

Gasthof Parzefall



**Griaß
Eahna
God.**

Griab Eahna God, ham Sie reserviert?

**D' Gardrob is im Gang draußt, do kenna S' Eahna
Joppn aufhänga, wenn S' woin**

**Do kenna S' Eahna wos Guads aussuacha, dawei
bring i Eahna wos zum Dringa. Wissn S' scho, wos
S' meng?**

Kimmt sofort...



Dienstag: Schnitzeltag

Wählen Sie aus 12 verschiedenen Schnitzel von der
Schnitzelkarte für nur 7,90 €

Donnerstag: Haxentag

Gibts halbe oder ganze hintere Schweinshaxe mit
Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße und Salat.

Ganze Haxe	13,80 €
Halbe Haxe	11,80 €

Samstag: Lebertag

Wahlweise gibts Spanferkelleber sauer, natur oder paniert.

Spanferkelleber sauer mit Bratkartoffeln und Salat	10,80 €
Panierte Spanferkelleber kurz gebraten mit Kartoffelsalat	9,80 €
Spanferkelleber Natur mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	10,80 €

Sonntag: Bratentag

Verschiedene Braten wie Kalbsbraten, Krustenbraten,
Schäufele und Spanferkelrollbraten.

Ein guter Anfang

Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette und Minze	<i>0,25l</i>	<i>5,90 €</i>
Aperol Spritz ^{9,1} Prosecco, Aperol, Wasser, Orange	<i>0,25l</i>	<i>5,90 €</i>
Lillet Wild Berry ^{9,1} Schweppes Wild Berry, Lillet, Beeren	<i>0,25l</i>	<i>5,90 €</i>
Prosecco mit Beeren	<i>0,20l</i>	<i>3,90 €</i>
Brut Dargent (Piccolo) 12% Vol. Pinot Noir oder Chardonnay	<i>0,20l</i>	<i>5,90 €</i>
Brut Dargent 12% Vol. Pinot Noir oder Chardonnay	<i>0,75l</i>	<i>16,90 €</i>
Sonnenuntergang (alkoholfrei) Maracuja küsst Grenadine, mit Fruchtspieß	<i>0,25l</i>	<i>3,90 €</i>

Pikante Kleinigkeiten

Ab aufs Brot	<i>6,90 €</i>
Dreierlei Aufstrich mit frischem Baguette	
Lachstartar	<i>11,50 €</i>
auf Rucola, mit eingelegten Kirschtomaten, Limette und Schüttelbrot	
Bratencarpaccio	<i>9,90 €</i>
mit frischem Meerrettich, Dill-Gurken-Würfel und Senf-Vinaigrette	
Gebackenes Camembert-Türmchen	<i>10,50 €</i>
Toast-Salat-Feige-Cranberries	

Zu den Vorspeisen servieren wir frisches Baguette.

Gemütlichkeit zum Löffeln

Tagessuppe	<i>4,70 €</i>
Zwiebelsuppe „Französischer Art“	<i>4,90 €</i>
mit Käsebaguette-Haube	
Rinderkraftbrühe mit zwei Leberknödel	<i>4,90 €</i>
und frischen Kräutern	

Fruchtig pikant perfekt kombiniert

Zwiebel-Speck-Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln	<i>10,70 €</i>
Fetakäse-Oliven-Flammkuchen mit Schmand, Fetakäse, Oliven und roten Zwiebeln	<i>11,20 €</i>
Rucola-Tomaten-Flammkuchen mit Schmand, Rucola, Tomaten, Champignons und Nüssen	<i>11,20 €</i>
Rinderlende-Zucchini-Flammkuchen mit Schmand, Zucchini und rosa gebratenen Rinderlendenstreifen	<i>13,80 €</i>
Feige-Schinken-Flammkuchen mit Schmand, Bauernschinken und Käsewürfelchen	<i>12,80 €</i>
Zwiebel-Lachs-Flammkuchen mit geräucherter Lachs, roten Zwiebeln und Dill	<i>12,80 €</i>

Vitaminkick für warme Tage

Ich hab dich lieb-Salat Salatvariation mit Putenbruststreifen und Kräuterbutter	<i>12,90 €</i>
Griechischer Bauernsalat Blattsalate mit Fetakäse , eingelegten Cherrytomaten, Gurken, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln	<i>11,80 €</i>
Steckerlfisch-Salat Blattsalate mit Zander , Nüssen, Orangenfilets und Dill-Joghurt-Dip	<i>14,90 €</i>
Feinschmecker-Salat Bunter Salat mit rosa gebratenen Rinderlendenstreifen , Champignons und Kräuter-Knoblauch-Brotwürfel	<i>15,90 €</i>

Zu den Salaten servieren wir frisches Baguette.

Vegetarische Gerichte

Zucchini und Tomate vom Grill	9,90 €
vegetarisch: mit Käse überbacken und Broccoli-Frischkäse-Kartoffelteigtaschen	
vegan: mit veganem Käse überbacken und Gemüseschnitzel	
Kässpätzlen	9,80 €
auf Holzscheibe serviert, mit selbstgemachten Röstzwiebeln und Salat	
Bayerische Schwammerlsuppe	7,90 €
mit Semmelknödel und Salat	
Dreierlei gefüllte Pellkartoffeln	8,90 €
mit Kräuterquark, Räucherlachs und Spinat, serviert auf Salatbouquet	

Schätze aus frischen Quellen

Zanderfilet	16,90 €
natur gebraten mit Limetten-Soße und Kräuterkartoffeln, dazu gebratenes Gemüse	
Lachsfilet	14,50 €
auf Bandnudeln mit Spinat-Knoblauch-Sahnesoße	
Forelle „Müllerin Art“	17,60 €
im Ganzen gebraten mit Kräuterkartoffeln und Salat	
Hausgemachte Matjesfilets	10,30 €
in Apfel-Zwiebel-Sahne mit Bratkartoffeln und Salat	

**Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.**



1960er Postkarte Parzefall - Dinauer



1957 SV Burgweinting Aufstieg - Slg Portenhauser

Braten - Klassiker aus dem Ofen

Schweinebraten vom Hals	<i>9,90 €</i>
mit Bratlsöß, dazu Kartoffelknödel und Sauerkraut	
Spanferkelrollbraten	<i>11,90 €</i>
mit Bratlsöß, dazu Semmelknödel und Salat	
s' Böfflamott	<i>11,90 €</i>
die bayerische Version des Sauerbratens, mit Preiselbeeren, Spätzle und Apfel-Blaukraut	

Leckerer aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“	<i>11,40 €</i>
der Klassiker unter den Schnitzeln	
Riesenschnitzel	<i>15,90 €</i>
ca. 400g Schnitzel „Wiener Art“	
Alt-Münchner Schnitzel	<i>11,90 €</i>
mit süßem Senf und Kren in der Panade	
Schlemmerschnitzel	<i>12,80 €</i>
paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsoße bedeckt und mit Käse überbacken	
Cordon-Bleu	<i>12,40 €</i>
gefüllt mit Schinken und Käse	
Mediterranes Cordon-Bleu	<i>13,20 €</i>
gefüllt mit Fetakäse, Oliven und Schinken	
Aufpreis für Pute	<i>1,00 €</i>

Alle Schnitzel werden mit Pommes und Salat serviert.

Deftiges für Kraft und Gute Laune

Zwiebelrostbraten (200 g) aus der Rinderlende mit Speck-Bratkartoffeln, selbstgemachten Röstzwiebeln, Bratsoß und buntem Salat	<i>17,90 €</i>
Schweinemedallions im Speckmantel auf Schwammerlrahmsoße mit Spätzle und buntem Salat	<i>15,90 €</i>
Ursteak ohne Schnick Schnack (250 g) aus der Rinderlende mit großem buntem Salat, dreierlei Dips und frischem Baguette	<i>19,90 €</i>
Trio von Rinderlende, Schweinefilet und Putenbrust mit frittierten Knödelchen, Pfefferrahmsoße und Speck-Bohnen	<i>17,80 €</i>
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße mit Bandnudeln und Zuckerschoten	<i>11,50 €</i>

Griabige Brotzeitn fúa echte GenieBa

Rengschburger Wurschtsalod mit Brotkerbl	7,90 €
Schweizer Wurschtsalod mit Brotkerbl	8,50 €
Brotzeitschmankerlbrettl mit Brotkerbl	9,90 €
Brotzeitschmankerlbrettl ab zwoa Leid mit Maß Jacob-Hellem, pro Kopf	13,50 €
Emmentaler-Kaasbrettl mit Butter und Brezn	8,90 €
Rade und Radieserl mit Butter und Brotkerbl	6,40 €
Kaasbazi mit Brezn	7,90 €
Kolta Brodn mit Kren, saure Gurkerl und Brotkerbl	7,90 €
Pressog sauer Weiß und Rot mit roten Zwiebeln und Brotkerbl	7,50 €
Currywurscht mit Pommes	7,80 €
Pfälzer mit Sauerkraut und Brotkerbl	7,90 €
Bauernomelette gefüllt mit Bratkartoffeln, Speck und ogrösste Schwammerl, dazu Bratlsöß und Salod	8,70 €
Leberkaas mit Spiegelei und Erdäpfلسalod	7,90 €

Brezn extra: 1,00 € | Scheibe Brot extra: 0,70 € | Butter extra: 0,20 €

Süße Freuden - mit Liebe gemacht

Crème Brûlée	6,40 €
Vanilleflan mit frischen Früchten	
Apfelkücherl	6,30 €
mit Vanilleeis auf Vanillespiegel und Sahne	
Pfannkuchen	6,50 €
Bananen, Schokocreame und Nüsse, Sahne	
Warmer Schokoladenkuchen	6,90 €
in der Tasse mit frischen Früchten und Schlagsahne	
Sommertraum	7,90 €
Crème Brûlée, marinierte Früchte und Zitroneneis	
Schwarzwälder-Kirsch im Glas	6,30 €
Vanilleeis, Kirschgrütze, Schokocookies und Sahne	
Sorbet	4,50 €
Prosecco küsst Zitrone	
Eisbecher	
Heiße Leidenschaft	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	
Bananaschifferl	5,60 €
Banane, Vanilleeis, Schokosoße und Sahne	
Dreierlei Nüsse	5,90 €
Haselnuss- und Vanilleeis, mit Nüssen und Sahne	
Schokobecher	5,90 €
Schokoladeneis, -soße und Sahneklecks	
Haselnuss-Karamell	2,80 €
Haselnusseis mit Vanille- und Karamelloße	

Gasthof Parzefall

Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 €
Schoko, Vanille, Erdbeer	
Kleiner Süßer	3,90 €
Haselnusseis mit Espresso	
Großer Süßer	4,90 €
Haselnusseis mit Espresso und Haselnusslikör	
Eiskaffee	4,90 €
Vanilleeis mit geeistem Kaffee und Sahne	
Eisschokolade	4,90 €
Schokoladeneis mit kalter Schokolade und Sahne	
Buntes Vogala	2,70 €
Kugel Eis, garniert mit Smarties und Sahne	

Für die kleinen Genießer bieten wir auch gerne eine Kugel Eis an.
Unsere Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss für 1,20 €
Extra Sahne gibts für 0,90 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹¹	2,90 €
Haferl Kaffee ¹¹	3,20 €
Espresso ¹¹	2,10 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,20 €
Espresso Macchiato ¹¹	2,90 €
Cappuccino ¹¹	3,60 €
Latte Macchiato ¹¹	3,80 €
Milchkaffee ¹¹	3,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne Weiße oder Dunkle	3,60 €
Chococino mit Sahne ¹¹ heiße Schokolade mit Espresso	3,80 €
Glas Tee verschiedene Sorten (Schwarztee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Kamille, Grüner Tee)	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

Cola Mix ^{1,3,11}	0,40l	3,40 €
	0,30l	2,90 €
Orangenlimonade ^{1,3}	0,40l	3,40 €
	0,30l	2,90 €
Zitronenlimonade ^{1,3}	0,40l	3,40 €
	0,30l	2,90 €
Almdudler ^{1,3}	0,33l	3,30 €
Coca Cola ^{1,3,11}	0,40l	3,40 €
	0,30l	2,90 €
Cola Light ^{1,3,9,11}	0,33l	3,30 €
Tafelwasser	0,40l	3,40 €
	0,30l	2,90 €
Labertaler Naturell oder Classic	0,75l	4,90 €

Säfte, alternativ auch als Saftschorle:

Schwarzer Johannisbeernektar ⁹	0,40l	3,40 €
	0,30l	2,90 €
Apfelsaft ⁹	0,40l	3,40 €
	0,30l	2,90 €
Orangennektar ⁹	0,40l	3,40 €
	0,30l	2,90 €
Maracujasaft ⁹	0,40l	3,40 €
	0,30l	2,90 €
Roter Traubensaft ⁹	0,40l	3,40 €
	0,30l	2,90 €
Rhabarbersaft ⁹	0,40l	3,40 €
	0,30l	2,90 €

Biere, Oberpfälzer Familienbrauerei Jacob

Altbayerisch Hell vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>3,50 €</i>
	<i>0,25l</i>	<i>2,80 €</i>
Dunkles Bier vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>3,60 €</i>
	<i>0,25l</i>	<i>2,90 €</i>
Alkoholfreies Bier	<i>0,50l</i>	<i>3,50 €</i>
Weizen vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>3,60 €</i>
	<i>0,30l</i>	<i>2,90 €</i>
Dunkles Weizen	<i>0,50l</i>	<i>3,60 €</i>
Leichtes Weizen	<i>0,50l</i>	<i>3,60 €</i>
Alkoholfreies Weizen	<i>0,50l</i>	<i>3,60 €</i>
Edelpils vom Fass	<i>0,40l</i>	<i>3,40 €</i>
	<i>0,20l</i>	<i>2,40 €</i>
Helles / Dunkles Radler vom Fass ⁴	<i>0,50l</i>	<i>3,50 €</i>
	<i>0,25l</i>	<i>2,80 €</i>
Colaweizen	<i>0,50l</i>	<i>3,50 €</i>
	<i>0,25l</i>	<i>2,90 €</i>
Goass Halbe ⁴	<i>0,50l</i>	<i>4,90 €</i>
Goass Mass ⁴	<i>1,00l</i>	<i>9,60 €</i>
Mass Helles	<i>1,00l</i>	<i>6,60 €</i>

Starke Begleiter vom Weingut Angerer

Alle Weine in unserem Angebot sind Qualitätsweine aus dem
Weingut Angerer in Lengenfeld, Niederösterreich.

Hausweine:	<i>0,25l</i>	<i>0,50l</i>
Weißwein - Grüner Veltliner Landwein aus Österreich, trocken, 12,0 % vol	3,90 €	7,50 €
Rosé Landwein aus Österreich, trocken, 12,0 % vol	3,90 €	7,50 €
Rotwein - Zweigelt Landwein aus Österreich, trocken, 12,5 % vol	3,90 €	7,50 €
Weißweine:	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
2017 Roter Veltliner Qualitätswein, trocken 13,0 % vol edel, sehr alte Rebsorte. Schmelzige, exotische Frucht, viel Saft und ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel, gute Länge, rund im Abgang	5,90 €	16,90 €
2017 Frühroter Veltliner Qualitätswein, trocken 12,0 % vol mild, mit leichtem Körper und dezenten Mandelaromen	4,90 €	14,70 €
2017 Frühroter Veltliner Qualitätswein, lieblich 11,5 % vol zart nach weißen Blüten, Grapefruit, Nuancen von Mandarine, saftig elegante Textur, frischer Säurebogen, angenehme Restsüße und Walnuss im Abgang	4,90 €	14,70 €
2017 Weißburgunder Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol gelber Apfel, sowie feine Haselnusstöne harmonieren mit charmantem Körper und harmonischem Abgang, elegante Struktur, saftig und zugänglich	4,90 €	14,70 €

Gasthof Parzefall

	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
2017 Grauer Burgunder	5,90 €	16,90 €
Qualitätswein, trocken, 13,0 % vol in der Nase feines Bouquet und Orange, am Gaumen elegant, kraftvoll, gelbe Frucht, fester Körper, viel Substanz, dick und langsam aufgehend		
2017 Welschriesling	4,90 €	14,70 €
Qualitätswein, trocken, 12,0 % vol helles, strohgelb dezentes Bouquet nach Wiesenblumen mit Anklängen von grünen Äpfeln, am Gaumen präsentiert sich der Welschriesling mit saftiger Struktur und einem belebenden Säurespiel, fülliger Abgang		
2016 Riesling Ried Pfeiffenberg	5,90 €	16,90 €
Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol Blütenduft, Weingartenpfirsich, auch etwas Wachholder, pikant und von rassiger Säurestruktur gestützt, schlanke Riesling-Stilistik		
2017 Grüner Veltliner Kamptal „Symphonie“	5,90 €	16,90 €
Qualitätswein, trocken 12,0 % vol in der Nase animierende Aromen von Äpfeln und Wiesenkräutern, gepaart mit pfeffrig würzigen Anklängen. Zitrusfrüchte gesellen sich dazu.		

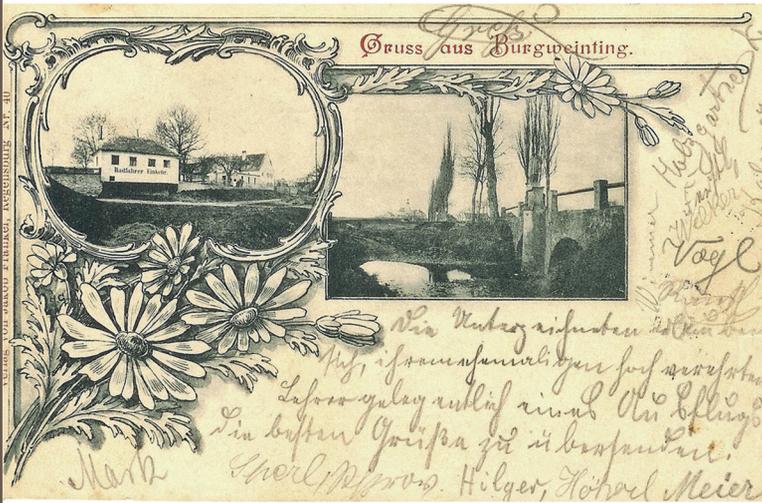
Gasthof Parzefall

Rotweine:	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
2015 Merlot Qualitätswein, trocken 13,5 % vol kraftvolle Frucht mit wuchtiger Würze mit Paprika in der Nase wie am Gaumen, Powidl und auch helle Akzente, hängt lang und gut am Gaumen	5,90 €	16,90 €
2016 Sankt Laurent Qualitätswein, trocken 13,5 % vol rubinrot, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, mit zarter Kräuterwürze unterlegte Zwetschenfrucht, ein Hauch von Kirschen, saftig elegante Textur, feines Beerenkonfit und zarte Holzstütze	5,90 €	16,90 €
2015 Zweigelt Selektion Qualitätswein, trocken 13,0 % vol fruchtiger Weichselduft, gut eingebundene Tannine, kräftig und langer Abgang	4,90 €	14,70 €
Rosé Frizzante Perlwein, trocken 10,5 % vol feinfruchtig mit einem Bouquet von rosen Früchten, unterlegt von dezenten Würznoten, dabei am Gaumen frisch und fruchtig, zugleich angenehm voll		16,80 €

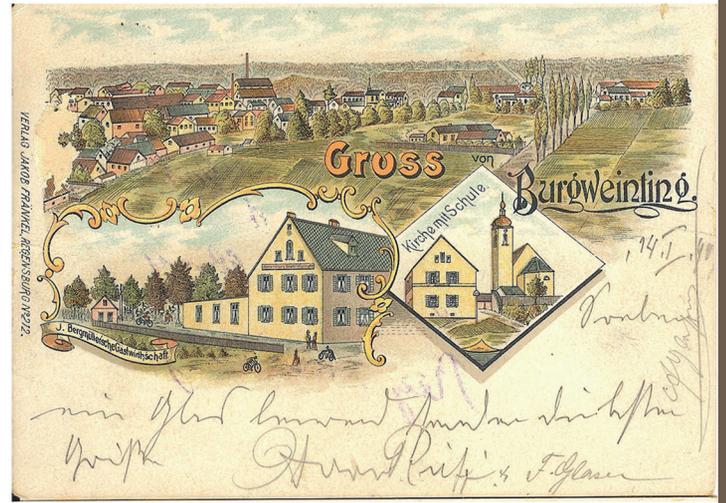
**Eine
kleine
Zeitreise**

Die Geschichte

Das Gasthaus, ursprünglich ein Oberpfälzer Dreikanthof, ist ein zweigeschossiger und giebelständiger Satteldachbau mit Hofgalerie und Türrahmung in Sandstein aus dem Ende des 18. Jahrhunderts. Der Stadel ist ein eingeschossiger und traufständiger Halbwalmdachbau aus dem 18. Jahrhundert. Die Geschichte des Wirtshauses lässt sich bis ins 15. Jahrhundert nachweisen. Bis zur Säkularisation war das Haus in kirchlichem Besitz. Nach kurzer Zeit im Besitz der bayerischen Verwaltung ging das Haus Anfang des 19. Jahrhunderts in Privatbesitz über. 1911 erwarb Michael Parzefall das Gasthaus, welches damals Bergmüllersche Gastwirtschaft hieß, und gab dem Gasthaus seinen heutigen Namen. In den 1960er Jahren wurde die Landwirtschaft aufgegeben. 1998 wurde das alte Stallgebäude durch einen Neubau ersetzt.



1899 Postkarte Burgweinting 1899 - Rabenhofer



1900 Postkarte Burgweinting - Rabenhofer



1910 Restauration Schindler Postkarte - Slg Klaus Theml



1911 Gasthof Parzefall - Georg Parzefall



1919 Gasthof Parzefall - FFW Burgweinting Festschrift 1999



1940er Gasthof Parzefall - Anna Maria Rösch



1951 Parzefall Maibaumaufstellen - Habler Portenhauser



1958 www.gasthof-parzefall.de

Hochprozentiges Vergnügen

Regionales der Brennerei Liebl aus Bad Kötzting.
Destilliert aus Leidenschaft.

Apfel-Birne Edelobstbrand 40% Vol. Sonderedition in der 3-Literflasche	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>
Marille Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>
Haselnuss Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>
Blutorange Edelbrand 43% Vol.	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>
Jonagold Edelbrand 42% Vol.	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>
Wald-Himbeere Obstgeist 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>
Schokoladen Geist 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>
Bergkirsche Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>
Marille Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>
Wildkirsch-Chili Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>
Bratapfel Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>

Gasthof Parzefall

Haselnuss Edellikör 30% Vol.	<i>2cl</i>	3,30 €
Williams-Birne „Frucht“ 35% Vol.	<i>2cl</i>	3,30 €
Williams-Christbirne 40% Vol.	<i>2cl</i>	2,90 €
Obstler 38% Vol.	<i>2cl</i>	2,90 €
Bärwurz 40% Vol.	<i>2cl</i>	2,90 €
Blutwurz 56% Vol.	<i>2cl</i>	2,90 €
Waldschrazil 40% Vol. Klare Spirituosenspezialität aus Heidelbeeren, Brombeeren und Vogelbeeren	<i>2cl</i>	2,90 €

Andere Verdauungs-Schnapsen

Unterthurner Waldler 39% Vol.	<i>2cl</i>	3,30 €
Jägermeister 35% Vol.	<i>2cl</i>	2,90 €
Wodka 37% Vol.	<i>2cl</i>	2,90 €
Baileys 17% Vol.	<i>2cl</i>	2,90 €
Ramazotti 30% Vol.	<i>2cl</i>	2,90 €

Inhaltsstoffe:

*1 = Farbstoff; *2 = Konservierungsstoffe, *3 = Antioxydationsmittel, *4 = Geschmacksverstärker,
*5 -geschwefelt, *6 = geschwärzt, *7 = gewachst,*8 = Phosphat, *9 = Süßungsmittel,
*10 - Phenylalaninquelle, *11 = koffeinhaltig, *12 = chininhaltig; *13 = Nitritpökelsalz

Feiern sie mit uns

Gerne richten wir Ihre Feier bei uns aus, ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit und vieles mehr, wir freuen uns schon, Sie herzlich bei uns begrüßen zu dürfen.

Sprechen Sie uns mit Ihren Wünschen an, wir stimmen Ihre Feier ganz individuell auf Sie ab. Wir stellen Ihnen unsere Räumlichkeiten auch gerne exklusiv zur Verfügung. Machen Sie Ihre Feier mit uns zu einem Erlebnis.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unserem Angebot aus der bayerischen Küche, zum Beispiel mit einem traditionellen Schäufole- oder Haxen-Essen. Unser Küchenteam zaubert Ihnen auch gerne Ihre Lieblingsspeisen nach Absprache.

Für die späten Frühaufsteher bieten wir ein Weißwurstfrühstück mit allem Drum und Dran.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns im Gasthof Parzefall als Gäste zu begrüßen.



**Haba´dere und Pfüati
oalle miteinand
Eahna Parzefall-Leid**

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag 11:00 bis 23: 00 Uhr

Mittwoch ist Ruhetag

Donnerstag, Freitag, Samstag 11:00 bis 23:00 Uhr

Sonntag 11:00 bis 22:00 Uhr

(Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr)

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Bargeldlose Zahlungen können nur mit EC Karte angenommen werden. Keine Kreditkartenzahlung möglich.

Gasthof Parzefall

Obertraublinger Straße 54 · 93055 Regensburg
Telefon: 0941-71459 · E-Mail: kontakt@gasthof-parzefall.de
www.gasthof-parzefall.de