



## 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...*

<i>Unser Klassiker „Golfer“ Grapefruitsaft mit Bitter-Lemon und Soda</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>oder mit Winzersekt „Golfer Spritz“</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Martini Bianco oder Rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Campari Soda <sup>1</sup></i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Campari Orange <sup>1</sup></i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Aperol Spritz <sup>1,3</sup></i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Gin Tonic <sup>10,11</sup></i>	<i>0,20 l</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Golfclub Privat-Cuvee Winzersekt</i>	<i>0,10 l</i>	<i>4,90 €</i>

# Hüttenzauber am Golfplatz

Ab Samstag, 18. Januar bis Sonntag, 30. März 2025 täglich.

Zum Hüttenzauber sagen wir „Grüß Gott und Servus“ mit alpenländlichen Schmankerln!

## Hausaperitif

Beschwipste Sauerkirschen mariniert in aufgefüllt mit Sekt und Mineralwasser 6,80 €

## Suppen und Vorspeisen

Bayrische Leberknödelsuppe 5,80 €

Tiroler Knoblauchsüppchen mit Weißbrotröster 5,80 €

## Vogel Salat

Knackiger Feldsalat mit steirischem Kürbiskernöl, krossem Speck und Kracherle 9,90 €

## Hauptgerichte

Wiener Backhendl mit Remouladensoße, Kartoffel- und Feldsalat 15,60 €

### Bretteljausen

Mit Bergkäse, Tiroler Speck, Bierbeißer, Bratfleisch, Kren und Süß-Saurem dazu Bauernbrot 13,80 €

Tiroler Schlutzkrapfen -vegetarisch-  
Eine Pasta Spezialität aus den Bergen Tirols  
gefüllt mit Spinat und Frischkäse, in Butter geschwenkt  
mit Parmesan und Röstzwiebeln 13,80 €

Wiener Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelknödeln 18,80 €

Tiroler Gröstel mit Spiegelei  
traditionelles österreichisches Pfannengericht, mit Kartoffeln  
Schweinefleisch, Zwiebeln und Champignons in Butterschmalz  
in einer Pfanne angeröstet 13,60 €

Münchener Schnitzel mit Champignon-Schinken-Füllung  
knusprig gebraten mit Apfelrotkohl und Knödeln 19,30 €

Allgäuer Kässpätzchen mit Röstzwiebeln 13,60 €

Hausgemachter Kaiserschmarren  
mit Rumrosinen, Mandeln und Apfelkompott  
(auch als Dessert für 2 Personen) 13,80 €

# Speisekarte

## Vorspeisen

### 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 €

**Pizza Brot** mit Knoblauchöl und Oregano 6,70 €

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

### **bitte wählen Sie dazu:**

mit Putenbruststeifen 17,50 €

mit gebratenen Garnelen 20,40 €

mit gebackenen Calamari 16,80 €

Beilagen Salat 5,30 €

## Vegetarisch

Bunte Tagliarini mit Pesto Genovese, Kirschtomaten, Oliven, buntem Grillgemüse und gehobeltem Parmesan 13,80 €  
oder mit grillierten Garnelen (8 Stück) 21,40 €

Zweierlei Gnocchi gefüllt mit Rucola und Ricotta in Salbeibutter geschwenkt auf buntem Grillgemüse 14,40 €

## Fischgerichte

Duett von grilliertem Zander und Lachsforelle auf buntem Grillgemüse dazu Gnocchi 22,80 €

### Rösti & Lachs

Norweger Räucherlachs mit Creme Fraiche, Salatgarnitur und Kartoffelrösti 18,80 €

Kabeljaufilet knusprig gebacken mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffelsalat 16,60 €

## 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 auch mit Pommes Frites zuzüglich

3,20 €

## Schnitzel immer wieder lecker

Knusprige Schweineschnitzel mit Pommes Frites

14,60 €

Kochkässchnitzel

Knusprige Schweineschnitzel mit hausgemachtem  
Kochkäs 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 €

## 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

## 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, Oliven  
Zwiebeln und Mozzarella*

**Pizza Vegetariana** 14,20 €  
*Mit Tomatensoße, mediterranem 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  
Oliven, Gorgonzola und Mozzarella*

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

**Pizza Brot** 6,70 €  
*Mit Knoblauchöl und Oregano*

## Fleischgerichte

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

In Rotwein gebeizter Hirschbraten mit Preiselbeeren  
an buntem Grillgemüse dazu Spätzle 23,30 €

Grillteller  
Medaillons von Rind, Pute und Schwein mit Kräuterbutter  
und buntem Grillgemüse dazu Kartoffelrösti 22,30 €

Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter  
Kräuterbutter, buntem Grillgemüse und Kartoffelrösti  
180 g 27,80 € 250g 34,50 €

## Extras

Für Zusatzbestellungen wie extra Soße, Kräuterbutter,  
Kochkäse, etc. berechnen wir einen Aufschlag von 1,90 €

Für zusätzliche Beilagen wie Pommes-frites, Spätzle,  
Kartoffelsalat, etc. berechnen wir 3,90 €

## Vesper

Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln  
und Bratkartoffeln 11,20 €  
mit einem Spiegelei 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 11,00 €  
oder mit Brot 9,70 €

Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte  
mit den allergenen Kennzeichnungen parat.

# Getränkekarte

## Qualitätsweine aus regionalen Anbaugebieten

### Weißwein

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

### Rotwein

Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,90 €
--	--------	--------

### Weinschorle

weiß, rosé, rot	0,25 l	3,90 €
-----------------	--------	--------

### Flaschenweine

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

## Unsere Biere vom Fass

<i>Distelhäuser Helles</i>	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
<i>Distelhäuser Pils</i>	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
<i>Distelhäuser Hefeweizen hell</i>	0,3 l	3,00 €	0,5 l	4,60 €
<i>Radler</i>	0,3 l	2,90 €	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	4,00 €

## 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>		0,10 l	4,70 €
<i>Winzersekt trocken</i>	<i>Flasche</i>		0,75 l	24,00 €
<i>Prosecco Zonin Frizzante</i>	<i>Piccolo</i>		0,20 l	6,20 €
<i>Prosecco Cipriano Frizzante</i>	<i>Flasche</i>		0,75 l	25,00 €



## Und zum Abschluss...

*Wildbrände von Sennert´s, eine Spezialität aus dem Odenwald*

*Kirsch, Apfel und Mirabelle* 2 cl 5,60 €

### Spirituosen

*Apfelbrand* 2 cl 2,90 €

*Birnenbrand* 2 cl 2,90 €

*Mirabellenbrand* 2 cl 2,90 €

*Jägermeister* 2 cl 2,90 €

*Stonsdorfer Kräuter* 2 cl 2,90 €

*Dimple Scotch Whiskey* 4 cl 6,50 €

*Gordon's Dry Gin* 4 cl 6,20 €

### Heißgetränke

#### *BIO-FAIRTRADE*

*Kaffee Crema* 2,90 €

*Cappuccino* 3,30 €

*Milchkaffee* 3,30 €

*Latte Macchiato* 3,30 €

*Espresso* 2,60 €

*Espresso Macchiato* 2,90 €

*Heiße Schokolade* 2,90 €

*Glas Tee* 2,90 €

*Glas Milch* 1,90 €

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