



*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...

<i>Unser Klassiker „Golfer“ Grapefruitsaft mit Bitter-Lemon und Soda</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>oder mit Winzersekt „Golfer Spritz“</i>	<i>0,25 l</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>Hugo</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>

Speisekarte

Aperitif - Empfehlung

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

Lillet Wildberry 5,80 €

Wein - Empfehlung

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen Württemberg
Sagenhaft Rose trocken 0,75 l Flasche 20,00 €
0,25l 6,60 €

Leichte Gerichte

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

bitte wählen Sie dazu:

mit Putenbruststeifen 120g 17,50 €

mit gebratenen Garnelen 8 St. 20,40 €

mit frittierten Calamari 120g 16,80 €

mit gebratenen Champignons 70g 14,90 €

Dreierlei Golfer Tapas

Guacamole mit 2 St. Garnelen, Kirschtomaten mit
Mozzarella und Pesto, gebackenen Calamari und
Knoblauch Dip dazu Baguette 14,50 €

Garnelenpfännchen

6 Stück Garnelen mit Knoblauch und Chillies in
Olivenöl gebraten dazu Baguette 12,60 €

Beilagen Salat 5,30 €

Suppen

<i>Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen</i>	5,60 €
<i>Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl</i>	5,80 €
<i>Champignoncremesuppe</i>	5,60 €

Fisch

<i>Duett von grilliertem Zander und Lachsforelle auf Rahmwirsing mit glasiertem Kürbis dazu Gnocchi</i>	22,80 €
---	---------

Rösti & Lachs

<i>Norweger Räucherlachs mit Creme Fraiche, Salatgarnitur und Kartoffelrösti</i>	15,80 €
--	---------

Vegetarisch und Pasta

<i>Bunte Tagliarini mit Pesto Genovese, Kirschtomaten, Oliven, Gemüse und gehobeltem Parmesan</i>	13,80 €
<i>Steinpilz Ravioli und Ziegenkäse-Rosmarin Tortellini in Gorgonzola-Sahne-Soße</i>	12,80 €
<i>oder mit grillierten Garnelen 8 Stück</i>	20,40 €
<i>Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebeln</i>	11,40 €
<i>Zweierlei Gnocchi gefüllt mit Rucola und Ricotta in Salbeibutter geschwenkt auf Rahmwirsing mit glasiertem Kürbis</i>	13,80 €

Für unsere kleinen Gäste

<i>Leckere Spätzle mit feiner Rahmsoße</i>	4,40 €
<i>Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup</i>	4,30 €
<i>Chicken Nuggets (120 g) mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise</i>	6,90 €
<i>Putenrahmschnitzel mit Spätzle</i>	9,80 €
<i>Zwergen-Schnitzel mit Pommes Frites</i>	8,80 €

Die Kindergerichte sind nur für Kinder bis 12 Jahre.

Schnitzel immer wieder lecker

Knusprige Schweineschnitzel mit Pommes Frites 14,60 €

Kochkässchnitzel

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

Bauernschnitzel

Knusprige Schweineschnitzel mit Spiegelei, knusprigem Speck und 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 €

Putenschnitzel mit großem buntem Salat 18,80 €

Fleischgerichte

Halbes Hähnchen mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise 12,90 €

Ofenfrischer Spießbraten mit Zwiebelsoße Rotkraut und Kartoffelknödeln 18,80 €

Burgunder gebeizter Hirschbraten mit Preiselbeeren an Rahmwirsing und glasiertem Kürbis dazu Spätzle 22,80 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten wie bei Müttern von der Rinderhälfte mit Zwiebelsoße und geschmälzten Spätzle 200 g 22,30 €

In Rotwein geschmorte Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelknödeln 19,80 €

Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatbowle 180 g 27,80 €
250g 34,50 €

bitte wählen Sie dazu:

Kartoffelrösti oder Kartoffelecken

Burger

Golfclub-Burger: 200g bestes Rindfleisch,
würzig mariniert, mit Tomate, Zwiebeln,
Cheddar-Käse 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 auf Eisbergsalat 13,90 €

Alle Burger zuzüglich auch mit Pommes Frites 3,20 €

Vesper

Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln 11,20 €
mit einem Spiegelei 13,20 €

Currywurst mit hausgemachter Soße
und Pommes Frites 10,30 €
oder mit Kartoffelsalat 10,30 €

Hausgemachter Odenwälder Kochkäse
mit Musik und Brot 9,20 €

Elsässer Wurstsalat mit herzhaften Bratkartoffeln 11,00 €
oder mit Brot 9,70 €

Extras

Für Zusatzbestellungen wie extra Soße, Kräuterbutter,
Kochkäse, etc. berechnen wir einen Aufschlag von 1,70 €

Zusätzliche Beilagen wie Pommes-frites, Spätzle,
Kartoffelsalat, Gemüse, etc. kosten zzgl. 3,50 €

Pizzen

Original italienische Pizzen aus dem Steinofen

<i>Pizza Margherita</i>	10,80 €
<i>Mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum</i>	
<i>Pizza Salami</i>	11,40 €
<i>Mit Tomatensoße, Salami, und Mozzarella</i>	
<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i>	12,20 €
<i>Mit Tomatensoße, gekochtem Schinken Champignons und Mozzarella</i>	
<i>Pizza Diavolo</i>	12,90 €
<i>Mit Tomatensoße, scharfer Salami, Peperoni, Zwiebeln und Mozzarella</i>	
<i>Pizza Calzone</i>	15,30 €
<i>Mit Tomatensoße, gekochtem Schinken, Scharfe Salami Champignons und Mozzarella</i>	
<i>Pizza Hawaii</i>	14,20 €
<i>Mit Tomatensoße, scharfer Salami, Schinken, frischen Tomaten Ananas und Mozzarella</i>	
<i>Pizza Vegetariana</i>	14,20 €
<i>Mit Tomatensoße, frischem Gemüse, Mozzarella und Basilikum</i>	
<i>Pizza Tonno</i>	14,70 €
<i>Mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven</i>	
<i>Pizza Capitano</i>	15,30 €
<i>Mit Tomatensoße, Salami, Schinken, Paprika, Artischocken Oliven, Gorgonzola und Mozzarella</i>	
<i>Jede weitere Zutat auf Ihrer Pizza zuzüglich</i>	--,70 €
<i>Kleine Pizza abzüglich</i>	1,70 €
<i>Pizza Brot</i>	6,70 €
<i>Mit Knoblauchöl und Oregano</i>	

*Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte
mit den Allergenen Kennzeichnungen parat*

Getränkekarte

Weißwein

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

Rotwein

<i>Spätburgunder Rotwein trocken</i> <i>Weingut Adam Müller Baden</i>	0,25 l	4,90 €
<i>Weinschorle weiß, rosé, rot</i>	0,25 l	3,90 €

Flaschenweine

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

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	3,60 €	0,5 l	4,60 €
<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>Hefeweizen dunkel</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</i>				
<i>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...

<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>2,90 €</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>Gordens 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