

Gasthof Parzefall



Bargeldlose Zahlungen können nur mit EC-Karte angenommen werden. Kreditkarten und Debitkarten werden nicht akzeptiert.

Payment is only possible cash or with EC card. Payment with credit card or debit card is not possible.



**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 13,90 €

Donnerstag: Haxentag

Gibts halbe oder ganze hintere Schweinshaxe mit
Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße

Ganze Haxe	18,80 €
Halbe Haxe	15,20 €
Beilagensalat	4,40 €

Samstag: Lebertag

Wahlweise gibts Spanferkelleber sauer, natur oder paniert

Spanferkelleber sauer mit Bratkartoffeln	16,20 €
Panierte Spanferkelleber kurz gebraten mit Kartoffelsalat	16,20 €
Spanferkelleber natur mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln	16,20 €
Beilagensalat	4,40 €

Sonntag: Bratentag

Verschiedene Braten wie Kalbsbraten, Krustenbraten,
Schäufele und Spanferkelrollbraten.

An einem frostigen Wintertag

Espresso Rum-Tini ^{9,1,12} Rum, Espressolikör, Espresso	<i>0,25l</i>	8,90 €
Winter Birnen Bellini ^{9,1} Prosecco, Birnensaft, Rosmarin, Zimtstange, Sternanis	<i>0,25l</i>	7,50 €
Glühwein Spritz ^{9,1} Glühwein, Prosecco, Orange, Zimtstange	<i>0,25l</i>	7,50 €
Hot Aperol ^{9,1} Weißwein, Aperol, Apfelsaft, Zimtstange, Orange	<i>0,25l</i>	7,50 €
Limoncello Spritz ^{9,3} Prosecco, Limoncello, Zitrone	<i>0,25l</i>	7,50 €
Campari Spritz ^{9,3} Prosecco, Campari, Wasser	<i>0,25l</i>	7,50 €
Prosecco mit Blutorange Prosecco mit Blutorangenlikör von Liebl	<i>0,20l</i>	6,90 €
Brut Dargent 12% Vol. Pinot Noir oder Chardonnay	<i>0,75l</i>	27,90 €
Martini Wild Berry (alkoholfrei) ^{9,1,2} Martini (alkoholfrei), Wild Berry, gefrostete Beeren		

BTW für Sie 12% Vol.	<i>0,375l</i>	19,90 €
BTW für Ihn 13% Vol.	<i>0,375l</i>	15,90 €
BTW für Sie und Ihn 13% Vol. BTW für Sie 12% Vol., BTW für Ihn 13 % Vol.	<i>0,75l</i>	31,90 €



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

Pikante Kleinigkeiten

Gegrillter Camembert mit Honig-Zwetschgen und Thymian	15,90 €
Lachstatar auf Kartoffeltaler mit Limettencreme	17,90 €
Argentinisches Roastbeef-Carpaccio mit Pilzragout dazu frittierten Rucola, Parmesan, rotem Pfeffer und Himbeer-Balsamico-Creme	18,90 €
Panierte Burrata mit Birnen-Chips, Salatbouquet und Quitten-Chutney	16,90 €
Kaaspressknödel-Carpaccio mit gebratenen Seitlingen, Bergkäse, Salatbouquet und Dunkelbiersoße	12,90 €
Rinderzunge mit Meerrettich-Soße und geröstete Knödelwürfelchen	16,90 €

Zu den Vorspeisen servieren wir frisches selbstgemachtes Weißbrot.

Gemütlichkeit zum Löffeln

Zwoa Suppn in da Tasse Klare Brühe mit Julienne Gemüse mit einem Schuss Cherry und Kokos-Curry Suppe mit Garnele	9,90 €
Unsere Wirtshaussuppe Erkundigen Sie sich bei unseren Kollegen	6,90 €
Klare Brühe mit frischen Kräutern wahlweise mit Leberknödel oder Kaaspressknödel	6,90 €

So feiern wir den Winter

Zwiebel-Speck-Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln	13,90 €
Rinderlende-Zucchini-Flammkuchen mit Schmand, Zucchini und rosa gebratenen Rinderlendenstreifen	18,90 €
Knoblauch-Seitling-Flammkuchen mit Schmand, Seitlingen, Knoblauchöl und Rosmarin	15,50 €
Gorgonzola-Birnen-Flammkuchen mit Schmand, Birne, Gorgonzola und Nüssen	16,90 €
Zwiebel-Lachs-Flammkuchen mit Schmand, geräuchertem Lachs, roten Zwiebeln und Dill	17,90 €
Burrata-Rucola-Flammkuchen mit Schmand, Schwarzwälder Schinken, Burrata, Nüsse und Rucola	17,10 €
Der Besondere - Flammkuchen mit Schmand, 1/3 Lachs, 1/3 Gorgonzola + Birne, 1/3 Speck + Zwiebeln	17,50 €

Vitaminkick für kalte Tage

I mog di- Salat Salatvariation mit Kräuter-Putenbruststreifen , Parmesanflocken und Fruchtstückchen	18,90 €
Steckerlfisch-Salat Salatvariation mit Zander , Nüssen, Birnen und Kräuterschmand	22,50 €

Feinschmecker-Salat	25,10 €
Salatvariation mit rosa gebratenem Roastbeef , roten Pfefferbeeren, Seitlingen und Knoblauchöl	
Schnitzala-Salat	18,90 €
Salatvariation mit Schnitzelfleckerl , Preiselbeeren, Apfelspalten und Cherrytomaten	
Winter-Salat	17,80 €
Salatvariation mit gebratenen Kräutersaitlingen , Nüssen, Gorgonzolawürfeln und Granatapfel	

Zu den Salaten servieren wir frisches selbstgemachtes Weißbrot.

Eine Hand voll Glück

Teigtaschen auf Wurzelgemüse (vegetarisch)	15,90 €
Gefüllt mit Spinat-und Mascarpone, dazu Weißwein-Limetten-Soße und Parmesan	
Blumenkohl-Buffalo-Wings (vegan)	16,60 €
mit veganem Schmand und Süßkartoffelspalten	
Curry-Gemüse mit Kartoffelbällchen (vegan)	16,60 €
mit Belugalinsen und veganer Schmand	
Knusprig paniierter Blumenkohl	14,80 €
mit Remoulade und Butterkartoffeln	
Kässpatzen	14,50 €
auf Holzscheibe serviert, mit selbstgemachten Röstzwiebeln	
Bayerische Schwammerlsuppe	13,90 €
mit Spinat-Semmelknödel	
Beilagensalat	4,40 €



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 €
natur gebraten mit Honig-Senfsoße und Kräuterkartoffeln, dazu gebratenes Gemüse	
Lachsfilet im Sesam-Mohn-Mantel	23,90 €
auf Spitzkohl-Paprika-Currygemüse mit Kartoffelbällchen	
Duett von Lachs und Zander	26,90 €
auf Wurzelgemüse, dazu Beluga-Linsen und Weißwein-Limetten-Soße	
Gegrillter Fisch im Ganzen	25,90 €
mit Spinat-Knoblauch-Kartoffeln – erkundigen Sie sich bei unseren Kollegen	

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.

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	
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 Bratlsob	
Gorgonzola-Birnen Geschnetzeltes	19,80 €
Putengeschnetzeltes mit Gorgonzola, Birnen und Nüssen, serviert mit frittierten Knödelchen	
Dunkelbiergulasch	21,90 €
vom Rind mit Wurzelgemüse und Spinat-Semmelknödel	
Trio von Rinderlende, Schweinefilet und Putenbrust	22,90 €
mit frittierten Knödelchen, Pfefferrahmsoße, Speck-Bohnen und hausgemachte Spätzle	
Geschmorte Ochsenbäckchen	20,80 €
auf Kartoffelstampf mit Wurzelgemüse und Rotwein Jus	
Sous Vide Entenbrust	25,90 €
auf Blaukraut, mit Orangensoße und Kartoffelknödel	
Hirschrücken rosa gebraten	29,90 €
auf karamellisierten Maronen, mit Blaukrautknödelchen und Glühwein-Jus	
Rehbraten	19,90 €
mit Apfelblaukraut, Spätzle und Merlotbirne-Preiselbeeren	

Braten - Klassiker aus dem Ofen

Schweinebraten vom Hals mit Bratlsöß, dazu Kartoffelknödel und Sauerkraut	14,90 €
Schweinebraten vom Hals mit Bratlsöß, dazu Kartoffelknödel und Salat	16,90 €
Spanferkelrollbraten mit Bratlsöß, dazu Spinat-Semmelknödel und Sauerkraut	17,60 €
s' Böfflamott die bayerische Version des Sauerbratens, mit Preiselbeeren, Spätzle und Apfel-Blaukraut	18,90 €
Oma's Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffeln	18,50 €
Fleischpflanzerl mit Kartoffelstampf, Bratensoße und Schmelzzwiebeln	15,90 €

Auf Vorbestellung (48h vorher)

1/2 Ente mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Soße	25,90 €
Ganze Ente mit Semmelknödel, Kartoffelknödel, Blaukraut und Soße	45,90 €
Ganze Gans mit 2x Semmelknödel, 2x Kartoffelknödel, Blaukraut und Soße	169,00 €

Griabige Brotzeitn fña echte Genießä

Brotzeitschmankerlbrettl mit Brot	15,50 €
Kaasbazi mit roten Zwiebeln serviert auf Holzbrett mit Brot	14,90 €
Currywurst mit Pommes	12,90 €
Leberkaas mit Spiegelei und Erdäpflsalod	11,10 €

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

Süße Freuden - mit Liebe gemacht

Marillenknödel

auf Vanillespiegel mit Spekulatius-Brösel, Klecks Sahne
mit Marillenlikör
ohne Marillenlikör

10,90 €

8,80 €

Heiße Apfelradl

mit Vanilleeis auf Vanillespiegel und Sahne

8,80 €

Bieramisu

mit Schokoladenbier, so wie wir Tiramisu kennen

8,80 €

Vanillekipferlmousse

auf Zwetschengröstl

8,80 €

Wintertraum

lassen Sie sich von unseren süßen Köstlichkeiten überraschen

11,90 €

Heiße Kardamom-Schokolade

mit Eierlikör-Sahne

6,70 €

Orangen Sorbet

mit Aperol Spritz oder Sarti Spritz

7,70 €

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 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 €
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 Light ^{1,3,9,11}	0,40l	4,50 €
Tafelwasser spritzig oder still	0,50l	3,70 €
	1,00l	6,70 €
Labertaler Mineralwasser	0,75l	7,10 €
wahlweise spritzig oder still		
Saft	0,50l	5,60 €
wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Johannisbeere		
Saftschorle	0,50l	4,90 €
wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Johannisbeere		

Biere: Oberpfälzer Familienbrauerei Jacob

Altbayerisch Hell vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>4,40 €</i>
Winter Bier	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
Dunkles Bier vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
Alkoholfreies Bier	<i>0,50l</i>	<i>4,40 €</i>
Weizen vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
Winter Weizen	<i>0,50l</i>	<i>4,60 €</i>
Dunkles Weizen	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
Leichtes Weizen	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
Alkoholfreies Weizen	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
Edelpils vom Fass	<i>0,40l</i>	<i>4,20 €</i>
Helles / Dunkles Radler vom Fass ⁴	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
Colaweizen ^{1,3,11}	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
Goass Halbe ^{1,3,11}	<i>0,50l</i>	<i>8,30 €</i>
Goass Mass ^{1,3,11}	<i>1,00l</i>	<i>15,90 €</i>
Mass Helles	<i>1,00l</i>	<i>8,40 €</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	7,60 €	14,70 €
Rosé Landwein aus Österreich, trocken, 12,0 % vol	7,60 €	14,70 €
Rotwein - Zweigelt Landwein aus Österreich, trocken, 12,5 % vol	7,60 €	14,70 €
Bio-Weißweine: 	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
2024 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	9,30 €	27,10 €
2024 Südwind Cuvée, trocken 11,5% vol lebendige Säure des Welschriesling, verbunden mit dem herb-aromatischen Bouquet des frühroten Veltliners, Aroma von grünem Apfel, Walnuss und Zitrone	9,30 €	27,10 €
2024 Morgentau Cuvée, lieblich 10,5 % vol aus frühroter Veltliner, verfeinert mit Welschriesling und etwas Muskateller	9,10 €	26,10 €

Gasthof Parzefall

	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
2024 Weißburgunder	9,10 €	26,10 €
Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol gelber Apfel, sowie feine Haselnusstöne harmonisieren mit charmantem Körper und harmonischem Abgang, elegante Struktur, saftig und zugänglich		
2024 Grauer Burgunder	9,30 €	27,10 €
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		
2024 Riesling - Junge Römer	9,30 €	27,10 €
Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol Blütenduft, Weingartenpfirsich, auch etwas Wachholder, pikant und von rassischer Säurestruktur gestützt, schlanke Riesling-Stilistik		
2024 Grüner Veltliner - Erdverbunden	9,30 €	27,10 €
Qualitätswein, trocken, 12,0 % vol in der Nase animierende Aromen von Äpfeln und Wiesenkräutern, gepaart mit pfeffrig würzigen Anklängen. Zitrusfrüchte gesellen sich dazu.		

Bio-Rotweine:

0,25l

0,75l

2022 Merlot

9,30 €

27,10 €

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

2021 Sankt Laurent

9,30 €

27,10 €

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

2020 Zweigelt Selektion

9,10 €

26,10 €

Qualitätswein, trocken 13,0 % vol

fruchtiger Weichselduft, gut eingebundene Tannine, kräftig und langer Abgang

2019 Sunrise

9,30 €

27,10 €

Cuvée, trocken 13,0 % vol

Dunkles Rubingranat, Weichselaromen, kräutigwürzige Komponenten – rote Beeren und dezente Kirschfrucht am Gaumen – engmaschiges anpruchsvolles Tanningerüst

**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.



Hochprozentiges Vergnügen

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

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

Gasthof Parzefall

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

Andere Verdauungs-Schnapserl

Jägermeister 35% Vol.	<i>2cl</i>	4,40 €
Wodka 37% Vol.	<i>2cl</i>	4,40 €
Baileys 17% Vol.	<i>4cl</i>	5,90 €
Ramazotti 30% Vol.	<i>4cl</i>	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 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-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 **EC Karte** 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