

# 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 8,90 €

## Donnerstag: Haxentag

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

Ganze Haxe	15,80 €
Halbe Haxe	12,80 €

## Freitag: Räuchertag

Frisch geräucherte Forelle mit Petersilienkartoffeln, Sahnemeerrettich und Salat	14,90 €
---	---------

## Samstag: Lebertag

Wahlweise gibts Spanferkelleber sauer, natur oder paniert.

Spanferkelleber sauer mit Bratkartoffeln und Salat	12,80 €
Panierte Spanferkelleber kurz gebraten mit Kartoffelsalat und Salat	12,80 €
Spanferkelleber natur mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	12,80 €

## Sonn- und Feiertag: Bratentag

Verschiedene Braten wie Kalbsbraten, Krustenbraten,  
Schäufele und Spanferkelrollbraten.

## An einem lauen Sommertag

<b>Hugo</b> <sup>9,1</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, Limette und Minze	<i>0,25l</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>9,1</sup> Prosecco, Aperol, Wasser, Orange	<i>0,25l</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>9,1</sup> Schweppes Wild Berry, Lillet, Beeren	<i>0,25l</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Blaubeer Gin Tonic mit Minze</b> <sup>9,1,12</sup> Gin, Tonic Water, Blaubeeren, Minze	<i>0,25l</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Erdbeer Gin Tonic mit schwarzem Pfeffer</b> <sup>9,1,12</sup> Gin, Tonic Water, Erdbeeren, schwarzer Pfeffer	<i>0,25l</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Prosecco mit Pfirisch</b> Prosecco mit rotem Weinbergpfirsichlikör von Liebl	<i>0,20l</i>	<b>4,60 €</b>
<b>Glas Prosecco</b>	<i>0,20l</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Brut Dargent (Piccolo) 12% Vol.</b> Pinot Noir oder Chardonnay	<i>0,20l</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Brut Dargent 12% Vol.</b> Pinot Noir oder Chardonnay	<i>0,75l</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Sonnenuntergang (alkoholfrei)</b> <sup>9,1</sup> Maracuja küsst Grenadine, mit Fruchtspieß	<i>0,25l</i>	<b>5,90 €</b>

## Pikante Kleinigkeiten

<b>Ab aufs Brot</b>	<b>7,90 €</b>
Dreierlei Aufstrich mit frischem selbstgemachtem Weißbrot	
<b>Lachstatar</b>	<b>14,50 €</b>
auf Rucola, mit Granatapfelsalsa und Schüttelbrot	
<b>Spinat-Semmelknödel-Carpaccio</b>	<b>9,90 €</b>
mit gebratenen Pilzen, Parmesanflocken, Salatbouquet und Dunkelbiersoß	
<b>Gebackenes Camembert-Türmchen</b>	<b>11,50 €</b>
Toast-Salat-Feige-Preiselbeeren	

---

Zu den Vorspeisen servieren wir frisches selbstgemachtes Weißbrot.

---

## Gemütlichkeit zum Löffeln

<b>Tagessuppe</b>	<b>5,70 €</b>
<b>Kokos-Currysuppe mit Fetzerl Zander</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern</b>	<b>5,90 €</b>
wahlweise mit zwei Leberknödel oder drei Grießnockerl	



## So feiern wir den Sommer

<b>Zwiebel-Speck-Flammkuchen</b> mit Schmand, Speck und Zwiebeln	11,70 €
<b>Fetakäse-Feigen-Flammkuchen</b> mit Schmand, Fetakäse, Feigen und Honig	13,20 €
<b>Rucola-Tomaten-Flammkuchen</b> mit Schmand, Rucola, Tomaten, Champignons und Nüssen	12,20 €
<b>Rinderlende-Zucchini-Flammkuchen</b> mit Schmand, Zucchini und rosa gebratenen Rinderlendenstreifen	15,80 €
<b>Feige-Schinken-Flammkuchen</b> mit Schmand, Bauernschinken, Feigen und Käsewürfelchen	13,80 €
<b>Aprikosen-Camembert-Flammkuchen</b> mit Schmand, Schinkenfleckerl, Camembertstreifen, Aprikosenkonfitüre und Chiliflocken	13,80 €

## Vitaminkick für warme Tage

<b>*I mog di*-Salat</b> Salatvariation mit <b>Putenbruststreifen</b> , Parmesanflocken, und frischen Früchten	14,90 €
<b>Bunter Wirtshaussalat</b> Salatvariation mit <b>Fetakäse</b> , Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Paprika und roten Zwiebeln	13,80 €
<b>Steckerlfisch-Salat</b> Salatvariation mit <b>Zander</b> , Nüssen, Orangenfilets und Dill-Joghurt-Dip	16,90 €
<b>Schnitzerla Salat</b> Salatvariation mit <b>Schnitzelfleckerl</b> , Preiselbeeren, Apfelspalten und Cherrytomaten	13,40 €

Zu den Salaten servieren wir frisches selbstgemachtes Weißbrot.

## Eine Hand voll Glück

<b>Zucchini und Tomate vom Grill</b>	<b>10,90 €</b>
<b>vegetarisch:</b> mit Käse überbacken und Broccoli-Frischkäse-Kartoffelteigtaschen	
<b>vegan:</b> mit veganem Käse überbacken und Gemüseschnitzel	
<b>Kässpätzlen</b>	<b>10,80 €</b>
auf Holzscheibe serviert, mit selbstgemachten Spätzle und Röstzwiebeln, dazu Salat	
<b>Bayerische Schwammerlsuppe</b>	<b>9,90 €</b>
mit Spinat-Semmel-Knödel und Salat	
<b>Dreierlei gefüllte Pellkartoffeln</b>	<b>13,90 €</b>
mit Schnittlauchdip, geräuchertem Lachs und Spinat, serviert auf Salatbouquet	

## Schätze aus frischen Quellen

<b>Lachsfilet im Sesam-Mohn-Mantel</b>	<b>17,90 €</b>
auf Currygemüse mit frittierten Kartoffelbällchen	
<b>Matjesfilets</b>	<b>12,30 €</b>
in hausgemachter Apfel-Zwiebel-Sahne mit Bratkartoffeln und Salat	
<b>Geräucherte Forelle</b>	<b>14,90 €</b>
mit Petersilienkartoffeln, Sahnemeerrettich und Salat	
Freitags frisch geräuchert, solange der Vorrat reicht	
<b>Zanderfilet</b>	<b>17,90 €</b>
natur gebraten, mit Honig-Senf-Soße und Kräuterkartoffeln, dazu gebratenes Gemüse	

---

**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**

<b>Schweinebraten vom Hals</b>	<b>10,90 €</b>
mit Bratlsöß, dazu Kartoffelknödel und Sauerkraut	
<b>Spanferkelrollbraten</b>	<b>13,90 €</b>
mit Bratlsöß, dazu Spinat-Semmelknödel und Salat	
<b>s' Böfflamott</b>	<b>14,90 €</b>
die bayerische Version des Sauerbratens, mit Preiselbeeren, Spätzle und Apfel-Blaukraut	

## **An Guadn! Zeit zum Schlemmen**

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>13,40 €</b>
der Klassiker unter den Schnitzeln	
<b>Riesenschnitzel</b>	<b>18,90 €</b>
ca. 400g Schnitzel "Wiener Art"	
<b>Alt-Münchner Schnitzel</b>	<b>14,90 €</b>
mit süßem Senf und Kren in der Panade	
<b>Schlemmerschnitzel</b>	<b>15,90 €</b>
paniertes Schnitzel mit Schwammerlrahmsoß bedeckt und mit Käse überbacken	
<b>Gefülltes Tascherl</b>	<b>15,90 €</b>
gefüllt mit Schinken und Käse	
<b>Schmankerl Tascherl</b>	<b>16,90 €</b>
gefüllt mit Fetakäse, Oliven und Schinken	
Aufpreis für Putenfleisch	<b>1,50 €</b>
Kleineres Gericht	<b>-2,00 €</b>

---

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

## Deftiges für Kraft und Gute Laune

<b>Zwiebelrostbraten (200 g)</b>	<b>21,90 €</b>
aus der Rinderlende mit Speck-Bratkartoffeln, selbstgemachten Röstzwiebeln, Bratsoß und buntem Salat	
<b>Schweinemedallions</b>	<b>16,90 €</b>
im Speckmantel auf Schwammerlrahmsoße mit Spätzle und buntem Salat	
<b>Ursteak ohne Schnick Schnack (250 g)</b>	<b>23,90 €</b>
mit großem buntem Salat, dreierlei Dips und frischem hausgemachtem Weißbrot	
<b>Trio von Rinderlende, Schweinefilet und Putenbrust</b>	<b>18,80 €</b>
mit frittierten Knödelchen, Pfefferrahmsoße und Speck-Bohnen	
<b>Rosa gebratenes Entrecôte (250g)</b>	<b>24,90 €</b>
mit Süßkartoffelpommes, Schnittlauchdip, Apfelspalten und Salatbouquet	
<b>Rindergeschnetzeltes Stroganoff</b>	<b>19,90 €</b>
mit Schupfnudeln, Dijonsenf und buntem Salat	

## Griabige Brotzeitn fúa echte Genieße

<b>Rengschburger Wurschtsalod</b> mit Brot	<b>9,40 €</b>
<b>Schweizer Wurschtsalod</b> mit Brot	<b>9,90 €</b>
<b>Brotzeitschmankerlbrettl</b> mit Brot	<b>12,90 €</b>
<b>Emmentaler-Kaasbrettl</b> mit Butter und Brezn	<b>10,90 €</b>
<b>Kaasbazi</b> mit Brezn	<b>10,90 €</b>
<b>Kolta Brodn</b> mit Kren, saure Gurkerl und Brotkerbl	<b>9,90 €</b>
<b>Currywurst</b> mit Pommes	<b>9,50 €</b>
<b>Bauernomelette</b> 3 Eier und los geht's. Gefüllt mit Bratkartoffeln, Speck und ogrösste Schwammerl, dazu Bratsoß und Salod	<b>9,90 €</b>
<b>Leberkaas</b> mit Spiegelei und Erdäpflesalod	<b>8,90 €</b>
<b>Bratensulz</b> mit Bratkartoffeln oder Brot	<b>8,90 €</b>

Brezn extra: 1,20 € | Scheibe Brot extra: 0,90 € | Brotkerbl extra 2,90 €  
Butter extra: 0,70 €



## Süße Freuden - mit Liebe gemacht

**Crème Brûlée** 7,40 €

Vanilleflan mit Aprikosen-Schmand-Eis und Sahne

**Heiße Apfelradl** 7,30 €

mit Vanilleeis auf Vanillespiegel und Sahne

**Marillenknödel** 7,90 €

mit süßen Nußbröseln, Vanillesoße und einem Schuss Marillenlikör

**Warmer Schokoladenkuchen** 7,90 €

mit Kokosnusseis und Schlagsahne

**Sommertraum** 8,90 €

lassen Sie sich von unseren süßen Köstlichkeiten überraschen

**Sorbet** 5,50 €

Prosecco küsst Zitrone

### Eisbecher

**Heiße Leidenschaft** 7,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**Bananaschifferl** 6,60 €

Banane, Vanilleeis, Schokosoße und Sahne

**Dreierlei Nüsse** 6,90 €

Haselnuss- und Vanilleeis, mit Nüssen und Sahne

**Kleiner Süßer** 3,90 €

Haselnusseis mit Espresso

**Großer Süßer** 5,90 €

Haselnusseis mit Espresso und Haselnusslikör

## Gasthof Parzefall

<b>Eiskaffee</b>	<b>5,90 €</b>
Vanilleeis mit geeistem Kaffee und Sahne	
<b>Eisschokolade</b>	<b>5,90 €</b>
Schokoladeneis mit kalter Schokolade und Sahne	
<b>Buntes Vogala</b>	<b>2,40 €</b>
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 1,50 €  
Extra Sahne gibts für 0,90 €, Schuss Baileys oder Eierlikör 1,90 €  
Stellen Sie sich gerne Ihren Lieblingsbecher selber zusammen.

---

## Seelenwärmer

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>11</sup>	<b>2,90 €</b>
<b>Haferl Kaffee</b> <sup>11</sup>	<b>3,60 €</b>
<b>Espresso</b> <sup>11</sup>	<b>2,50 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>11</sup>	<b>3,50 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>11</sup>	<b>3,10 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>11</sup>	<b>3,90 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>11</sup>	<b>3,90 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>11</sup>	<b>3,80 €</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>3,20 €</b>
verschiedene Sorten (Schwarzer Tee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Kamille, Grüner Tee)	

## Alkoholfreie Getränke

<b>Cola Mix</b> <sup>1,3,11</sup>	<i>0,40l</i>	<b>3,70 €</b>
	<i>0,30l</i>	<b>3,10 €</b>
<b>Orangenlimonade</b> <sup>1,3</sup>	<i>0,40l</i>	<b>3,70 €</b>
	<i>0,30l</i>	<b>3,10 €</b>
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>1,3</sup>	<i>0,40l</i>	<b>3,70 €</b>
	<i>0,30l</i>	<b>3,10 €</b>
<b>Almdudler</b> <sup>1,3</sup>	<i>0,33l</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>1,3,11</sup>	<i>0,40l</i>	<b>3,70 €</b>
	<i>0,30l</i>	<b>3,10 €</b>
<b>Cola Light</b> <sup>1,3,9,11</sup>	<i>0,33l</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Tonic Water</b>	<i>0,20l</i>	<b>3,10 €</b>
<b>Tafelwasser</b>	<i>0,50l</i>	<b>3,50 €</b>
	<i>0,30l</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Labertaler Naturell oder Classic</b>	<i>0,75l</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Saft</b>	<i>0,50l</i>	<b>3,90 €</b>
	<i>0,30l</i>	<b>3,50 €</b>
wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Johannisbeere		
<b>Saftschorle</b>	<i>0,50l</i>	<b>3,80 €</b>
	<i>0,30l</i>	<b>3,30 €</b>
wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Johannisbeere		

## Biere

Altbayerisch Hell vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>3,80 €</i>
Dunkles Bier vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>3,90 €</i>
Alkoholfreies Bier	<i>0,50l</i>	<i>3,80 €</i>
Weizen vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>3,90 €</i>
Dunkles Weizen	<i>0,50l</i>	<i>3,90 €</i>
Leichtes Weizen	<i>0,50l</i>	<i>3,90 €</i>
Alkoholfreies Weizen	<i>0,50l</i>	<i>3,90 €</i>
Edelpils vom Fass	<i>0,40l</i>	<i>3,70 €</i>
Helles / Dunkles Radler vom Fass <sup>4</sup>	<i>0,50l</i>	<i>3,80 €</i>
Colaweizen	<i>0,50l</i>	<i>3,90 €</i>
Goass Halbe <sup>4</sup>	<i>0,50l</i>	<i>5,90 €</i>
Goass Mass <sup>4</sup>	<i>1,00l</i>	<i>9,90 €</i>
Mass Helles	<i>1,00l</i>	<i>7,10 €</i>

## Starke Begleiter vom Weingut Angerer

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

<b>Hausweine:</b>	<i>0,25l</i>	<i>0,50l</i>
<b>Weißwein - Grüner Veltliner</b> Landwein aus Österreich, trocken, 12,0 % vol	<b>5,10 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Rosé</b> Landwein aus Österreich, trocken, 12,0 % vol	<b>5,10 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Rotwein - Zweigelt</b> Landwein aus Österreich, trocken, 12,5 % vol	<b>5,10 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Weißweine:</b>	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
<b>2020 Roter Veltliner</b> Qualitätswein, trocken 13,0 % vol edel, sehr alte Rebsorte. Schmelzige, exotische Frucht, viel Saft und ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel, gute Länge, rund im Abgang	<b>7,40 €</b>	<b>20,90 €</b>
<b>2020 Südwind</b> Cuvée, trocken 11,5,0 % vol lebendige Säure des Welschriesling, verbunden mit dem herb-aromatischen Bouquet des frühroten Veltliners, Aroma von grünem Apfel, Walnuss und Zitrone	<b>7,40 €</b>	<b>20,90 €</b>
<b>2019 Frühroter Veltliner</b> Qualitätswein, lieblich 11,5 % vol zart nach weißen Blüten, Grapefruit, Nuancen von Mandarine, saftig elegante Textur, frischer Säurebogen, angenehme Restsüße und Walnuss im Abgang	<b>6,60 €</b>	<b>18,70 €</b>

## Gasthof Parzefall

	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
<b>2020 Grauer Burgunder</b>	<b>7,40 €</b>	<b>20,90 €</b>
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		
<b>2020 Weißburgunder</b>	<b>6,60 €</b>	<b>18,70 €</b>
Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol gelber Apfel, sowie feine Haselnusstöne harmonieren mit charmantem Körper und harmonischem Abgang, elegante Struktur, saftig und zugänglich		
<b>2020 Riesling - Junge Römer</b>	<b>7,40 €</b>	<b>20,90 €</b>
Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol Blütenduft, Weingartenpfirsich, auch etwas Wachholder, pikant und von rassisger Säurestruktur gestützt, schlanke Riesling-Stilistik		
<b>2020 Grüner Veltliner - Erdverbunden</b>	<b>7,40 €</b>	<b>20,90 €</b>
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

<b>Rotweine:</b>	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
<b>2018 Merlot</b> 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	<b>7,40 €</b>	<b>20,90 €</b>
<b>2019 Sankt Laurent</b> 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	<b>7,40 €</b>	<b>20,90 €</b>
<b>2018 Zweigelt Selektion</b> Qualitätswein, trocken 13,0 % vol fruchtiger Weichselduft, gut eingebundene Tannine, kräftig und langer Abgang	<b>6,60 €</b>	<b>18,70 €</b>
<b>2017 Sunrise</b> Cuvée, trocken 13,0 % vol Dunkles Rubingranat, Weichselaromen, kräutigwürzige Komponenten – rote Beeren und dezente Kirschfrucht am Gaumen – engmaschiges anspruchsvolles Tanningerüst	<b>6,60 €</b>	<b>18,70 €</b>



---

**Eine  
kleine  
Zeitreise**

---



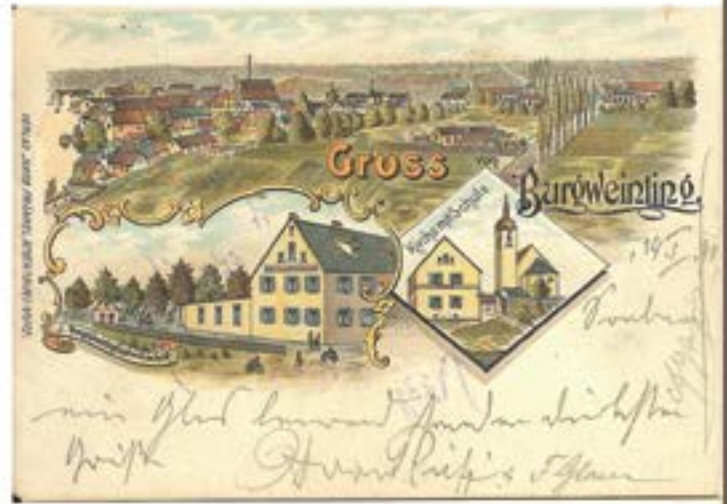
## Die Geschichte

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](http://www.gasthof-parzefall.de)

## Hochprozentiges Vergnügen

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

<b>Haselnuss</b> Edelbrand 40% Vol., Sonderedition in der 3-Literflasche	<i>2cl</i>	<i>4,10 €</i>
<b>Apfel-Birne</b> Edelobstbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,10 €</i>
<b>Pistenbrenner</b> Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,10 €</i>
<b>Marille</b> Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,10 €</i>
<b>Blutorange</b> Edelbrand 43% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,10 €</i>
<b>Wald-Himbeere</b> Obstgeist 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,10 €</i>
<b>Fruchtzauber</b> Obstbrand 33,5% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,10 €</i>
<b>Marille</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,10 €</i>
<b>Wildkirsch-Chili</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,10 €</i>
<b>Roter Weinbergpfirsich</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,10 €</i>

## Gasthof Parzefall

<b>Bratapfel</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,10 €</b>
<b>Haselnuss</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,10 €</b>
<b>Apfel-Amaretto</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,10 €</b>
<b>Heidelbeer-Ingwer</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,10 €</b>
<b>Bärwurz</b> 40% Vol.	<i>2cl</i>	<b>3,60 €</b>
<b>Blutwurz</b> 56% Vol.	<i>2cl</i>	<b>3,60 €</b>
<b>Gin</b> 60% Vol. "Bavarian Dry"	<i>2cl</i>	<b>4,40 €</b>

### Andere Verdauungs-Schnapslerl

<b>Jägermeister</b> 35% Vol.	<i>2cl</i>	<b>3,60 €</b>
<b>Wodka</b> 37% Vol.	<i>2cl</i>	<b>3,60 €</b>
<b>Baileys</b> 17% Vol.	<i>4cl</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Ramazotti</b> 30% Vol.	<i>4cl</i>	<b>4,90 €</b>

### **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

Bei ausgewählten Gerichten können wir gerne auch kleinere Portionen servieren. Erkundigen Sie sich gerne bei unserem netten Personal. Für die kleinen Portionen wird 1,50 € weniger berechnet.

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](mailto:kontakt@gasthof-parzefall.de)  
[www.gasthof-parzefall.de](http://www.gasthof-parzefall.de)