

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 13 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 € |

Freitag: Räuchertag

| | |
|---|---------|
| Frisch geräucherte Forelle mit Petersilienkartoffeln, Sahnemeerrettich und Salat | 13,90 € |
|---|---------|

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.

An einem lauen Sommertag

| | | |
|---|--------------|----------------|
| Hugo ^{9,1} Prosecco, Holunderblütensirup, Limette und Minze | <i>0,25l</i> | 5,90 € |
| Aperol Spritz ^{9,1} Prosecco, Aperol, Wasser, Orange | <i>0,25l</i> | 5,90 € |
| Lillet Wild Berry ^{9,1} Schweppes Wild Berry, Lillet, Beeren | <i>0,25l</i> | 5,90 € |
| Blaubeer Gin Tonic mit Minze ^{9,1,12} Gin, Tonic Water, Blaubeeren, Minze | <i>0,25l</i> | 5,90 € |
| Erdbeer Gin Tonic mit schwarzem Pfeffer ^{9,1,12} Schweppes Wild Berry, Lillet, Beeren, schwarzer Pfeffer | <i>0,25l</i> | 5,90 € |
| Prosecco mit Beeren | <i>0,20l</i> | 3,90 € |
| Glas Prosecco | <i>0,20l</i> | 3,50 € |
| Brut Dargent (Piccolo) 12% Vol. Pinot Noir oder Chardonnay | <i>0,20l</i> | 6,90 € |
| Brut Dargent 12% Vol. Pinot Noir oder Chardonnay | <i>0,75l</i> | 18,90 € |
| Sonnenuntergang (alkoholfrei) ^{9,1} Maracuja küsst Grenadine, mit Fruchtspieß | <i>0,25l</i> | 5,90 € |
| Weißer Magie (alkoholfrei) ^{9,1} Ananassaft, Kokosmilch, Sahne | <i>0,25l</i> | 5,90 € |

Pikante Kleinigkeiten

| | |
|--|----------------|
| Ab aufs Brot | 6,90 € |
| Dreierlei Aufstrich mit frischem selbstgemachtem Weißbrot | |
| Hausgebeizter Wildlachs | 11,50 € |
| auf Rucola, mit Granatapfelsalsa und Schüttelbrot | |
| Spinat-Semmel-Knödelcarpaccio | 9,90 € |
| mit gebratenen Pilzen, Parmesanflocken, Salatbouquet und Dunkelbiersoß | |
| Gebackenes Camembert-Türmchen | 10,50 € |
| Toast-Salat-Feige-Cranberries | |

Zu den Vorspeisen servieren wir frisches selbstgemachtes Weißbrot.

Gemütlichkeit zum Löffeln

| | |
|---|---------------|
| Tagessuppe | 4,70 € |
| Geeistes Tomatensupperl für heiße Sommertage | 4,90 € |
| mit Kleckserl Schmand und süßem Erdäpfelchip | |
| Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern | 4,90 € |
| wahlweise mit zwei Leberknödel oder drei Grießnockerl | |

So feiern wir den Sommer

| | |
|---|---------|
| Zwiebel-Speck-Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln | 10,70 € |
| Fetakäse-Feigen-Flammkuchen mit Schmand, Fetakäse, Feigen und Honig | 12,20 € |
| Rucola-Tomaten-Flammkuchen mit Schmand, Rucola, Tomaten, Champignons und Nüssen | 11,20 € |
| Rinderlende-Zucchini-Flammkuchen mit Schmand, Zucchini und rosa gebratenen Rinderlendenstreifen | 13,80 € |
| Feige-Schinken-Flammkuchen mit Schmand, Bauernschinken, Feigen und Käsewürfelchen | 12,80 € |
| Schinken-Camembert-Flammkuchen mit Schmand, Schinkenfleckerl, Camembertstreifen, Aprikosenkonfitüre und Chiliflocken | 12,20 € |

Vitaminkick für warme Tage

| | |
|--|---------|
| *Ich hab dich lieb*-Salat Salatvariation mit Putenbruststreifen , Parmesanflocken, Erdbeeren und hausgemachter Kräuterbutter | 13,90 € |
| Bunter Wirtshaussalat Fetakäse , Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Paprika und roten Zwiebeln (ohne Blattsalate) | 12,80 € |
| Steckerlfisch-Salat Salatvariation mit Zander , Nüssen, Orangenfilets und Dill-Joghurt-Dip | 15,90 € |
| Schnitzerla Salat Salatvariation mit Schnitzelfleckerl , Preiselbeeren, Apfelspalten und Cherrytomaten | 12,40 € |

Zu den Salaten servieren wir frisches selbstgemachtes Weißbrot.

Eine Hand voll Glück

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 Spätzle
und Röstzwiebeln, dazu Salat

Bayerische Schwammerlsuppe *8,90 €*

mit Spinat-Semmel-Knödel und Salat

Dreierlei gefüllte Pellkartoffeln *11,90 €*

mit Schnittlauchdip, hausgemachtem gebeiztem Lachs
und Spinat, serviert auf Salatbouquet

Schätze aus frischen Quellen

Seeteufel Saltimbocca *19,90 €*

auf Safran-Zitronen-Risotto mit Tomatenkonfit

Saibling „Müllerin Art“ *18,90 €*

im Ganzen gebraten mit Zitronenöl und frischen
Kräutern, dazu Kartoffeln und Salat

Matjesfilets *11,30 €*

in hausgemachter Apfel-Zwiebel-Sahne mit Bratkartoffeln und Salat

Geräucherte Forelle *13,90 €*

mit Petersilienkartoffeln, Sahnemeerrettich und Salat

Zanderfilet *16,90 €*

mit gebratenem Gemüse, Kräuterkartoffeln und Limetten-Kräuter-Soße

**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 | 9,90 € |
| mit Bratlsöß, dazu Kartoffelknödel und Sauerkraut | |
| Spanferkelrollbraten | 11,90 € |
| mit Bratlsöß, dazu Spinat-Semmel-Knödel und Salat | |
| s' Böfflamott | 11,90 € |
| die bayerische Version des Sauerbratens, mit Preiselbeeren, selbstgemachten Spätzle und Apfel-Blaukraut | |

An Guadn! Zeit zum Schlemmen

| | |
|---|----------------|
| Schnitzel „Wiener Art“ | 11,40 € |
| der Klassiker unter den Schnitzeln | |
| Riesenschnitzel | 15,90 € |
| ca. 400g Schnitzel „Wiener Art“ | |
| Alt-Münchner Schnitzel | 11,90 € |
| mit süßem Senf und Kren in der Panade | |
| Schlemmerschnitzel | 12,80 € |
| paniertes Schnitzel mit Schwammerlrahmsöß bedeckt und mit Käse überbacken | |
| Gefülltes Tascherl | 12,40 € |
| gefüllt mit Schinken und Käse | |
| Schmankerl Tascherl | 13,20 € |
| gefüllt mit Fetakäse, Oliven und Schinken | |
| Aufpreis für Putenfleisch | 1,00 € |
| Kleineres Gericht | -1,50 € |

Alle Schnitzel werden mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat und Beilagensalat serviert.

Deftiges für Kraft und Gute Laune

| | |
|--|----------------|
| Zwiebelrostbraten (200 g) | 18,90 € |
| aus der Rinderlende mit Speck-Bratkartoffeln, selbstgemachten Röstzwiebeln, Bratsoß und buntem Salat | |
| Schweinemedallions | 15,90 € |
| im Speckmantel auf Schwammerlrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat | |
| Ursteak ohne Schnick Schnack (250 g) | 21,30 € |
| mit großem buntem Salat, dreierlei Dips und frischem hausgemachtem Weißbrot | |
| Trio von Rinderlende, Schweinefilet und Putenbrust | 17,80 € |
| mit frittierten Knödelchen, Pfefferrahmsoße und Speck-Bohnen | |
| Knusprig frittiertes Entrecôte (250g) | 22,50 € |
| rosa frittiert, mit Süßkartoffelpommes, Schnittlauchdip, Apfelspalten und Salatbouquet | |
| Rindergeschnetzeltes Stroganoff | 17,50 € |
| mit Schupfnudeln, Dijonsenf und buntem Salat | |

Griabige Brotzeitn fúa echte Genieße

| | |
|---|--------|
| Rengschburger Wurschtsalod mit Brotkerbl | 7,90 € |
| Schweizer Wurschtsalod mit Brotkerbl | 8,50 € |
| Brotzeitschmankerlbrettl mit Brotkerbl | 9,90 € |
| Emmentaler-Kaasbrettl mit Butter und Brezn | 8,90 € |
| Kaasbazi mit Brezn | 8,50 € |
| Kolta Brodn mit Kren, saure Gurkerl und Brotkerbl | 7,90 € |
| Currywurst mit Pommes | 8,50 € |
| 6 auf Kraut mit Sauerkraut, Senf und Brot | 7,90 € |
| Bauernomelette 2 Eier und los geht's. Gefüllt mit Bratkartoffeln, Speck und ogrösste Schwammerl, dazu Bratlsob und Salod | 8,90 € |
| Leberkaas mit Spiegelei und Erdäpfalsalod | 7,90 € |
| Bratensulz mit Bratkartoffeln oder Brot | 7,90 € |

Brezn extra: 0,90 € | Scheibe Brot extra: 0,80 € | Brotkerbl extra 2,50 €
Butter extra: 0,50 €

Süße Freuden - mit Liebe gemacht

Crème Brûlée 6,40 €

Vanilleflan mit frischen Früchten und Kirscheis

Heiße Apfelradl 6,30 €

mit Vanilleeis auf Vanillespiegel und Sahne

Dunkles Schokoladenmousse 8,10 €

mit Balsamico-Erdbeeren, getrockneten Erdbeeren und Minze

Warmer Schokoladenkuchen 6,90 €

mit frischen Früchten, Schlagsahne und kugelrunder Offenbarung

Sommertraum 7,90 €

lassen Sie sich überraschen

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

Kleiner Süßer 3,50 €

Haselnusseis mit Espresso

Großer Süßer 4,90 €

Haselnusseis mit Espresso und Haselnusslikör

Gasthof Parzefall

| | |
|--|---------------|
| Eiskaffee | 4,90 € |
| Vanilleeis mit geistern Kaffee und Sahne | |
| Eisschokolade | 4,90 € |
| Schokoladeneis mit kalter Schokolade und Sahne | |
| Buntes Vogala | 2,40 € |
| 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, Zitrone und Kirsche für 1,20 €
Extra Sahne gibts für 0,90 €, Schuss Baileys oder Eierlikör 1,90 €
Stellen Sie sich gerne Ihren Lieblingsbecher selber zusammen.

Seelenwärmer

| | |
|---|---------------|
| Tasse Kaffee ¹¹ | 2,90 € |
| Haferl Kaffee ¹¹ | 3,30 € |
| Espresso ¹¹ | 2,30 € |
| 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 | 3,60 € |
| Glas Tee | 2,90 € |
| verschiedene Sorten (Schwarzer Tee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Kamille, Grüner Tee) | |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Cola Mix ^{1,3,11} | <i>0,40l</i> | 3,50 € |
| | <i>0,30l</i> | 2,90 € |
| Orangenlimonade ^{1,3} | <i>0,40l</i> | 3,50 € |
| | <i>0,30l</i> | 2,90 € |
| Zitronenlimonade ^{1,3} | <i>0,40l</i> | 3,50 € |
| | <i>0,30l</i> | 2,90 € |
| Almdudler ^{1,3} | <i>0,33l</i> | 3,30 € |
| | | |
| Coca Cola ^{1,3,11} | <i>0,40l</i> | 3,50 € |
| | <i>0,30l</i> | 2,90 € |
| Cola Light ^{1,3,9,11} | <i>0,33l</i> | 3,30 € |
| Tonic Water | <i>0,20l</i> | 2,90 € |
| Tafelwasser | <i>0,50l</i> | 3,50 € |
| | <i>0,30l</i> | 2,90 € |
| Labertaler Naturell oder Classic | <i>0,75l</i> | 5,20 € |
| Saft | <i>0,50l</i> | 3,80 € |
| | <i>0,30l</i> | 3,30 € |
| wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Ananas, Johannisbeere | | |
| Saftschorle | <i>0,50l</i> | 3,60 € |
| | <i>0,30l</i> | 3,10 € |
| wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Ananas, Johannisbeere | | |

Biere

| | | |
|---|--------------|---------------|
| Altbayerisch Hell vom Fass | <i>0,50l</i> | <i>3,60 €</i> |
| | <i>0,25l</i> | <i>2,80 €</i> |
| Dunkles Bier vom Fass | <i>0,50l</i> | <i>3,70 €</i> |
| | <i>0,25l</i> | <i>2,90 €</i> |
| Alkoholfreies Bier | <i>0,50l</i> | <i>3,60 €</i> |
| Weizen vom Fass | <i>0,50l</i> | <i>3,70 €</i> |
| | <i>0,30l</i> | <i>2,90 €</i> |
| Dunkles Weizen | <i>0,50l</i> | <i>3,70 €</i> |
| Leichtes Weizen | <i>0,50l</i> | <i>3,70 €</i> |
| Alkoholfreies Weizen | <i>0,50l</i> | <i>3,70 €</i> |
| Edelpils vom Fass | <i>0,40l</i> | <i>3,50 €</i> |
| | <i>0,20l</i> | <i>2,40 €</i> |
| Helles / Dunkles Radler vom Fass ⁴ | <i>0,50l</i> | <i>3,60 €</i> |
| | <i>0,25l</i> | <i>2,80 €</i> |
| Colaweizen | <i>0,50l</i> | <i>3,70 €</i> |
| | <i>0,30l</i> | <i>2,90 €</i> |
| Goass Halbe ⁴ | <i>0,50l</i> | <i>4,90 €</i> |
| Goass Mass ⁴ | <i>1,00l</i> | <i>9,70 €</i> |
| Mass Helles | <i>1,00l</i> | <i>6,90 €</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 | 4,10 € | 7,90 € |
| Rosé Landwein aus Österreich, trocken, 12,0 % vol | 4,10 € | 7,90 € |
| Rotwein - Zweigelt Landwein aus Österreich, trocken, 12,5 % vol | 4,10 € | 7,90 € |
| Weißweine: | <i>0,25l</i> | <i>0,75l</i> |
| 2019 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 | 6,40 € | 17,90 € |
| 2019 Frühroter Veltliner Qualitätswein, trocken 12,0 % vol mild, mit leichtem Körper und dezenten Mandelaromen | 5,60 € | 15,70 € |
| 2019 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 | 5,60 € | 15,70 € |
| 2019 Weißburgunder Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol gelber Apfel, sowie feine Haselnusstöne harmonieren mit charmantem Körper und harmonischem Abgang, elegante Struktur, saftig und zugänglich | 5,60 € | 15,70 € |

Gasthof Parzefall

| | | |
|--|---------------|----------------|
| | <i>0,25l</i> | <i>0,75l</i> |
| 2019 Grauer Burgunder | 6,40 € | 17,90 € |
| 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 | | |
| 2019 Welschriesling | 5,60 € | 15,70 € |
| 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 | | |
| 2018 Riesling Ried Pfeiffenberg | 6,40 € | 17,90 € |
| Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol Blütenduft, Weingartenpfirsich, auch etwas Wachholder, pikant und von rassiger Säurestruktur gestützt, schlanke Riesling-Stilistik | | |
| 2019 Grüner Veltliner Kamptal „Symphonie“ | 6,40 € | 17,90 € |
| 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> |
|--|---------------|----------------|
| 2017 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 | 6,40 € | 17,90 € |
| 2018 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 | 6,40 € | 17,90 € |
| 2017 Zweigelt Selektion Qualitätswein, trocken 13,0 % vol fruchtiger Weichselduft, gut eingebundene Tannine, kräftig und langer Abgang | 5,60 € | 15,70 € |

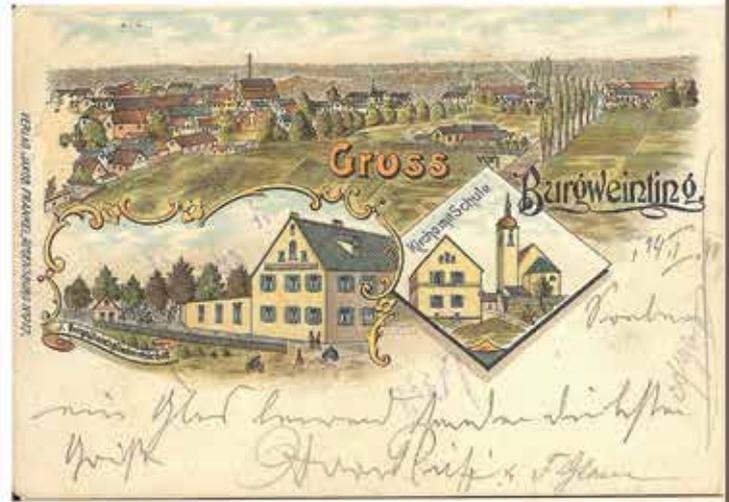
**Eine
kleine
Zeitreise**

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.

| | | |
|--|------------|---------------|
| Rote Williamsbirne Edelbrand 42% Vol., Sonderedition in der 3-Literflasche | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Haselnuss Edelbrand 40% Vol., Sonderedition in der 3-Literflasche | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Apfel-Birne Edelobstbrand 40% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Pistenbrenner Edelbrand 40% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Marille Edelbrand 40% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Blutorange Edelbrand 43% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Wald-Himbeere Obstgeist 40% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Schlehenbrand Edelbrand 42% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Fruchtzauber Obstbrand 33,5% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Marille Edellikör 25% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Wildkirsch-Chili Edellikör 25% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Roter Weinbergpfirsich Edellikör 25% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |

Gasthof Parzefall

| | | |
|--|------------|---------------|
| Bratapfel Edellikör 25% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Haselnuss Edellikör 25% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Apfel-Amaretto Edellikör 25% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Heidelbeer-Ingwer Edellikör 25% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Bärwurz 40% Vol. | <i>2cl</i> | 3,10 € |
| Blutwurz 56% Vol. | <i>2cl</i> | 3,10 € |
| Gin 60% Vol. "Bavarian Dry" | <i>2cl</i> | 3,90 € |

Andere Verdauungs-Schnapslerl

| | | |
|--------------------------------------|------------|---------------|
| Unterthurner Waldler 39% Vol. | <i>2cl</i> | 3,60 € |
| Jägermeister 35% Vol. | <i>2cl</i> | 3,10 € |
| Wodka 37% Vol. | <i>2cl</i> | 3,10 € |
| Baileys 17% Vol. | <i>4cl</i> | 4,50 € |
| Ramazotti 30% Vol. | <i>4cl</i> | 4,50 € |

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 Schäuferle- 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