

*Ein herzliches Grüß Gott
in der
„Parkschänke“
Limbach - Oberfrohna!*

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 uralten, typischen Rezepten der sächsischen und alpenländischen Küche, welche wir modern und raffiniert neu interpretieren.

Wie es sich für ein ordentliches Wirtshaus gehört, bereiten wir Ihnen täglich aus frischen Zutaten Ihre Gerichte zu und verzichten ganz bewusst auf industrielle Fertigprodukte.

Wir alle wünschen uns, dass sich unsere Gäste bei uns wohl fühlen, nicht nur in unserem Wirtshaus, sondern auch bei unseren vielen Caterings, Veranstaltungen und Aktionen. In unserem Flyer finden Sie hierzu alle Details und Termine.

Da alles immer noch ein bisschen besser gehen kann, stehen Ihnen unser Gastronomischer Leiter, Herr Maurice Bück, und unser Küchenchef, Herr Ulrich Lindner, für Ihre Anregungen und Hinweise immer gern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und schon jetzt recht guten Appetit.

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

Wir empfehlen einen Aperitif vor dem Essen

<i>Aperol Spritz auf Eis</i>	0,25l	5,50 €
<i>Pink Bubble Grapefruitlikör mit Prosecco</i>	0,25l	5,50 €
<i>Aperitivo Rosato Mio mit Prosecco</i>	0,25l	5,50 €

Von 11:00 bis 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr bereitet Ihnen unsere Küche folgende Gerichte zu...

Suppen

Rinderbouillon

mit Gemüsejulienne und Flädle

4,80 €

Tomatencremesuppe

mit Basilikumpesto und Mozzarella

5,40 €

Vorspeisen

Original Münchner Weißwürste

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

5,50 €

Hausgemachte Sülze

mit Remoulade auf einem Salatbett angerichtet, dazu frisches Wurzelbrot

7,50 €

Bayrischer Wurstsalat

aus magerer Lyoner Fleischwurst, mit Essiggurke, frischen Kräutern und Zwiebeln pikant mariniert, serviert mit einer Laugenbrezel

7,80 €

Feines Würzfleisch

in der Feuerform mit Käse überbacken, dazu ein kleiner gemischter Salat, frisches Wurzelbrot und Zitrone

7,20 €

Für den großen Hunger ist unser feines Würzfleisch auch als Hauptgericht erhältlich.

11,80 €

Salate

Vorspeisensalat

aus frischen Salaten der Saison

5,40 €

Salat mit Mozzarella Sticks

gemischter Salat abgeschmeckt mit Orangenvinaigrette, dazu gebackene Mozzarella Sticks und BBQ-Dip

10,90 €

Salat „Kräuterwiese“

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing und Ziegenfrischkäse, serviert mit frischem Wurzelbrot

11,50 €

Fitness-Salat

bunter Salat der Saison mit Orangenvinaigrette, gebratenen Hähnchenbruststreifen, serviert mit Wurzelbrot-Chips

11,80 €

Pasta und Vegetarisches

Ofenkartoffel mit Grillgemüse

dazu servieren wir einen Sauerrahm-Dip, auf Wunsch auch mit Leinöl

8,50 €

Tortellini „Florentiner Art“

mit Spinat gefüllt und in Tomatenpesto geschwenkt, dazu gehobelter Parmesan

10,50 €

Rigatoni Pollo

mit gebratenem Hähnchen und Fenchel in einer Marsalla-Sahne-Soße, mit gehobeltem Parmesan

11,20 €

Pasta Verdura di Manzo

Rigatoni mit Rinderfiletstreifen und mediterranem Grillgemüse in Tomatensoße, dazu gehobelter Parmesan

14,80 €

Wirtshausklassiker

Allgäuer Käsespätzle

mit Röstzwiebeln, Allgäuer Emmentaler und einem kleinen Salat

9,50 €

Kalbsleber „Paulaner Art“

*geröstet mit Äpfeln, Zwiebeln und Speck, glasiert mit etwas Bratensoße,
dazu Kartoffelpüree im Strudelteigblatt*

11,50 €

Der bayerische Wirtshausklassiker: echte Sur-Hax´n

*gepökelte Schweinshaxe ca. 500 – 600 Gramm, knusprig gebacken
mit Wurzelbrot und Speckkrautsalat*

11,50 €

Sauerbraten aus der Hirschkeule

*klassischer sächsischer Braten, in Tranchen aufgeschnitten,
dazu gibt's Semmelknödeln und Apfelrotkohl*

12,90 €

Schwarzwälder Wirtshaus-Schnitzel

*aus dem Schweinerücken, paniert und gefüllt mit original Schwarzwälder Schinken,
Senf und Emmentaler, serviert auf Kräuterspätzle*

13,20 €

Zwiebelrostbraten

*gebratenes Roastbeef vom Angusrind mit Zwiebel-Soße,
gebratenen Semmelknödeln und Salatgarnitur*

13,90 €

Tiroler Jäger-Pfandl

*gebratene Rinderfiletspitzen mit Speck, Zwiebeln und Champignons in einer
Pfefferrahm mit Semmelknödeln*

15,50 €

Wienerschnitzel vom Kalb

*klassisch serviert mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat, Zitrone
und Preiselbeeren*

16,50 €

Vom Lavastein Grill

Spare Ribs

*zarte Schälrippchen in hauseigener Marinade auf unserem Lavasteingrill knusprig gegrillt,
serviert auf Speckkrautsalat und frischem Wurzelbrot*

14,50 €

Gegrillte Brust von der Maispoularde

mit Pilzrahmsoße, frischem Marktgemüse und Rosmarin-Drillingskartoffeln

14,90 €

Grillteller „Parkschänke“

*Hähnchen, Rind und Schwein mit frisch gebratenem mediterranem Gemüse
und Steakhauskartoffeln, serviert mit Sauerrahm-Dip und BBQ-Sauce*

16,80 €

Rumpsteak

*ca. 300 Gramm Rumpsteak mit frischem Marktgemüse, Pfefferrahm
und Rosmarin-Drillingskartoffeln*

19,50 €

*Wir servieren unser Rindersteak „medium“ (rosa).
Auf Wunsch auch gerne „rare“ (blutig) oder „well done“ (durch)*

Fisch

Kap-Seehecht

in Kräuter-Ei-Hülle mit geschmolzenen Kirschtomaten und Rieslingrisotto

13,90 €

Forellenfilets „Müllerin“

gebratene Forellenfilets mit gebräunter Butter, dazu Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

14,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

3,80 €

Knödel oder Spätzle mit Bratensauce

3,80 €

Pasta

Rigatoni mit Tomatensoße, dazu geriebener Käse

4,50 €

Grillwürstchen

mit Kartoffelpüree und Ketchup

5,50 €

Fischstäbchen

3 knusprige Fischstäbchen mit Marktgemüse und Kartoffelpüree

6,80 €

*Speziell für unsere kleinen Gäste empfehlen wir nach dem Hauptgang,
einen Kindereisbecher als Dessert.*

Kindereisbecher

Eis Clown

*mit einer Kugel Mövenpick Eis Ihrer Wahl, dekoriert als frecher Eis-Clown,
garniert mit Sahne*

2,50 €

Eiszwerg

*köstliches Chocolate Chips und Crème Vanilla Eis, garniert mit Schokolinsen
und Sahne*

3,50 €

Alpenländische & Sächsische Brotzeiten

...zusätzlich erhältlich ab 17:00 Uhr

Frisch gebackene Brez´n

auf Wunsch auch mit Butter serviert

2,00 €

Obatzda im Weckgläschen

*Camembert angemacht mit Butter und unserer hauseigenen Würzmischung,
serviert mit einer frischen Brez´n und kleinem Salat*

7,20 €

Limbacher Senfbrot

*gebratener Schweinelachs, Senf, Essiggurke und geriebener Meerrettich
auf frischem Wurzelbrot dazu milde Pepperoni*

8,50 €

Jausen-Brett´l „Parkschänke“

*eine Auswahl an kalten Spezialitäten der Parkschänke, mit unserem Schweinebraten,
der hauseigenen Sülze, dazu Wurst und Käse, mit Salatgarnitur
und frischem Wurzelbrot serviert*

9,20 €

Unser Tipp!

Alle Brotzeiten passen wunderbar zu unseren
Paulaner Bierspezialitäten!

Unsere Beilagen im Überblick

Sättigungsbeilagen

Ofenkartoffel
Spätzle
Petersilienkartoffeln
Kartoffel-Drillinge
Kartoffelpüree
Steakhauskartoffeln
Semmelknödel
Rigatoni in Olivenöl geschwenkt
je 3,00 €

Rieslingrisotto
4,00 €

Gemüsebeilagen

Speckkrautsalat
Rotkohl
je 3,00 €

mediterranes Grillgemüse
Marktgemüse
je 3,50 €

Saucen, Dips und Dressings

Bratensoße
Tomatensoße
Pfefferrahm
BBQ-Dip (Barbecue)
Sauerrahm-Dip
Orangenvinaigrette
Himbeerdressing
Remoulade
je 2,00 €

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht

Zum Abschluss – Desserts

Tagesangebot an Torten aus eigener Patisserie
3,50 €

Himbeer-Panna Cotta
serviert mit Mangomark
4,90 €

Hausgebackener Apfelstrudel
mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis
5,20 €

Erdbeerparfait
an Vanillesoße und Rhabarberragout
5,40 €

Dazu empfehlen wir Ihnen einen Kaffee

<i>Tasse Kaffee</i>	2,20 €
<i>Haferl Kaffee Pott</i>	2,50 €
<i>Haferl Milchkaffee</i>	3,00 €
<i>Haferl Tee Früchte, Kräuter, Schwarz, Pfefferminz, Grün, Kamille</i>	2,50 €
<i>Espresso</i>	2,20 €
<i>Espresso Choc mit heißer Schokolade</i>	3,00 €
<i>Espresso Doppio doppelt</i>	3,00 €
<i>Cappuccino</i>	2,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,00 €
<i>Haferl heiße Schokolade</i>	2,50 €
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,20 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	3,80 €

Eine Auswahl an leckerem Eis finden Sie in
unserer separaten Eis-Karte

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 3,00 €

0,5l 3,80 €

Paulaner Original Münchner Hell

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

0,3l 2,80 €

0,5l 3,50 €

Maß 6,50 €

Hacker-Pschorr Kellerbier

Der Name für dieses naturtrübe Hellbier stammt aus der Zeit, als man das Bier noch direkt aus dem Lagerkeller servierte. Diese Bierspezialität mit all seinen natürlichen und gesunden Bestandteilen, aber wenig Kohlensäure lässt sich leicht und angenehm trinken!

0,3l 2,80 €

0,5l 3,50 €

Maß 6,50 €

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 2,80 €

0,5l 3,50 €

Maß 6,50 €

unsere Fass - Biere, gemischt

„Radler“, die Durst löschende Erfrischung aus „Original Münchner Hell“ und Zitronenlimo. Das Radler wurde in München 1922 erfunden.

0,3l 2,80 €

0,5l 3,50 €

„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 2,80 €

0,5l 3,50 €

Paulaner Flaschenbiere

Paulaner Original Hefeweißbier Dunkel

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

0,5l 3,50 €

Paulaner Weißbier Kristallklar

Diese Weißbierspezialität mit intensivem Weizenmalz-Geschmack wird schonend gefiltert und ist ein „ungetrübtes“ Weißbiererlebnis!

0,5l 3,50 €

Paulaner Zwickl

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 süßiges Aroma.

0,4l 3,50 €

Paulaner Salvator

Man sagt, der beste Doppelbock überhaupt! Diese untergärige Spezialität, seit Ende des 18. Jahrhunderts fast unverändert gebraut, vereint feinsten Hopfen und dunkles Gerstenmalz zu einem kräftigen, malzigen Geschmack. Aber aufgepasst: Alkoholgehalt 7,9 % vol. !!!

0,5l 4,00 €

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 3,50 €

Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei

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

0,5l 3,50 €

Regionale und internationale Biere

Braustolz Pilsner (vom Fass)

Seit über 145 Jahren in Chemnitz – Kappel gebraut. Ein Bier mit einer deutlichen und charakteristischen Hopfennote!

0,3l 2,60 €

0,4l 3,00 €

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 3,00 €

0,5l 3,80 €

Mineralwasser & Limonaden

<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	0,20 l	1,80 €
<i>Sprudel, Medium und Naturell</i>	Fl. 0,75 l	4,50 €
<i>Coca Cola</i>		
<i>Coca Cola Light</i>		
<i>Fanta – Sprite – Spezi</i>	0,20 l	2,00 €
	0,40 l	3,20 €
<i>Hartmannsdorfer Himbeersassbrause</i>	0,30 l	1,80 €
	0,50 l	2,50 €
<i>Lichtenauer Bitter Lemon</i>	0,20 l	2,50 €
<i>Lichtenauer Ginger Ale oder Tonic (enthält Chinin)</i>	0,40 l	3,80 €

Granini Fruchtsäfte

<i>Apfelsaft</i>		
<i>Orangensaft</i>		
<i>Kirschnektar</i>		
<i>Johannisbeerennektar (schwarz)</i>		
<i>Ananassaft</i>	0,20 l	2,20 €
<i>Bananennektar</i>	0,40 l	3,60 €
<i>Maracujanektar</i>		
<i>Pfirsich - Fruchtsaftgetränk</i>		
<i>Grapefruitsaft</i>		
<i>Tomatensaft</i>		
granini <i>naturtrübe Apfelsaftschorle</i>	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	3,60 €

Prosecco & Sekt

<i>Prosecco Valmarone (Frizzante, Italien)</i>	0,10 l	3,00 €
<i>Rotkäppchen Sekt (Trocken oder Halbtrocken, Deutschland)</i>	0,10 l	3,00 €
<i>Fürst von Metternich Rieslingsekt (Trocken, Deutschland)</i>	0,10 l	4,00 €

Weißweine, offen

<i>¼ Wirtshaus – Krüg'1, trocken, halbtrocken oder lieblich</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,20 €</i>
Grauburgunder QbA - P.J. Valckenberg	<i>0,10 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Rheinhessen, Ein jugendlicher, unkomplizierter Vertreter seiner Gattung. Säurearm und angenehm würzig mit einer sehr dezenten Zitrusnote.</i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,60 €</i>
Rheingau Riesling QbA - Weingut Robert Weil	<i>0,10 l</i>	<i>3,00 €</i>
<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, Frühlingsblumen und mineralische Akzente. Am Gaumen rassig, klar, schöne Frucht und feinwürzig.</i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,60 €</i>

Roséwein, offen

<i>¼ Wirtshaus – Krüg'1 Rosé, Duft nach Erd- und Himbeeren, harmonisch, süffig</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,20 €</i>
----------------------------------------------------------------------------------------	---------------	---------------

Rotweine, offen

<i>¼ Wirtshaus – Krüg'1, trocken, halbtrocken oder lieblich</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,20 €</i>
Tempranillo Coronas - Miquel Torres - Spanien	<i>0,10 l</i>	<i>3,00 €</i>
<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 und verwöhnt mit samtweichem Tannin.</i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,60 €</i>
Chianti Barone Ricasoli, Toscana - Italien, DOCG	<i>0,10 l</i>	<i>3,00 €</i>
<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>	<i>0,20 l</i>	<i>5,60 €</i>

Über ausgesuchte Flaschenweine informieren Sie unsere Mitarbeiter gern, oder wählen Sie aus unserer Weinkarte!

Internationale Liköre, Bitter & Spirituosen

<i>Amaretto (20%)</i>	2 cl	1,80 €
<i>Jägermeister (35 %)</i>	2 cl	2,00 €
<i>Becherovka (38%)</i>	2 cl	2,00 €
<i>Bailey´s Irish Cream (17%)</i>	2 cl	2,00 €
<i>Averna Amaro (29%) // Ramazzotti (30%)</i>	2 cl	2,00 €
<i>Fernet Branca (40%)</i>	2 cl	2,00 €
<i>Ballantines Scotch Whisky // Jim Beam Bourbon Whiskey</i>	2 cl	2,00 €
<i>Remy Martin V.S.O.P. Fine Cognac (40%)</i>	2 cl	3,00 €
<i>Chivas Regal – Scotch Whisky 12 Jahre Fass gelagert (40%)</i>	2 cl	3,00 €
<i>Glenlivet Single Malt Whisky 15 Jahre Fass gelagert (40%)</i>	2 cl	3,80 €

Wirtshaus Spezialitäten & Schnäpse

<i>Vugelbeerlikör</i>	32 Vol. %	2 cl	1,80 €
<i>Badisches Obstwässerle</i>	38 Vol. %	2 cl	1,80 €
<i>Lauterbacher Grünbitter</i>	40 Vol. %	2 cl	1,80 €
<i>Enzian Münchner Kindl</i>	38 Vol. %	2 cl	1,80 €
<i>Schwarzer Balsam</i>	32 Vol. %	2 cl	1,80 €
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	40 Vol. %	2 cl	1,80 €
<i>Blutwurz – Kräuterlikör</i>	60 Vol. %	2 cl	2,00 €

Edelbrände vom Lantzenhammer

<i>Williamsbirnenbrand</i>	42 Vol. %	2 cl	3,50 €
<i>Marillenbrand</i>	42 Vol. %	2 cl	3,50 €
<i>Schlehengeist</i>	42 Vol. %	2 cl	3,50 €
<i>Waldhimbeergeist</i>	42 Vol. %	2 cl	3,50 €
<i>Holzfass Enzian</i>	40 Vol. %	2 cl	3,50 €

Weitere Spirituosen Sortimente halten wir für Sie an unserer Bar und in der separaten Digestif – Karte bereit, unsere Mitarbeiter beraten Sie gern!

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir bereiten unsere Speisen frisch zu und verzichten auf Fertigprodukte, allerdings sind auch wir auf eine Reihe von Zutaten angewiesen, welche deklarationspflichtige Inhaltsstoffe enthalten. Auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker verzichten wir durch sorgfältige Auswahl unsere Rohstoffe völlig!

Allergeninformationen gemäß LMIV

<i>Kurzbezeichnung</i>	<i>Buchstabencode</i>
<i>glutenhaltiges Getreide</i>	<i>A</i>
<i>Krebstiere</i>	<i>B</i>
<i>Eier</i>	<i>C</i>
<i>Fisch</i>	<i>D</i>
<i>Erdnuss</i>	<i>E</i>
<i>Sojabohnen</i>	<i>F</i>
<i>Milch und Laktose</i>	<i>G</i>
<i>Schalenfrüchte</i>	<i>H</i>
<i>Sellerie</i>	<i>I</i>
<i>Senf</i>	<i>J</i>
<i>Sesamsamen</i>	<i>K</i>
<i>Schwefeldioxid und Sulfite</i>	<i>L</i>
<i>Lupinen</i>	<i>M</i>
<i>Weichtiere</i>	<i>N</i>

Eine Nennung der kennzeichnungspflichtigen Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU – Lebensmittelinformationsverordnung, Dez. 2014).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Bei Bedarf reichen wir Ihnen gern eine speziell für Allergiker vorbereitete Speisekarte mit einer ausführlichen Beschreibung aller Inhaltsstoffe.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche bzw. in der Lieferkette verwendet werden.