

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 und Dunkelbiersoße.

Ganze Haxe	18,80 €
Halbe Haxe	14,90 €
Beilagensalat	4,40 €

Samstag: Lebertag

Wahlweise gibts Spanferkelleber sauer, natur oder paniert.

Spanferkelleber sauer mit Bratkartoffeln	15,90 €
Panierte Spanferkelleber kurz gebraten mit Kartoffelsalat	15,90 €
Spanferkelleber natur mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	15,90 €
Beilagensalat	4,40 €

Sonn- und Feiertag: 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>	7,50 €
Sarti Spritz ^{9,1} Prosecco, Sarti Rosa Aperitivo, Wasser, Orange	<i>0,25l</i>	7,50 €
Lillet Wild Berry ^{9,1,2} Schweppes Wild Berry, Lillet, Beeren	<i>0,25l</i>	7,50 €
Milano Spritz Limoncello, Prosecco, Erdbeersirup, Schweppes Mojito	<i>0,25l</i>	7,50 €
Campari Spritz Prosecco, Campari, Wasser, Espresso, Kaffeelikör	<i>0,25l</i>	7,50 €
Aperol Spritz ^{1,12} Prosecco, Aperol, Orange	<i>0,25l</i>	7,50 €
Prosecco mit Pfirsich Prosecco mit Weinbergpfirsichlikör von Liebl	<i>0,20l</i>	6,90 €
Brut Dargent 12% Vol. Pinot Noir oder Chardonnay	<i>0,75l</i>	27,90 €
Mini Dargent 12% Vol. Pinot Noir oder Chardonnay	<i>0,20l</i>	7,90 €
Martini Wild Berry (alkoholfrei) ^{1,2,9} Martini (alkoholfrei), Schweppes Wild Berry, gefrostete Beeren	<i>0,25l</i>	6,90 €
Gin Wild Berry (alkoholfrei) ^{1,2,9} Gin (alkoholfrei), Grenadine, Schweppes Wild Berry, Früchte, Zitrone	<i>0,25l</i>	6,90 €

Pikante Kleinigkeiten

Marinierte Pilze auf Knoblauch-Baguette mit Kräutern, Parmesan, Cherrytomaten und frittiertem Basilikum	9,90 €
Burrata mit Melone mit Balsamico Reduktion, Südtiroler Speck, Pistazien, Honig und getrocknete Tomaten	15,90 €
Gebackenes Camembert-Türmchen Toast-Salat-Feige-Preiselbeeren	14,90 €
Avocado-Lachs-Tatar mit Limetten-Dill-Crème und Rucola	17,90 €

Zu den Vorspeisen servieren wir frisches selbstgemachtes Brot.

Gemütlichkeit zum Löffeln

Rinderkraftbrühe mit Kaaspressknödel selbstgemacht, mit frischen Kräutern	6,90 €
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und frischen Kräutern	6,90 €
Böhmische Knoblauchsuppe mit Brotcroutons	6,90 €

So feiern wir den Sommer

Zwiebel-Speck-Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln	13,90 €
Fetakäse-Feigen-Flammkuchen mit Schmand, Fetakäse, Feigen und Honig	16,50 €

Rucola-Tomaten-Flammkuchen mit Schmand, Rucola, Tomaten, Champignons und Nüssen	15,80 €
Meerrettich-Grieben-Flammkuchen mit Schmand, Meerrettich, Grieben und Geräuchertem	16,90 €
Zwiebel-Lachs-Flammkuchen mit Schmand, Lachs und Zwiebeln	17,60 €
Trauben-Walnuss-Flammkuchen mit Schmand, Trauben, Walnuss, Rosmarin und Speck	16,50 €
Der Besondere - Flammkuchen mit Schmand, 1/3 Lachs, 1/3 Feta + Feige, 1/3 Speck + Zwiebeln	17,10 €

Vitaminkick für warme Tage

I mog di-Salat Salatvariation mit Putenstreifen , Parmesanflocken und Radieschen	18,90 €
Wassermelone-Feta-Salat Salatvariation mit Fetakäse, Wassermelone, Cherrytomaten, Gurken und Oliven	17,50 €
Feinschmecker-Salat Salatvariation mit Rinderlendenstreifen , Avocados, Nüssen und Aioli-Dip	25,10 €
Steckerlfisch-Salat Salatvariation mit Zanderfilet , Nüssen, Orangenfilets und Dill-Joghurt-Dip	22,50 €
Schnitzerla-Salat Salatvariation mit Schnitzelfleckerl , Preiselbeeren, Apfelspalten und Cherrytomaten	18,90 €

Zu den Salaten servieren wir frisches selbstgemachtes Brot.

Eine Hand voll Glück

Teigtaschen auf Romanesco und Cherrytomaten gefüllt mit Ricotta und Limone, dazu Weißweinsauce und Parmesan (vegetarisch)	15,90 €
Geröstete Kartoffeln auf Rote-Beete-Hummus mit Sour Cream (vegan)	15,60 €
Kässpatzen mit Röstzwiebeln	13,80 €
Boarische Schwammerlsuppe mit Spinat-Semmel-Knödel	12,90 €
G'füllte Süßkartoffeln auf Kräuterschmand mit Burrata, Nüssen und Salatbouquet	16,60 €
Beilagensalat	4,40 €

Schätze aus frischen Quellen

Ganzer Saibling vom Grill mit Schwenkkartoffeln	24,50 €
Matjesfilets in hausgemachter Apfel-Zwiebel-Sahne mit Bratkartoffeln	16,60 €
Zanderfilet natur gebraten, mit Honig-Senf-Soße und Kräuterkartoffeln, dazu gebratenes Gemüse	22,50 €
Pasta mit Riesengarnelen im Knoblauch-Oliven-Öl mit Parmesanflocken	22,50 €

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

An Guadn! Zeit zum Schlemmen

Schnitzel „Wiener Art“ der Klassiker unter den Schnitzeln	17,70 €
Riesenschnitzel ca. 400g Schnitzel "Wiener Art"	23,10 €
Alt-Münchner Schnitzel mit süßem Senf und Kren in der Panade	18,90 €
Schlemmerschnitzel paniertes Schnitzel mit Schwammerlrahmsoß bedeckt und mit Käse überbacken	18,90 €
Gefülltes Tascherl gefüllt mit Schinken und Käse	18,90 €
Aufpreis für Schnitzel mit Putenfleisch statt Schweinefleisch	2,50 €
Kleineres Gericht	-2,00 €

Beilagensalat

4,40 €

Alle Schnitzel werden mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln serviert.

Deftiges für Kraft und Gute Laune

Zwiebelrostbraten (200 g)

26,90 €

aus der Rinderlende mit Speck-Bratkartoffeln, selbstgemachten Röstzwiebeln und Bratsoß

Gepfeffertes Schweinefilet

21,90 €

auf Schwammerlrahmsöße mit Spätzle

Rinderfilet (250 g)

35,50 €

mit großem buntem Salat, Roter-Pfeffer-Hollandaise und Knoblauchbaguette

**Trio von Rinderlende, Schweinefilet
und Putenbrust**

22,90 €

mit frittierten Knödelchen, Pfefferrahmsöße und Speck-Bohnen

Mariniertes Sous-Vide-Kotelette

21,70 €

vom Schwein auf Apfel-Kartoffel-Püree mit Cognag-Jus

Puten-Chorizo-Grillspieße

21,90 €

auf gebratenem Gemüse, mit BBQ-Sauce und Folienkartoffeln im Kräuterschmand

Griabige Brotzeitn fúa echte Genieße

Rengschburger Wurschtsalod mit Brot	11,50 €
Schweizer Wurschtsalod mit Brot	12,10 €
Brotzeitschmankerlbrettl mit Brot	15,50 €
Kaasbazi mit Brot	14,20 €
Currywurscht mit Pommes	11,90 €
Leberkaas mit Spiegelei und Erdäpfلسalod	10,90 €
Bratensulz mit Bratkartoffeln oder Brot	11,90 €

Scheibe Brot extra: 1,50 € | Brotkerbl extra 3,90 €

Butter extra: 1,20 €

Süße Freuden - mit Liebe gemacht

Heiße Apfelradl	8,80 €
mit Vanilleeis auf Vanillespiegel und Sahne	
Crème Brûlée	8,80 €
mit Vanilleeis und Klecks Sahne	
Lavendel Cheesecake	9,50 €
Gin-Tonic-Sorbet	6,60 €
Liebl "Bavarian Dry" Gin-Tonic küsst Zitrone mit Limette und Gurke	
Sanfter Engel mit Eierlikör	6,60 €
mit Prosecco, Vanilleeis, Orangensaft, Eierlikör	
Käse-Variation	9,90 €
Auswahl an verschiedenen Käsesorten	
Eisbecher	
Bananaschifferl	8,90 €
Banane, Vanilleeis, Schokosoße und Sahne	
Espresso-Nuss-Traum	8,90 €
Haselnuss- und Vanilleeis, mit Nüssen, Espressolikör und Sahne	
Amarena Becher	8,90 €
Vanilleeis, Amarena Kirschen und Sahne	
Pistazie im Becher	8,90 €
Vanilleeis, Pistazieneis, Pistazienkrümel und Sahne	
Kleiner Süßer	5,90 €
Vanilleeis mit Espresso	
Großer Süßer	6,60 €
Vanilleeis mit Espresso und Haselnusslikör	
Eiskaffee	7,40 €
Vanilleeis mit geisternem Kaffee und Sahne	

Gasthof Parzefall

Eisschokolade

Schokoladeneis mit kalter Schokolade und Sahne

7,40 €

Eis mit Sahne für unsere Kleinsten

Such dir eine Kugel Eis aus, mit Smarties und Marshmallows

3,90 €

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

Seelenwärmer

Tasse Kaffee ¹¹	3,30 €
Kännchen Kaffee ¹¹	5,10 €
Espresso ¹¹	2,80 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,80 €
Espresso Macchiato ¹¹	3,40 €
Cappuccino ¹¹	4,20 €
Latte Macchiato ¹¹	4,20 €
Milchkaffee ¹¹	4,20 €
Glas Tee	3,50 €
verschiedene Sorten (Schwarzer Tee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Kamille, Grüner Tee)	

Alkoholfreie Getränke

Cola Mix ^{1,3,11}	<i>0,40l</i>	<i>4,10 €</i>
Orangenlimonade ^{1,3}	<i>0,40l</i>	<i>4,10 €</i>
Zitronenlimonade ^{1,3}	<i>0,40l</i>	<i>4,10 €</i>
Almdudler ^{1,3}	<i>0,33l</i>	<i>4,60 €</i>
Coca Cola ^{1,3,11}	<i>0,40l</i>	<i>4,30 €</i>
Cola Light ^{1,3,9,11}	<i>0,40l</i>	<i>4,30 €</i>
Tafelwasser spritzig oder still	<i>0,50l</i>	<i>3,70 €</i>
	<i>1,00l</i>	<i>6,70 €</i>
Labertaler Mineralwasser spritzig oder still	<i>0,75l</i>	<i>7,10 €</i>
Saft	<i>0,50l</i>	<i>4,90 €</i>
wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Johannisbeere		
Saftschorle	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Johannisbeere		

Biere

Regionale Biere der Oberpfälzer Familienbrauerei Jacob aus Bodenwöhr

Altbayerisch Hell vom Fass	0,50l	4,30 €
Dunkles Bier vom Fass	0,50l	4,40 €
Alkoholfreies Bier	0,50l	4,30 €
Weizen vom Fass	0,50l	4,40 €
Dunkles Weizen	0,50l	4,40 €
Leichtes Weizen	0,50l	4,40 €
Alkoholfreies Weizen	0,50l	4,40 €
Edelpils vom Fass	0,40l	4,10 €
Radler ^{1,3}	0,50l	4,30 €
Dunkles Radler ^{1,3}	0,50l	4,40 €
Almradler ^{1,3} (Almdudler + Helles)	0,50l	4,40 €
Colaweizen ^{1,3,11}	0,50l	4,40 €
Goass Halbe ^{1,3,11}	0,50l	8,10 €
Goass Mass ^{1,3,11}	1,00l	15,50 €
Mass Helles	1,00l	8,40 €

Starke Begleiter vom Weingut Angerer

Alle Weine in unserem Angebot sind Qualitätsweine aus dem Weingut Angerer in Lengdenfeld, 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 €
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 Grauer Burgunder 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	9,30 €	27,10 €
2024 Weißburgunder Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol gelber Apfel, sowie feine Haselnusstöne harmonisieren mit charmantem Körper und harmonischem Abgang, elegante Struktur, saftig und zugänglich	9,10 €	26,10 €
2024 Riesling - Junge Römer Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol Blütenduft, Weingartenpfirsich, auch etwas Wachholder, pikant und von rassiger Säurestruktur gestützt, schlanke Riesling-Stilistik	9,30 €	27,10 €
2024 Grüner Veltliner - Erdverbunden Qualitätswein, trocken 12,0 % vol in der Nase animierende Aromen von Äpfeln und Wiesenkräutern, gepaart mit pfeffrig würzigen Anklängen. Zitrusfrüchte gesellen sich dazu.	9,30 €	27,10 €

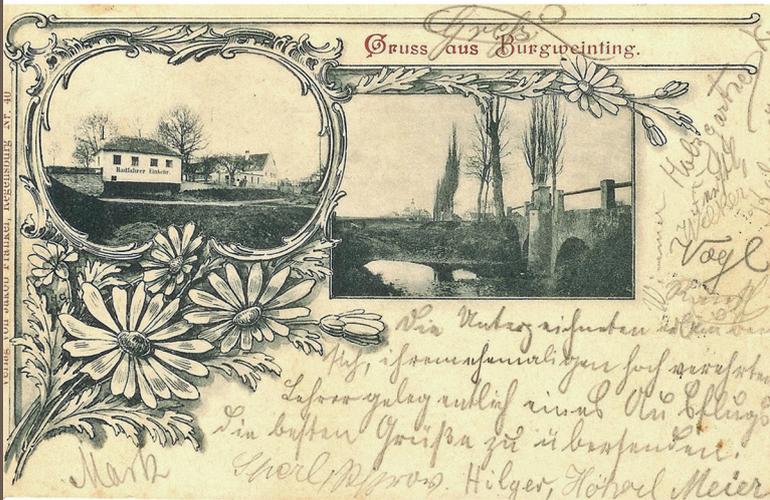
Gasthof Parzefall

Rotweine:	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
2022 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	9,30 €	27,10 €
2021 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	9,30 €	27,10 €
2020 Zweigelt Selektion Qualitätswein, trocken 13,0 % vol fruchtiger Weichselduft, gut eingebundene Tannine, kräftig und langer Abgang	9,10 €	26,10 €
2019 Sunrise Cuvée, trocken 13,0 % vol Dunkles Rubingranat, Weichselaromen, kräutigwürzige Komponenten – rote Beeren und dezente Kirschfrucht am Gaumen – engmaschiges anspruchsvolles Tanningerüst	9,30 €	27,10 €

**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.



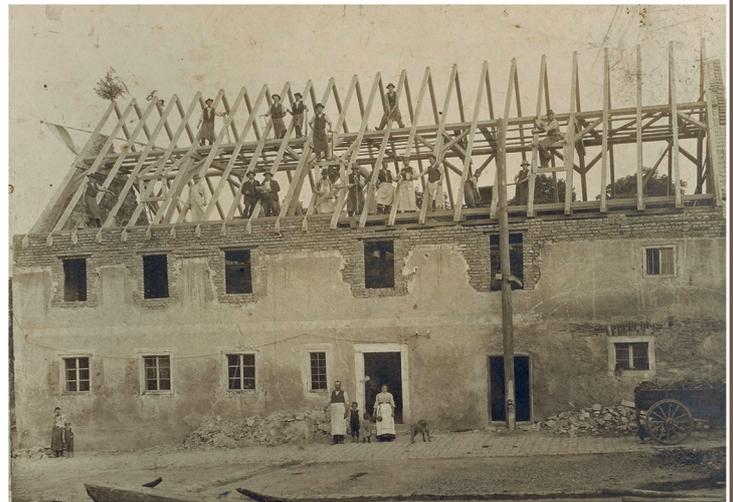
1899 Postkarte Burgweinting 1899 - Rabenhofer



1900 Postkarte Burgweinting - Rabenhofer



1910 Restauration Schindler Postkarte - Slg Klaus Theml



1911 Gasthof Parzeffal - Georg Parzeffal



1919 Gasthof Parzeffal - FFW Burgweinting Festschrift 1999



1940er Gasthof Parzeffal - Anna Maria Rösch



1951 Parzeffal Maibaumaufstellen - Habler Portenhauser



1958 www.gasthof-parzeffal.de

Hochprozentiges Vergnügen

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

Haselnuss Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
Apfel-Birne Edelobstbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
Pistenbrenner Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
Marille Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
Blutorange Edelbrand 43% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
Wald-Himbeere Obstgeist 40% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
Fruchtzauber Obstbrand 33,5% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
Marille Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
Wildkirsch-Chili Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
Roter Weinbergpfirsich Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
Bratapfel Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
Karamell Salz Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>

Gasthof Parzefall

Haselnuss Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,80 €
Blutorange Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,80 €
Walnuss Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,80 €
Espresso Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,80 €
Apfel-Amaretto Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,80 €
Heidelbeer-Ingwer Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,80 €
Espressolikör Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,80 €
Bärwurz 40% Vol.	<i>2cl</i>	4,30 €
Blutwurz 56% Vol.	<i>2cl</i>	4,30 €
Gin 60% Vol. "Bavarian Dry"	<i>2cl</i>	5,10 €

Andere Verdauungs-Schnapslerl

Jägermeister 35% Vol.	<i>2cl</i>	4,30 €
Wodka 37% Vol.	<i>2cl</i>	4,30 €
Baileys 17% Vol.	<i>4cl</i>	5,70 €
Ramazotti 30% Vol.	<i>4cl</i>	5,70 €

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

Bitte beachten Sie, dass in den Sommermonaten
der Bier- und Wintergarten nur bis 22:30 Uhr geöffnet
werden dürfen.

(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