

*Ein herzliches Grüß Gott und willkommen in der  
„Parkschänke“  
Limbach – Oberfrohna*

---

*Liebe Gäste,*

*unser „Paulaner Wirtshaus“ ist der gemütliche Treffpunkt für Jung und Alt! Das Restaurant „Palmengarten“ bietet Ihnen einen eleganten Rahmen für Ihre Familienfeier oder ein festliches Menü.*

*Unser Angebot orientiert sich an urigen, typischen Rezepten der sächsischen, bayrischen und alpenländischen Küche, welche wir modern und raffiniert neu interpretieren.*

*Neuigkeiten und Informationen zu unseren Veranstaltungen sind bald wieder in unserem Flyer erhältlich. Weitere aktuelle Informationen gibt es auch auf unserer Internetseite, bei Google oder Facebook.*

*Einen schönen Aufenthalt und Guten Appetit!  
Und wenn etwas nicht passen sollte, sprechen Sie uns doch bitte an, wir freuen uns über konstruktive Kritik und über Ihr Lob gleichermaßen.*

*Im Namen des gesamten Teams der Parkschänke  
Simone & Robby Lindner*

---

*Unsere Aperitifs*

**Aperol Spritz / 6,00 €**

*(zubereitet aus Aperol, Prosecco und Sprudel, auf Eis abgefüllt, Orangenscheibe)*

**Black Hugo / 6,00 €**

*(Johannisbeere / Holundersirup / Prosecco)*

**Lillet Wild Berry / 6,00 €**

*(Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry / Waldbeeren)*

**Negroni / 7,50 €**

*(London Dry Gin / Vermouth Rosso / Campari Bitter / Orange)*

**Aperitivo Crodino / 4,50 €**

*(alkoholfrei / italienische Kräuter / Ginger Ale / Orange)*

Von 11:00 bis 21:00 Uhr (sonntags 19:00 Uhr) steht Ihnen  
unsere warme Küche gern zur Verfügung...

## Suppen

### **Kürbiscreme-Suppe / 6,80 €**

aus dem Hokkaido Kürbis, garniert mit  
gerösteten Kernen und feinem Kernöl

### **Cremesuppe von Strauchtomaten / 6,80 €**

mit gebackenem Mozzarella-Bällchen und Pesto-Sahne

## Vorspeisen

### **Vorspeisensalat / 7,50 €**

aus frischen Rohkost- und Blattsalaten der Saison

### **Bergziegenkäse im Speckmantel / 9,50 €**

auf Mango-Tomatenragout

### **Feines Würzfleisch / 7,80 €**

mit Käse überbacken, kleinen Salat und Wurzelbrot

**...unser Würzfleisch in XXL – Version / 13,50 €**

## Salate

### **Großer Bunter Winter-Salat / 14,50 €**

Blatt- und Rohkostsalate mit Orangen-Balsamico-Vinaigrette und Wurzelbrot-Chips

**unser Bunter Winter-Salat als kohlenhydratarme Beilage mit**

**gegrillter Hähnchenbrust / 17,80 €**

**oder mit einem gegrillten Rumpsteak / 23,50 €**

## Fisch

### **Gebratenes Filet vom Heilbutt / 22,50 €**

auf Kürbis-Risotto dazu  
geräucherte Vanille-Tomaten

### **Auf der Haut gebratenes Lachsfilet / 18,80 €**

auf Blattspinat an Pesto-Spaghetti

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht  
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie einer separaten Karte.

## Vegetarische und leichte Küche

### **Spinatknödel / 12,50 €**

*in gebräunter Butter  
mit gehobeltem Parmesan und Rucola*

### **Allgäuer Käsespätzle / 13,60 €**

*mit Röstzwiebeln und Bergkäse,  
dazu ein gemischter Salat*

### **Großer Hefekloß mit Blaubeerfüllung / 9,80 €**

*mit Vanillesauce serviert*

### **Pikantes Gemüsecurry in Kokosnuss-Currysoße / 12,50 €**

*mit allerlei Gemüse und gebratenem Tofu*

## Wirtshausklassiker

### **Kalbsleber „Paulaner Art“ / 14,50 €**

*gebraten mit Äpfeln, Zwiebeln und Speck dazu Kartoffelstampf*

### **Der bayerische Wirtshausklassiker:**

#### **echte Sur-Hax´n ca. 500 bis 600 Gramm / 14,80 €**

*knusprig gebacken, mit Pfeffer-Spitzkohl und Wurzelbrot serviert*

### **Schwarzwälder Wirtshaus-Schnitzel / 17,50 €**

*gefüllt mit luftgetrockneten Schinken und Bergkäse,  
serviert mit kleinem Salat und Kräuter-Spätzle*

### **Sächsische Rindsroulade / 18,50 €**

*unseren regionalen Klassiker servieren wir  
mit Apfelrotkohl und Klößen*

### **Original Wiener Schnitzel / 18,80 €**

*aus zartem Kalbfleisch mit Preiselbeer Gelée,  
Gurkensalat und Petersilienkartoffeln*

### **Braten vom Dammhirsch / 18,20 €**

*klassischer Wildbraten in Tranchen aufgeschnitten,  
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel*

### **Zwiebelrostbraten / 19,50 €**

*gegrilltes Roastbeef mit Zwiebel-Soße,  
dazu gebratene Serviettenknödeln und Salatgarnitur*

### **½ Bauern-Ente / 23,50**

*mit Apfelrotkohl und Klößen*

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht  
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie einer separaten Karte.

## vom Lavastein Grill

**Burger von der gegrillten Hähnchenbrust / 17,80 €**  
mit Grillgemüse, Rucola und Sauerrahm auf Kartoffel-Puffer

**Gegrillte Spare Ribs / 17,50 €**  
in Honig-Senf-Marinade, Salat, BBQ-Sauce und Wurzelbrot

**Rumpsteak / 26,20 €**  
ca. 300 Gramm medium gegrillt, dazu Kräuterbutter,  
mediterranes Grillgemüse und Kartoffelgratin

## Für unsere kleinen Gäste

**Sächsische Quarkkeulchen / 5,70 €**  
mit Zucker und Apfelmus

**Spätzle oder Kloß mit Soß / 4,20 €**

**Schnatterinchen / 8,50 €**  
Paniertes und gebackenes Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites

**Kleiner Indianer „Adlerauge“ / 6,30 €**  
Spaghetti mit Tomatensoße und Käse

**Gebackene Fischstäbchen / 8,50 €**  
mit Kartoffelstampf und etwas Gemüse

## Kindereisbecher

**Dino Tasse / 5,00 €**  
Vanilleeis mit Schokoladensauce in einer bemalten Keramiktasse  
in Form eines Dinosauriers (zum nach Hause mitnehmen)

## Desserts

**Schokoküchlein mit flüssigem Kern/ 4,90 €**  
dazu servieren wir fruchtige Mango und Schlagsahne

**Frisch gebackener Apfelstrudel / 6,50 €**  
mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis

**Winterliche Mousse au Chocolat / 4,00 €**  
mit Zwetschgenröster und Schlagsahne

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht  
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie einer separaten Karte.

## Unsere Vesper zusätzlich ab 15:00 Uhr

### **Original Münchner Weißwürste / 7,50 €**

heiß in der Terrine serviert, mit süßem Senf und einer Brez'n

### **Hausmacher Sülze / 10,80 €**

mit Essiggurke, Kräutern und Zwiebeln,  
serviert mit Remouladensoße und Wurzelbrot

### **Limbacher Senf-Brot / 11,50 €**

gebratener Schweinelachs, Senf, Essiggurke  
und geriebener Meerrettich auf Wurzelbrot

## Unsere Auswahl an Heißgetränken

Tasse Kaffee	2,50 €
Haferl Kaffee (Pott)	3,00 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Haferl Tee Früchte, Kräuter, Schwarz, Pfefferminz, Grün, Kamille	3,00 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Espresso Choc mit heißer Schokolade	3,50 €
Espresso Doppio doppelt	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Großer Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Haferl heiße Schokolade	3,50 €
Haferl heiße Schokolade mit Schlagsahne	4,50 €
Glühwein, aus Rotwein, Zucker und feinen Gewürzen	4,00 €
Jager-Tee (Stroh) oder Grog (Jamaika Rum)	4,50 €

*Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir bereiten unsere Speisen frisch zu und verzichten auf viele der üblichen Fertigprodukte, allerdings sind auch wir auf eine Reihe von Zutaten angewiesen, welche deklarationspflichtige Inhaltsstoffe enthalten. Wir selbst verwenden weder Geschmacksverstärker noch künstliche Farbstoffe, durch sorgfältige Auswahl unsere Rohstoffe reduzieren wir diese soweit als möglich.*

Die Parkschänke ist nicht nur ein schöner Ort zum Feiern, sie ist auch ein hervorragender Ort zum Arbeiten. Wir stellen ein:

## **Koch / Köchin (Voll- oder Teilzeit)**

Sprechen Sie uns einfach an – hier vor Ort, telefonisch unter 03722-795990 oder senden Sie uns einfach eine Kurzbewerbung unter [Kontakt@Parkschaenke.com](mailto:Kontakt@Parkschaenke.com)

## Paulaner Bierspezialitäten vom Fass

### Paulaner Original Hefeweißbier naturtrüb

Das Paulaner Hefeweißbier ist die Nr. 1 der Paulaner Brauerei. Die Seele dieser Bierspezialität ist die speziell gezüchtete obergärige Hefe, die dem Weißbier seinen Charakter gibt: Spritzig, leicht, fruchtig, wenig bitter. Durch die unfiltrierte Brauweise bleibt seine Ursprünglichkeit ebenso erhalten wie die vielen Vitamine, Mineralien und Spurenelemente.

0,3l 3,50 €      0,5l 4,50 €      Maß 8,00 €

### Paulaner Original Münchner Hell

Original Münchner erstmals Ende des 19. Jahrhunderts gebraut, feierte es von Anfang an spektakuläre Erfolge. Hopfig, fein und hellglänzend hat es immer mehr Freunde gewonnen. Heute ist das Paulaner Original Münchner mit seinem würzigen und vollmundigen Geschmack das meistverkaufte Münchner Hell auf der ganzen Welt.

0,3l 3,00 €      0,5l 4,20 €      Maß 7,50 €

### Hacker-Pschorr Kellerbier

Der Name für dieses naturtrübe ungefilterte Bier stammt aus der Zeit, als man das Bier noch direkt aus dem Lagerkeller servierte. Eine Bierspezialität mit all ihren natürlichen und gesunden Bestandteilen bei wenig Kohlensäure.

0,3l 3,00 €      0,5l 4,20 €      Maß 7,50 €

### Paulaner Altmünchner Dunkel

Das Original Münchner Dunkel bekommt seine dunkle, goldbraune Farbe und den herzhaft vollmundigen Geschmack durch das traditionelle untergärige Brauverfahren mit dunklem Gerstenmalz.

0,3l 3,00 €      0,5l 4,20 €      Maß 7,50 €

## unsere Fass - Biere, gemischt

„Radler“, den Durst löschende Erfrischung aus „Original Münchner Hell“ und Zitronenlimo. Der Radler wurde in München 1922 erfunden. 0,3l 3,00 €      0,5l 4,20 €      Maß 7,50 €

„Russ´n“, Paulaner Hefeweißbier mit Zitronenlimonade. In München um 1918 erfunden, damit die damaligen Revolutionäre (im Volksmund als „Russn“ bezeichnet) sich erfrischen konnten.

0,3l 3,00 €      0,5l 4,20 €      Maß 7,50 €

## Paulaner Flaschenbiere

### Paulaner Original Hefeweißbier Dunkel

0,5l 4,50 €

Dieses dunkle, malzige Weißbier besitzt wie sein heller Bruder einen ausgeprägten Fruchtcharakter. Eine hervorragende Weißbier-Spezialität!

### Paulaner Weißbier Kristallklar

0,5l 4,50 €

Diese Weißbierspezialität mit intensivem Weizenmalz-Geschmack, gefiltert - ein „ungetrübtes“ Weißbiererlebnis - gern mit einer Scheibe Zitrone serviert.

### Paulaner Zwickl

0,4l 4,00 €

Paulaner Zwickl ist der Neuzugang im Hause Paulaner: ein naturtrübes Kellerbier, gebraut im historischen Drei-maisch-verfahren und mit feinstem Hersbrucker Hopfen. So erhält unser Zwickl sein vollmundiges und herrlich süffiges Aroma.

## Paulaner Bierspezialitäten, alkoholfrei

### Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei

Das wohl beste alkoholfreie Weißbier auf dem Markt! Das muss man probieren, nicht nur, weil es das erste alkoholfreie Weißbier der Welt ist!

0,5l 3,80 €

### Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei

Dieses Hellbier wird schonend entalkoholisiert und hält damit das Versprechen, das viele seiner Mitbewerber geben...

0,5l 3,80 €

## Regionale und internationale Biere

### Hartmannsdorfer Pils (vom Fass)

Die Hartmannsdorfer Brauerei kann auf eine 125-jährige wechselvolle Geschichte zurückschauen, doch eines bleibt immer gleich: innovative und zeitgemäße Getränke mit vorwiegend regionalen Inhaltsstoffen. Wer ein weiches, mildes Pils sucht, wird bei diesem Bier aus unserer Nachbarstadt fündig.

0,3l 3,00 €

0,4l 3,80 €

### Budweiser Budvar (vom Fass)

wird seit 750 Jahren in Böhmen gebraut, seine Qualität und sein Geschmack machen es zu einem der besten Biere der Welt!

0,3l 3,20 €

0,4l 4,20 €

## Mineralwasser & Limonaden

### Gerolsteiner Mineralwasser

Sprudel, Medium und Naturell

0,25l 2,50 €

Fl. 0,75l 5,50 €

### Coca Cola

0,20l 2,40 €

### Coca Cola Light

0,40l 3,80 €

### Fanta – Sprite – Spezi

### Hartmannsdorfer Himbeerfassbrause

0,30l 2,20 €

0,50l 3,50 €

### Lichtenauer Bitter Lemon

0,20l 2,40 €

### Lichtenauer Ginger-Ale

0,40l 3,80 €

### Lichtenauer Tonic

## Granini Fruchtsäfte

### Apfelsaft / naturtrübe Apfelsaftschorle / Orangensaft

0,20l 2,50 €

### Ananassaft / Kirschnektar / Johannisbeerenektar (schwarz)

0,40l 4,00 €

### Bananennektar / Maracujanektar / Pfirsichnektar /

### Grapefruitsaft / Tomatensaft / Rhabarbersaft

Hausgemachte Limonaden wie „Himbeer-Lemon“,

„Kaktus“ oder „Erdbeere“ bereiten wir Ihnen gern für 3,80 € das Glas zu.



## Prosecco & Sekt

<i>Prosecco Contarini (Frizzante, Italien)</i>	0,10l 3,00 €
<i>Rotkäppchen Sekt (Trocken, Deutschland)</i>	0,10l 3,00 €

## Wirtshaus Weine, offen

Gemeinsam mit unseren Lieferanten suchen wir je nach Jahrgang die Weiß-, Rot- und Roséweine welche in Sachen Qualität und Preis – Genussverhältnis die beste Kombination bieten. Diese Weine bieten wir Ihnen besonders günstig im 1/4l Krug in den Geschmacksrichtungen trocken, halbtrocken und lieblich an.

<i>¼ Wirtshaus - Krüg´l, trocken, halbtrocken oder lieblich</i>	0,25 l 6,50 €
---	---------------

## Offene Weißweine

<i>Gavi DOCG "Palas" Michele Chiarlo, Trentino - Italien 2018</i>	0,10 l 4,20 €
<i>Lebendig &amp; frisch, dank seiner ausgewogenen Säure überraschend harmonisch, schöne Blütennoten runden den Geschmack ab. Optimaler Begleiter zu frischen, knackigen Salaten, Fisch &amp; Meerestieren sowie als Aperitif.</i>	0,20 l 7,80 €

<i>Weißburgunder QbA - P.J. Valckenberg - Deutschland 2020</i>	0,10 l 3,80 €
<i>Rheinhessen, ein jugendlicher, unkomplizierter Vertreter seiner Gattung. Säurearm und angenehm würzig mit einer sehr dezenten Zitrusnote.</i>	0,20 l 7,50 €

<i>Rheingau Riesling QbA - Weingut R. Weil - Deutschland 2021</i>	0,10 l 4,20 €
<i>Geprägt von der Mineralität der Schieferböden ist der Riesling des Weingutes Robert Weil ein eleganter, fruchtbetonter Wein, der Komplexität und großes Spiel zeigt. Der Gutsriesling zeigt eine schöne Nase von Apfel, Pfirsich und Frühlingsblumen.</i>	0,20 l 7,80 €

## Offene Roséweine

<i>Chateau Chamteloup - Rose D´Anjou - Frankreich</i>	0,10 l 3,80 €
<i>Mit herrlich samtigem Spiel roter Beeren, ist dieser Rosé ein hervorragender Aperitif, ein eleganter Begleiter zu Salaten.</i>	0,20 l 7,50 €

## Offene Rotweine

<i>Tempranillo Coronas - Miquel Torres - Spanien</i>	0,10 l 3,80 €
<i>Ganz getreu der Rebsorte treffen hier Waldbeeren, Lakritz und feine Gewürznoten aufeinander. Ein Anklang von Eichenholz rundet dieses Erlebnis für die Nase ab. Sanft und rund präsentiert er sich am Gaumen.</i>	0,20 l 7,50 €

<i>Chianti Barone Ricasoli, Toscana - Italien, DOCG</i>	0,10 l 3,80 €
<i>Ricasoli ist eines der berühmtesten und das älteste italienische Weingut überhaupt – er besticht durch seinen klaren, würzigen und fruchtigen Geschmack und bestes Preis-Genuss-Verhältnis</i>	0,20 l 7,50 €

<i>Primitivo Salento Lifili IGP - Salento - Italien 2019/2020</i>	0,10 l 4,20 €
<i>mit einer seidigen Struktur, den feinen Röstaromen von Tabak, Lakritz und Vanille ist dieser Primitivo ein Hochgenuss für jede Gelegenheit. Wir empfehlen ihn zu unseren Wildgerichten.</i>	0,20 l 7,80 €

Über ausgesuchte Flaschenweine informieren Sie unsere Mitarbeiter gern.



## Internationale Liköre, Kräuter & Brände

<i>Amaretto</i>	20 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Bailey's Irish Cream</i>	17 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Becherovka</i>	38 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Averna Amaro</i>	29 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Absolut Wodka</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Ramazzotti</i>	30 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Fernet Branca</i>	39 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Grappa Merlot di Nonino</i>	41 Vol.%	2 cl	2,50 €

## Wirtshaus Spirituosen

<i>Kirsch</i>	16 Vol.%	2 cl	1,80 €
<i>Pfeffi</i>	18 Vol.%	2 cl	1,80 €
<i>Eierlikör</i>	20 Vol.%	2 cl	1,80 €
<i>Badisches Obstwässerle</i>	38 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Enzian Münchner Kindl</i>	38 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Vogelbeerlikör</i>	32 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Schwarzer Balsam</i>	32 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Heidelbeer-Likör</i>	20 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Lauterbacher Grünbitter</i>	40 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Kümmerling</i>	35 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Wilthener Feiner Alter</i>	36 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Blutwurz – Kräuterlikör</i>	48 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Jägermeister</i>	35 Vol.%	2 cl	2,20 €

## Edelbrände & Whiskys

<i>Scheibel Premium Brand – Williams</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Scheibel Altes Pflümli</i>	43 Vol.%	2 cl	2,75 €
<i>Scheibel Moor-Birne</i>	43 Vol.%	2 cl	2,75 €
<i>Talisker 10 Jahre – Isle of Skye</i>	45,8 Vol.%	2 cl	3,80 €
<i>Caol Ila – Moch – Islay</i>	43 Vol. %	2 cl	3,80 €
<i>Bunnahabhain 12 Jahre – Islay</i>	43 Vol. %	2 cl	3,80 €

...viele weitere Spirituosen Sortimente finden Sie in der separaten Digestif-Karte bzw. direkt an unserer Theke. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gern!