# Gasthof Parzefall



Bargeldlose Zahlungen können nur mit Girocard angenommen werden. Kreditkarten und Debitkarten werden nicht akzeptiert.
Payment is only possible cash or with Girocard. Payment with credit card or debit card is not possible.

Griaß
Eahna
God.

**Griaß 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 13,90 €

# Freitag: Ripperltag

Ripperl „American Style“ mit Chutney
wahlweise mit

| | |
|---|---|
| Pommes und BBQ-Soße | *17,90 €* |
| Ofenkartoffel und Sauerrahm | *17,90 €* |
| Beilagensalat | *4,40 €* |

# Sonntag und Feiertag: Traditioneller Mittagsbraten

Verschiedene Braten zum Mittag wie Kalbsbraten, Krustenbraten, Schäufele und Schweinshaxen.

Bei uns geht der Mittag solange der Bratenvorrat reicht.

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

# An einem frostigen Wintertag

| | | |
|---|---|---|
| **Parzefall Gin Mule** [9,1,12]<br>Gin, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke | *0,25l* | *7,50 €* |
| **Glühgin** [9,1]<br>Apfelsaft, Gin, Zimtstange, Ingwer | *0,25l* | *7,50 €* |
| **Heißer Hugo** [9,1]<br>Weißwein, Holundersirup, Limette, Minze | *0,25l* | *7,50 €* |
| **Hot Aperol** [9,1]<br>Weißwein, Aperol, Apfelsaft, Zimtstange, Orange | *0,25l* | *7,50 €* |
| **Limoncello Rosmarin Spritz** [9,3]<br>Prosecco, Limoncello, Rosmarin | *0,25l* | *7,50 €* |
| **Campari Spritz** [9,3]<br>Prosecco, Campari, Wasser | *0,25l* | *7,50 €* |
| **Prosecco mit Blutorange**<br>Prosecco mit Blutorangenlikör von Liebl | *0,20l* | *6,90 €* |
| **Brut Dargent 12% Vol.**<br>Pinot Noir oder Chardonnay | *0,75l* | *27,90 €* |
| **Martini Wild Berry (alkoholfrei)** [9,1]<br>Martini (alkoholfrei), Wild Berry, gefrostete Beeren | | *6,90 €* |

| | | |
|---|---|---|
| **BTW für Sie 12% Vol.** | *0,375l* | *19,90 €* |
| **BTW für Ihn 13% Vol.** | *0,375l* | *15,90 €* |
| **BTW für Sie und Ihn 13% Vol.**<br>BTW für Sie 12% Vol., BTW für Ihn 13 % Vol. | *0,75l* | *31,90 €* |

Bodren
*ice & sweet wine*

Ein feiner, elegant perlender Schaumwein von einem mehrfach ausgezeichneten kroatischen Weingut.
0,37 l Flasche – stilvoller Genuss in kleiner Größe.

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

# Pikante Kleinigkeiten

**Ab aufs Brot** *9,90 €*
dreierlei verschiedene Aufstriche mit Brotkörbchen

**Panierter Ziegenkäse** *15,90 €*
auf Rote-Beete Hummus mit Walnüssen und Fladenbrot

**Lachstatar** *17,90 €*
auf Kartoffeltaler mit Limettencreme

**Gezupfte Haxe auf Kartoffelrösti** *16,90 €*
mit Apfel-Meerrettich

# Gemütlichkeit zum Löffeln

**Zwoa Suppn in da Tasse** *9,90 €*
Klare Brühe mit Julienne-Gemüse mit einem Schuss Cherry
und Kokos-Curry Suppe

**Unsere Wirtshaussuppe** *6,90 €*
Erkundigen Sie sich bei unserem Serviceteam

**Klare Brühe mit frischen Kräutern** *6,90 €*
wahlweise mit Leberknödel oder Kaaspressknödel

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

# So feiern wir den Winter

**Zwiebel-Speck-Flammkuchen** *13,90 €*
mit Schmand, Speck und Zwiebeln

**Entenbrust-Spinat-Flammkuchen** *18,90 €*
mit Schmand, Spinat und rosa gebratener Entenbrust

**Knoblauch-Austernpilz-Flammkuchen** *15,50 €*
mit Schmand, Austernpilzen, Knoblauchöl und Rosmarin

**Gorgonzola-Birnen-Flammkuchen** *16,90 €*
mit Schmand, Birne, Gorgonzola und Nüssen

**Zwiebel-Lachs-Flammkuchen** *17,90 €*
mit Schmand, geräuchertem Lachs, roten Zwiebeln und Dill

**Der Besondere - Flammkuchen** *17,90 €*
mit Schmand, 1/3 Lachs, 1/3 Gorgonzola + Birne,
1/3 Speck + Zwiebeln

# Vitaminkick für kalte Tage

***I mog di*- Salat** *18,90 €*
Salatvariation mit **Kräuter-Putenbruststreifen**, Parmesanflocken und Fruchtstückchen

**Steckerlfisch-Salat** *22,50 €*
Salatvariation mit **Zander**, Nüssen, Birnen und Kräuterschmand

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

**Feinschmecker-Salat** *25,10 €*
Salatvariation mit **rosa gebratenem argentinischen Roastbeef**, roten Pefferbeeren, Champignons und Knoblauchöl

**Schnitzala-Salat** *18,90 €*
Salatvariation mit **Schnitzelfleckerl**, Preiselbeeren, Apfelspalten und Cherrytomaten

**Winter-Salat** *17,80 €*
Salatvariation mit **gebratenen Austernpilzen**, Nüssen und Ziegenkäse

Zu den Salaten servieren wir auf Wunsch Brotkörbchen 0,90 €

# Eine Hand voll Glück

**Teigtaschen auf Wurzelgemüse (vegetarisch)** *16,90 €*
Gefüllt mit Spinat-und Mascarpone, dazu Weißwein-Limetten-Soße und Parmesan

**Geröstete Kartoffeln (vegan)** *15,60 €*
auf Rote-Beete-Hummus mit Knoblauch und Sour Cream (vegan)

**Kichererbsencurry mit Fladenbrot (vegan)** *16,60 €*
und veganem Schmand

**Kaaspress- und Rote-Beete Knödel** *15,90 €*
mit geriebenem Bergkäse auf Salatbouquet mit Nussbuttter

**Käsespatzn** *12,90 €*
mit Röstzwiebeln

**Beilagensalat** *4,40 €*

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

**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

# Schätze aus frischen Quellen

**Zanderfilet** *22,50 €*
gebraten mit Zitronen-Petersilien-Soße und Kartoffeln,
dazu gebratenes Gemüse

**Lachsfilet auf Tagliarini nero** *23,90 €*
mit Hummerschaum, Kirschtomaten und fritiertem Rucola

**Duett von Lachs und Zander** *26,90 €*
auf Pastinakenpüree mit Wurzelgemüse
und Zitronen-Petersilien-Soße

**Forelle Müllerin Art** *25,90 €*
im Ganzen gebraten mit Kartoffeln

# An Guadn! Zeit zum Schlemmen

Alle Schnitzel werden mit Pommes, hausgemachtem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln serviert.
Alle Schnitzel gerne auch mit Putenfleisch (Aufpreis 2,50 €) oder als kleines Gericht* (-2,00 €) erhältlich.

**Original Wiener Schnitzel** *26,90 €*
vom Kalb

**Schnitzel „Wiener Art“ *** *17,90 €*
der Klassiker unter den Schnitzeln

**Riesenschnitzel** *23,50 €*
ca. 400g Schnitzel “Wiener Art“

**Alt-Münchner Schnitzel*** *19,20 €*
mit süßem Senf und Kren in der Panade

**Schlemmerschnitzel*** *19,20 €*
paniertes Schnitzel mit Schwammerlrahmsoß bedeckt und
mit Käse überbacken

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

**Riesen-Schlemmerschnitzel** *28,90 €*
ca. 400g paniertes Schnitzel mit Schwammerlrahmsoß
bedeckt und Käse überbacken

**Gefülltes Tascherl** *19,20 €*
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse

**Schmankerl Tascherl** *19,90 €*
gefüllt mit Gorgonzola, Spinat und Schwarzwälder Schinken

**Beilagensalat** *4,40 €*

## Deftiges für Kraft und gute Laune

**Zwiebelrostbraten (200 g)** *27,90 €*
aus der Rinderlende mit Speck-Bratkartoffeln, selbst-
gemachten Röstzwiebeln und Bratlsoß

**Gorgonzola-Birnen Geschnetzeltes** *19,80 €*
Putengeschnetzeltes mit Gorgonzola, Birnen und
Nüssen, serviert mit frittierten Knödelchen

**Trio von Rinderlende, Schweinefilet und Putenbrust** *22,90 €*
mit frittierten Knödelchen, Pfefferrahmsoße und Speck-Bohnen

**Geschmorte Ochsenbäckchen** *20,80 €*
auf Kartoffelstampf mit Wurzelgemüse und Rotwein-Jus

**Sous Vide Entenbrust** *25,90 €*
auf Blaukraut, mit Orangensoße und Kartoffelknödel

**Rehbraten** *21,90 €*
mit Apfelblaukraut, Spätzle und Merlotbirne-Preiselbeeren

**Wildfleischpflanzerl** *19,90 €*
auf Kartoffelstampf mit Wurzelgemüse

**Regensburger Wildtopf** *21,90 €*
mit Spätzle und Blaukraut

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

**Flank-Steak Sous Vide**
250g mit Pastinakenpüree oder Ofenkartoffel und Saurrahm, Zuckerschoten und Jus *39,90 €*
500g mit Pastinakenpüree, Ofenkartoffeln und Sauerrahm, Zuckerschoten und Jus für zwei *69,90 €*

# Braten - Klassiker aus dem Ofen

Alle Braten gerne auch als kleines Gericht* (-2,00 €) erhältlich.

**Schweinebraten vom Hals*** *15,90 €*
mit Bratlsoß, dazu Kartoffelknödel und bayerisch Kraut

**Schweinebraten vom Hals*** *17,90 €*
mit Bratlsoß, dazu Kartoffelknödel und Salat

**s'Böfflamott*** *18,90 €*
die bayerische Version des Sauerbratens,
mit Preiselbeeren, Spätzle und Apfel-Blaukraut

**Ganze Haxe (so lange der Vorrat reicht)** *19,90 €*
mit Bratlsoß, Kartoffelknödel und bayrisch Kraut

## Auf Vorbestellung (48h vorher)

**1/2 Ente** *25,90 €*
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Soße

**Ganze Ente** *45,90 €*
mit drei Kartoffelknödel, Blaukraut und Soße

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

# Griabige Brotzeitn füa echte Genießa

**Brotzeitschmankerlbrettl** *15,50 €*
mit Brot

**Kaasbazi mit roten Zwiebeln** *14,90 €*
serviert auf Holzbrett mit Brot

**Currywurscht** *12,90 €*
mit Pommes

**Leberkaas** *12,90 €*
mit Spiegelei und Erdäpflsalod

Scheibe Brot extra: 1,50 € I Butter extra: 1,20 €

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

# Süße Freuden - mit Liebe gemacht

**Marillenknödel**
auf Vanillespiegel mit Spekulatius-Brösel, Klecks Sahne
mit Marillenlikör *10,90 €*
ohne Marillenlikör *8,80 €*

**Apfelstrudel** *8,80 €*
mit Vanilleeis auf Vanillespiegel und Sahne, garniert mit Rum-Rosinen

**Zweierlei Mousse** *8,80 €*
Vanillekipferl- und Pralinenmousse

**Heiße Kardamon-Schokolade** *6,70 €*
mit Eierlikör-Sahne

**Orangen Sorbet** *7,70 €*
mit Aperol Spritz oder Sarti Spritz

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

# Eisige Freuden

**Kleiner Süßer** *5,90 €*
Vanilleeis mit Espresso

**Großer Süßer** *7,60 €*
Vanilleeis mit Espresso und Haselnusslikör

**Eis mit Sahne für unsere Kleinsten** *3,90 €*
Such dir eine Kugel Eis aus, mit Smarties und Marshmallows

Für die kleinen Genießer bieten wir auch gerne eine Kugel Eis an.
Unsere Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Schlumpf für 2,50 €
Extra Sahne gibts für 1,90 €, Eierlikör oder Baileys für 3,50 €
Stellen Sie sich gerne Ihren Lieblingsbecher selbst zusammen.

# Seelenwärmer

**Tasse Kaffee** [11] *3,90 €*

**Kännchen Kaffee** [11] *5,90 €*

**Espresso** [11] *3,50 €*

**Doppelter Espresso** [11] *5,20 €*

**Espresso Macchiato** [11] *4,20 €*

**Cappuccino** [11] *5,10 €*

**Schokoccino** [11] Espresso, heiße Milch, Kakao *5,10 €*

**Latte Macchiato** [11] *5,10 €*

**Milchkaffee** [11] *5,10 €*

**Glas Tee** *3,90 €*
verschiedene Sorten (Schwarzer Tee, Pfefferminze,
Früchte, Kräuter, Kamille, Grüner Tee)

# Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|---|---|
| **Cola Mix** [1,3,11] | *0,40l* | *4,30 €* |
| **Orangenlimonade** [1,3] | *0,40l* | *4,30 €* |
| **Zitronenlimonade** [1,3] | *0,40l* | *4,30 €* |
| **Almdudler** [1,3] | *0,33l* | *4,80 €* |
| **Coca Cola** [1,3,11] | *0,40l* | *4,50 €* |
| **Cola Zero** [1,3,9,11] | *0,40l* | *4,50 €* |
| **Tafelwasser spritzig oder still** | *0,50l* | *3,70 €* |
| | *1,00l* | *6,70 €* |
| **Labertaler Mineralwasser**<br>wahlweise spritzig oder still | *0,75l* | *7,10 €* |
| **Saft**<br>wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Johannisbeere | *0,50l* | *5,60 €* |
| **Saftschorle**<br>wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Johannisbeere | *0,50l* | *4,90 €* |

| | | |
|---|---|---|
| **Traubensaft Bio** | *0,50l* | *5,90 €* |
| **Traubensaft Bio**<br>aus dem Weingut Angerer in Lengenfeld, Niederösterreich | *0,50l* | *5,20 €* |

# Biere: Oberpfälzer Familienbrauerei Jacob

| | | |
|---|---|---|
| Altbayerisch Hell vom Fass | *0,50l* | *4,60 €* |
| Winter Bier | *0,50l* | *4,70 €* |
| Dunkles Bier vom Fass | *0,50l* | *4,70 €* |
| Alkoholfreies Bier | *0,50l* | *4,60 €* |
| Weizen vom Fass | *0,50l* | *4,70 €* |
| Winter Weizen | *0,50l* | *4,80 €* |
| Dunkles Weizen | *0,50l* | *4,70 €* |
| Leichtes Weizen | *0,50l* | *4,70 €* |
| Alkoholfreies Weizen | *0,50l* | *4,70 €* |
| Edelpils vom Fass | *0,40l* | *4,40 €* |
| Helles / Dunkles Radler vom Fass [4] | *0,50l* | *4,70 €* |
| Alkoholfreies Radler [4] | *0,50l* | *4,60 €* |
| Colaweizen [1,3,11] | *0,50l* | *4,70 €* |
| Goass Halbe [1,3,11] | *0,50l* | *8,50 €* |
| Goass Mass [1,3,11] | *1,00l* | *16,40 €* |
| Mass Helles | *1,00l* | *8,80 €* |

# Starke Begleiter vom Weingut Angerer

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

| **Hausweine:** | *0,25l* | *0,50l* |
|---|---|---|
| **Weißwein - Grüner Veltliner**<br>Landwein aus Österreich, trocken, 12,0 % vol | *7,60 €* | *14,70 €* |
| **Rosé**<br>Landwein aus Österreich, trocken, 12,0 % vol | *7,60 €* | *14,70 €* |
| **Rotwein - Zweigelt**<br>Landwein aus Österreich, trocken, 12,5 % vol | *7,60 €* | *14,70 €* |

| **Bio-Weißweine:** | *0,25l* | *0,75l* |
|---|---|---|
| **2025 Roter Veltliner**<br>Qualitätswein, trocken 13,0 % vol<br>edel, sehr alte Rebsorte. Schmelzige, exotische Frucht, viel Saft und ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel, gute Länge, rund im Abgang | *9,30 €* | *27,10 €* |
| **2025 Südwind**<br>Cuvée, trocken 11,5% vol<br>lebendige Säure des Welschriesling, verbunden mit dem herb-aromatischen Bouquet des frühroten Veltliners, Aroma von grünem Apfel, Walnuss und Zitrone | *9,30 €* | *27,10 €* |
| **2025 Morgentau**<br>Cuvée, lieblich 10,5 % vol<br>aus frühroter Veltliner, verfeinert mit Welschriesling und etwas Muskateller | *9,10 €* | *26,10 €* |

Alle Weine enthalten Sulfite.

| | 0,25l | 0,75l |
|---|---|---|
| **2025 Weißburgunder**<br>Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol<br>gelber Apfel, sowie feine Haselnusstöne harmonieren mit charmantem Körper und harmonischem Abgang, elegante Struktur, saftig und zugänglich | *9,10 €* | *26,10 €* |
| **2025 Grauer Burgunder**<br>Qualitätswein, trocken, 13,0 % vol<br>in der Nase feines Bouquet und Orange, am Gaumen elegant, kraftvoll, gelbe Frucht, fester Körper, viel Substanz, dick und langsam aufgehend | *9,30 €* | *27,10 €* |
| **2025 Riesling - Junge Römer**<br>Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol<br>Blütenduft, Weingartenpfirsich, auch etwas Wachholder, pikant und von rassiger Säurestruktur gestützt, schlanke Riesling-Stilistik | *9,30 €* | *27,10 €* |
| **2025 Grüner Veltliner - Erdverbunden**<br>Qualitätswein, trocken, 12,0 % vol<br>in der Nase animierende Aromen von Äpfeln und Wiesenkräutern, gepaart mit pfeffrig würzigen Anklängen. Zitrusfrüchte gesellen sich dazu. | *9,30 €* | *27,10 €* |

Alle Weine enthalten Sulfite.

## Bio-Rotweine:

| | 0,25l | 0,75l |
|---|---|---|
| **2023 Merlot**<br>Qualitätswein, trocken 13,5 % vol<br>kraftvolle Frucht mit wuchtiger Würze mit Paprika in der Nase wie am Gaumen, Powidl und auch helle Akzente, hängt lang und gut am Gaumen | 9,30 € | 27,10 € |
| **2022 Sankt Laurent**<br>Qualitätswein, trocken 13,5 % vol<br>rubinrot, violette Reflexe, zarte Randaufhellung mit zarter Kräuterwürze unterlegte Zwetschenfrucht, ein Hauch von Kirschen, saftig elegante Textur, feines Beerenkonfit und zarte Holzstütze | 9,30 € | 27,10 € |
| **2021 Zweigelt Selektion**<br>Qualitätswein, trocken 13,0 % vol<br>fruchtiger Weichselduft, gut eingebundene Tannine, kräftig und langer Abgang | 9,10 € | 26,10 € |
| **2020 Sunrise**<br>Cuvée, trocken 13,0 % vol<br>Dunkles Rubingranat, Weichselaromen, kräutigwürzige Komponenten – rote Beeren und dezente Kirschfrucht am Gaumen – engmaschiges anpruchsvolles Tanningerüst | 9,30 € | 27,10 € |

Alle Weine enthalten Sulfite.

# 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.



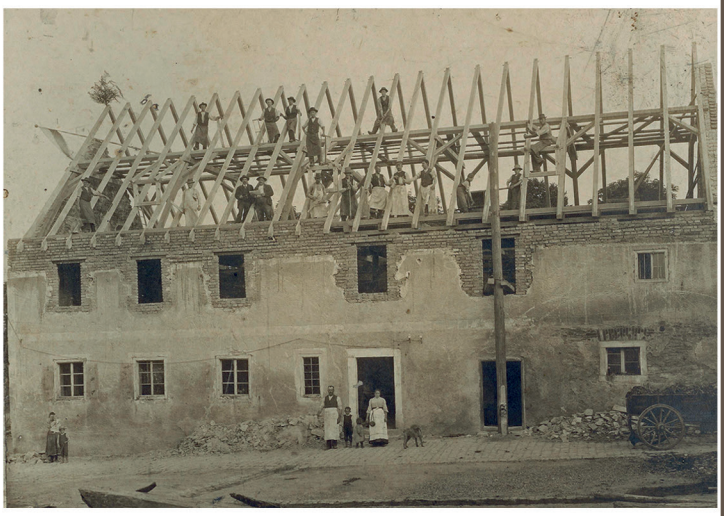

1899 Postkarte Burgweinting 1899 - Rabenhofer



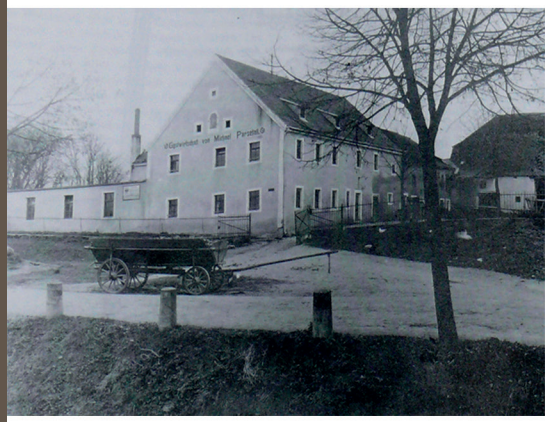

1900 Postkarte Burgweinting - Rabenhofer




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.

| | | |
|---|---|---|
| **Haselnuss**<br>Edelbrand 40% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Apfel-Birne**<br>Edelobstbrand 40% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Pistenbrenner**<br>Edelbrand 40% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Marille**<br>Edelbrand 40% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Blutorange**<br>Edelbrand 43% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Wald-Himbeere**<br>Obstgeist 40% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Fruchtzauber**<br>Obstbrand 33,5% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Marille**<br>Edellikör 25% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Wildkirsch-Chili**<br>Edellikör 25% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Roter Weinbergpfirsich**<br>Edellikör 25% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Karamell Salz**<br>Edellikör 25% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Bratapfel**<br>Edellikör 25% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Walnuss**<br>Edellikör 25% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |

| | | |
|---|---|---|
| **Espresso**<br>Edellikör 25% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Haselnuss**<br>Edellikör 25% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Blutorange**<br>Edellikör 25% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Apfel-Amaretto**<br>Edellikör 25% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Heidelbeer-Ingwer**<br>Edellikör 25% Vol. | *2cl* | *4,90 €* |
| **Bärwurz** 40% Vol. | *2cl* | *4,30 €* |
| **Blutwurz** 56% Vol. | *2cl* | *4,30 €* |
| **Gin** 60% Vol.<br>"Bavarian Dry" | *2cl* | *5,40 €* |

## Andere Verdauungs-Schnapserl

| | | |
|---|---|---|
| **Jägermeister** 35% Vol. | *2cl* | *4,40 €* |
| **Wodka** 37% Vol. | *2cl* | *4,40 €* |
| **Baileys** 17% Vol. | *4cl* | *5,90 €* |
| **Ramazotti** 30% Vol. | *4cl* | *5,90 €* |

***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 exclusiv 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 Schäufele- 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-Sonntag 11:00 bis 23:00 Uhr

(Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr)

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Bei ausgewählten Gerichten können wir gerne auch kleinere Portionen servieren. Erkundigen Sie sich gerne bei unserem netten Personal. Für die kleinen Portionen wird 2,00 € weniger berechnet. Alle Gerichte können gerne eingepackt werden. Für die Verpackung berechnen wir 1,00 €.

Bargeldlose Zahlungen können nur mit **Girocard** angenommen werden.
**Kreditkarten und Debitkarten werden nicht akzeptiert.**

# Gasthof Parzefall

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