € |
| <i>Zitrone</i> | 0,2l | 2,00 € | 0,5 l | 4,80 € |

Saft und Schorlen

| | | | | |
|---------------------------------------|--|--|-------|--------|
| <i>Apfelsaft</i> | | | 0,2 l | 2,90 € |
| <i>Johannisbeersaft</i> | | | 0,2 l | 2,90 € |
| <i>Grapefruitsaft</i> | | | 0,2 l | 2,90 € |
| <i>Orangensaft</i> | | | 0,2 l | 2,90 € |
| <i>Alle Säfte als Schorle möglich</i> | | | 0,5 l | 4,80 € |

Mineralwasser

| | | | | |
|---|--------|--------|--------|--------|
| <i>Franken Brunnen Exquisit still oder spritzig</i> | 0,25 l | 2,60 € | 0,75 l | 4,90 € |
|---|--------|--------|--------|--------|

Sekt und Prosecco

| | | | |
|------------------------------------|----------------|---------------|----------------|
| <i>Golfclub Privat-Cuvee</i> | <i>Glas</i> | <i>0,10 l</i> | <i>4,70 €</i> |
| <i>Winzersekt trocken</i> | <i>Flasche</i> | <i>0,75 l</i> | <i>24,00 €</i> |
| <i>Prosecco Zonin Frizzante</i> | <i>Piccolo</i> | <i>0,20 l</i> | <i>6,20 €</i> |
| <i>Prosecco Cipriano Frizzante</i> | <i>Flasche</i> | <i>0,75 l</i> | <i>25,00 €</i> |

Zum Abschluss...

Wildbrände von Sennert´s, eine Spezialität aus dem Odenwald

| | | |
|------------------------------------|-------------|---------------|
| <i>Kirsch, Apfel und Mirabelle</i> | <i>2 cl</i> | <i>5,60 €</i> |
|------------------------------------|-------------|---------------|

Spirituosen

| | | |
|------------------------------|-------------|---------------|
| <i>Apfelbrand</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Birnenbrand</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Mirabellenbrand</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Jägermeister</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Stonsdorfer Kräuter</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Dimple Scotch Whiskey</i> | <i>4 cl</i> | <i>6,50 €</i> |
| <i>Gordons Dry Gin</i> | <i>4 cl</i> | <i>6,20 €</i> |

Heißgetränke (BIO-FAIRTRADE)

| | |
|---------------------------|---------------|
| <i>Kaffee Crema</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Cappuccino</i> | <i>3,30 €</i> |
| <i>Milchkaffee</i> | <i>3,30 €</i> |
| <i>Latte Macchiato</i> | <i>3,30 €</i> |
| <i>Espresso</i> | <i>2,60 €</i> |
| <i>Espresso Macchiato</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Heiße Schokolade</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Glas Tee</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Glas Milch</i> | <i>1,90 €</i> |

Auswahl aus unserem Bio-Teesortiment:

Minze, Rooibos/Orange, Früchte, Kräuter, Grüntee, Schwarztee