

# Gasthof Parzefall



**Bargeldlose Zahlungen können nur mit EC-Karte angenommen werden. Keine Kreditkartenzahlung möglich.**

**Payment is only possible cash or with EC card. Payment with credit 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 9,90 €

## Donnerstag: Haxentag

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

Ganze Haxe	17,60 €
Halbe Haxe	14,30 €

## Freitag: Räuchertag

Frisch geräucherte Forelle mit Petersilienkartoffeln, Sahnemeerrettich und Salat	17,50 €
---	---------

## Samstag: Lebertag

Wahlweise gibts Spanferkelleber sauer, natur oder paniert

Spanferkelleber sauer mit Bratkartoffeln und Salat	15,50 €
Panierte Spanferkelleber kurz gebraten mit Kartoffelsalat und Salat	15,50 €
Spanferkelleber natur mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	15,50 €

## Sonntag: Bratentag

Verschiedene Braten wie Kalbsbraten, Krustenbraten,  
Schäufele und Spanferkelrollbraten.

## An einem frostigen Wintertag

<b>Glühwein Spritz</b> <sup>9,1</sup> Glühwein, Prosecco, Orange, Zimtstange	<i>0,25l</i>	<b>6,60 €</b>
<b>Warmer Glüh-Lillet mit Himbbeeren</b> <sup>9,1</sup> Lillet, Himbeer-Sirup, Himbeer Tee, Zimtstange	<i>0,25l</i>	<b>6,60 €</b>
<b>Limoncello Spritz</b> <sup>9,3</sup> Prosecco, Limoncello, Zitrone	<i>0,25l</i>	<b>6,60 €</b>
<b>Beeren Gin Tonic mit Minze</b> <sup>9,1,12</sup> Bavarian Gin, Tonic Water, gefrostete Beeren, Minze	<i>0,25l</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Hugo</b> <sup>9,1</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, Limette und Minze	<i>0,25l</i>	<b>6,60 €</b>
<b>Prosecco mit Pfirsich</b> Prosecco mit rotem Weinbergpfirsichlikör von Liebl	<i>0,20l</i>	<b>5,20 €</b>
<b>Glas Prosecco</b>	<i>0,20l</i>	<b>4,60 €</b>
<b>Winter Gin Tonic mit gefrosteten Beeren (alkoholfrei)</b> <sup>9,1, 12</sup> Gin (alkoholfrei), Tonic Water, Himbeer-Sirup, gefrostete Beeren, Rosmarin	<i>0,25l</i>	<b>6,60 €</b>
<b>Brut Dargent 12% Vol.</b> Pinot Noir oder Chardonnay	<i>0,75l</i>	<b>25,90 €</b>



## Pikante Kleinigkeiten

<b>Ab aufs Brot</b>	<b>8,90 €</b>
Dreierlei Aufstrich mit frischem, selbstgemachtem Weißbrot	
<b>Lachstartar</b>	<b>16,30 €</b>
auf Kartoffeltaler mit Limettencreme	
<b>Spinat-Semmelknödel-Carpaccio</b>	<b>12,10 €</b>
mit gebratenen Seitlingen,, Parmesanflocken, Salatbouquet und Dunkelbiersoße	
<b>Gebackener Camembert im Brotlaib</b>	<b>13,90 €</b>
Mit Honig, Walnüssen und Speck	

Zu den Vorspeisen servieren wir frisches selbstgemachtes Weißbrot.

## Gemütlichkeit zum Löffeln

<b>Zwoa Suppn in da Tasse</b>	<b>8,90 €</b>
Klare Brühe mit Julienne Gemüse und Kokos-Curry Suppe mit Lachswürfeln	
<b>Erdäpfelsuppe mit Schwarzwälder Chips und Brezel-Knusper</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern</b>	<b>6,90 €</b>
Wahlweise mit Leberknödel oder Grießnockerl	



## So feiern wir den Winter

<b>Zwiebel-Speck-Flammkuchen</b> mit Schmand, Speck und Zwiebeln	<b>12,50 €</b>
<b>Rinderlende-Zucchini-Flammkuchen</b> mit Schmand, Zucchini und rosa gebratenen Rinderlendenstreifen	<b>17,80 €</b>
<b>Knoblauch-Seitling-Flammkuchen</b> mit Schmand, Seitlingen und Knoblauchbutter	<b>15,50 €</b>
<b>Gorgonzola-Birnen-Flammkuchen</b> mit Schmand, Birne, Gorgonzola und Nüssen	<b>16,60 €</b>
<b>Zwiebel-Lachs-Flammkuchen</b> mit Schmand, geräuchertem Lachs, roten Zwiebeln und Dill	<b>17,60 €</b>
<b>Ziegenkäse-Aprikosen-Flammkuchen</b> mit Schmand, Schinkenfleckerl, Ziegenkäsestreifen, Aprikosenkonfitüre und Chiliflocken	<b>16,60 €</b>

## Vitaminkick für kalte Tage

<b>*I mog di*- Salat</b> Salatvariation mit <b>Kräuter-Putenbruststreifen</b> , Parmesanflocken und Trauben	<b>16,70 €</b>
<b>Steckerlfisch-Salat</b> Salatvariation mit <b>Zander im Tempura-Teigmantel</b> , Nüssen, Orangenfilets und Kräuterschmand	<b>18,90 €</b>
<b>Feinschmecker-Salat</b> Bunter Salat mit <b>rosa gebratenen Rinderlendenstreifen</b> , roten Pfeffer- beeren, Seitlingen und Knoblauchbutter	<b>19,90 €</b>
<b>Schnitzala Salat</b> Salatvariation mit <b>Schnitzelfleckerl</b> , Preiselbeeren, Apfelspalten und Cherrytomaten	<b>17,80 €</b>

**Winter Salat**

**16,80 €**

Salatvariation mit **gebratenen Kräutersaitlingen**, Nüssen,  
Gorgonzolawürfeln und Trauben

---

Zu den Salaten servieren wir frisches selbstgemachtes Weißbrot.

---

**Eine Hand voll Glück**

---

**Teigtaschen auf Wurzelgemüse (vegetarisch)**

**15,60 €**

Gefüllt mit Spinat-und Mascarpone, dazu Weißwein-Limetten-Soße,  
Parmesan und Salat

**Teigtaschen auf Wurzelgemüse (vegan)**

**15,60 €**

Gefüllt mit Ratatouille-Gemüse mit veganem Käse überbacken  
und Salat

**Knusper-Blumenkohl**

**12,80 €**

paniert mit Remoulade, Butterkartoffeln und Salat

**Kässpätzlen**


**12,80 €**

auf Holzscheibe serviert, mit selbstgemachten  
Röstzwiebeln und Salat

**Bayerische Schwammerlsuppe**

**11,50 €**

mit Spinat-Semmelknödel und Salat



---

**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

<b>Zanderfilet</b>	<i>19,90 €</i>
natur gebraten mit Honig-Senfsoße und Kräuterkartoffeln, dazu gebratenes Gemüse	
<b>Lachsfilet im Sesam-Mohn-Mantel</b>	<i>21,10 €</i>
auf Spitzkohl-Paprika-Currygemüse und Kartoffelbällchen	
<b>Duett von Lachs und Zander</b>	<i>24,50 €</i>
auf Wurzelgemüse, dazu mit Spinat und Mascarpone gefüllte Teigtaschen und Weißwein-Limetten-Soße	
<b>Geräucherte Forelle</b>	<i>17,50 €</i>
mit Petersilienkartoffeln, Sahnemeerrettich und Salat Solange der Vorrat reicht!	

## An Guadn! Zeit zum Schlemmen

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<i>16,60 €</i>
der Klassiker unter den Schnitzeln	
<b>Riesenschnitzel</b>	<i>21,10 €</i>
ca. 400g Schnitzel "Wiener Art"	
<b>Alt-Münchner Schnitzel</b>	<i>17,60 €</i>
mit süßem Senf und Kren in der Panade	
<b>Schlemmerschnitzel</b>	<i>18,60 €</i>
paniertes Schnitzel mit Schwammerlrahmsoß bedeckt und mit Käse überbacken	
<b>Gefülltes Tascherl</b>	<i>18,60 €</i>
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse	

---

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

---



<b>Schmankerl Tascherl</b>	<b>18,60 €</b>
gefüllt mit Gorgonzola, Spinat und Schwarzwälder Schinken	
Aufpreis für Putenfleisch	<b>2,50 €</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>24,50 €</b>
aus der Rinderlende mit Speck-Bratkartoffeln, selbstgemachten Röstzwiebeln, Bratsoß und buntem Salat	
<b>Gorgonzola Geschnetzeltes</b>	<b>18,80 €</b>
Putengeschnetzeltes mit Gorgonzola, Birnen und Nüssen, serviert mit frittierten Knödelchen	
<b>Ursteak mit Schnick Schnack (300 g)</b>	<b>25,70 €</b>
auf Wurzelgemüse und mit Ratatouille gefüllte Teigtaschen und Merlot-Jus	
<b>Trio von Rinderlende, Schweinefilet und Putenbrust</b>	<b>20,90 €</b>
mit frittierten Knödelchen, Pfefferrahmsoße und Speck-Bohnen	
<b>Schweinemedallions</b>	<b>19,90 €</b>
im Speckmantel auf Schwammerlrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat	



## **Braten - Klassiker aus dem Ofen**

<b>Schweinebraten vom Hals</b>	<b>12,90 €</b>
mit Bratlsob, dazu Kartoffelknödel und Sauerkraut	
<b>Spanferkelrollbraten</b>	<b>15,60 €</b>
mit Bratlsob, dazu Spinat-Semmelknödel und Salat	
<b>s' Böfflamott</b>	<b>16,90 €</b>
die bayerische Version des Sauerbratens, mit Preiselbeeren, selbstgemachten Spätzle und Apfel-Blaukraut	
<b>Rindertafelspitz nach Oma's Art</b>	<b>16,90 €</b>
mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Salat	

## **Griabige Brotzeitn fua echte Genieße**

<b>Brotzeitschmankerlbrettl</b>	<b>14,90 €</b>
mit Brot	
<b>Kaasbazi mit roten Zwiebeln</b>	<b>12,10 €</b>
serviert auf Holzbrett mit Brot	
<b>Currywurst</b>	<b>11,10 €</b>
mit Pommes	
<b>Bauernomelette</b>	<b>12,10 €</b>
gefüllt mit Bratkartoffeln, Speck und ogrösste Schwammerl, dazu Bratlsob und Salod	
<b>Leberkaas</b>	<b>11,10 €</b>
mit Spiegelei und Erdäpflesalod	
<b>Dradewixpfeiferl</b>	<b>11,10 €</b>
mit Sauerkraut, Speck, Klecks Sauerrahm und Salat	

Scheibe Brot extra: 1,20 € | Butter extra: 1,00 €

## Jetzt wird's Wild

<b>Hirschrücken rosa gebraten</b>	<b>27,90 €</b>
auf Rosenkohl mit Marillenknödel und Lebkuchenjus	
<b>Rehbraten</b>	<b>18,90 €</b>
mit Apfelblaukraut, Spätzle und Merlotbirne-Preiselbeeren	
<b>Wildragout</b>	<b>16,60 €</b>
mit Spinat-Semmelknödel und getrockneten Zwetschgen	

## Süße Freuden - mit Liebe gemacht

<b>Bayerisch Creme</b>	<b>7,60 €</b>
mit Zwetschengröstl, Lebkuchensplitter und Klecks Sahne	
<b>Marillenknödel</b>	
auf Vanillespiegel mit Spekulatius-Brösel, Klecks Sahne	
mit Marillenlikör	<b>10,90 €</b>
ohne Marillenlikör	<b>8,80 €</b>
<b>Heiße Apfelradl</b>	<b>8,80 €</b>
mit Vanilleeis auf Vanillespiegel und Sahne	
<b>Wintertraum</b>	<b>10,90 €</b>
lassen Sie sich von unseren süßen Köstlichkeiten überraschen	
<b>Gezuckerte Teigtaschen</b>	<b>8,80 €</b>
gefüllt mit Frischkäse, Aprikose und Rosmarin mit warmer Vanillesoße und Klecks Sahne	
<b>Große heiße Schokolade</b>	<b>5,70 €</b>
mit Kardamon und Marshmallows	
<b>Gin-Tonic Sorbet</b>	<b>6,60 €</b>
Gin küsst Zitrone	

## Eisige Freuden

<b>Kleiner Süßer</b>	<b>5,40 €</b>
Vanilleeis mit Espresso	
<b>Großer Süßer</b>	<b>6,50 €</b>
Vanilleeis mit Espresso und Haselnusslikör	
<b>Eis für unsere Kleinsten</b>	<b>3,50 €</b>
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, Zitrone,  
Johannisbeere, Gebrannte-Mandel-Eis für 1,90 €  
Extra Sahne gibts für 1,20 €, Eierlikör oder Baileys für 2,50 €  
Stellen Sie sich gerne Ihren Lieblingsbecher selbst zusammen.

---

## Seelenwärmer

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>11</sup>	<b>3,10 €</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>3,90 €</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>3,90 €</b>
<b>Orangenlimonade</b> <sup>1,3</sup>	<i>0,40l</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>1,3</sup>	<i>0,40l</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Almdudler</b> <sup>1,3</sup>	<i>0,33l</i>	<b>4,40 €</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>1,3,11</sup>	<i>0,40l</i>	<b>4,10 €</b>
<b>Cola Light</b> <sup>1,3,9,11</sup>	<i>0,40l</i>	<b>4,10 €</b>
<b>Tonic Water</b>	<i>0,20l</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Tafelwasser spritzig oder still</b>	<i>0,50l</i>	<b>3,50 €</b>
	<i>1,00l</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Saft</b>	<i>0,50l</i>	<b>5,60 €</b>
wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Johannisbeere		
<b>Saftschorle</b>	<i>0,50l</i>	<b>4,60 €</b>
wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Johannisbeere		

## **Biere: Oberpfälzer Familienbrauerei Jacob**

Altbayerisch Hell vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>4,20 €</i>
Dunkles Bier vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>4,20 €</i>
Alkoholfreies Bier	<i>0,50l</i>	<i>4,20 €</i>
Weizen vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>4,20 €</i>
Dunkles Weizen	<i>0,50l</i>	<i>4,20 €</i>
Leichtes Weizen	<i>0,50l</i>	<i>4,20 €</i>
Alkoholfreies Weizen	<i>0,50l</i>	<i>4,20 €</i>
Edelpils vom Fass	<i>0,40l</i>	<i>3,90 €</i>
Helles / Dunkles Radler vom Fass <sup>4</sup>	<i>0,50l</i>	<i>4,20 €</i>
Colaweizen	<i>0,50l</i>	<i>4,20 €</i>
Goass Halbe <sup>4</sup>	<i>0,50l</i>	<i>6,90 €</i>
Goass Mass <sup>4</sup>	<i>1,00l</i>	<i>13,10 €</i>
Mass Helles	<i>1,00l</i>	<i>8,10 €</i>

## Starke Begleiter vom Weingut Angerer

Alle Weine in unserem Angebot sind Qualitätsweine aus dem Weingut  
Angerer in Lengenfeld, 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>6,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Rosé</b> Landwein aus Österreich, trocken, 12,0 % vol	<b>6,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Rotwein - Zweigelt</b> Landwein aus Österreich, trocken, 12,5 % vol	<b>6,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Weißweine:</b>	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
<b>2021 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>8,90 €</b>	<b>25,70 €</b>
<b>2020 Südwind</b> 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	<b>8,90 €</b>	<b>25,70 €</b>
<b>2021 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>8,60 €</b>	<b>24,80 €</b>



## Gasthof Parzefall

	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
<b>2022 Weißburgunder</b> Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol gelber Apfel, sowie feine Haselnusstöne harmonisieren mit charmantem Körper und harmonischem Abgang, elegante Struktur, saftig und zugänglich	<b>8,60 €</b>	<b>24,80 €</b>
<b>2022 Grauer Burgunder</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>8,90 €</b>	<b>25,70 €</b>
<b>2020 Riesling - Junge Römer</b> Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol Blütenduft, Weingartenpfirsich, auch etwas Wachholder, pikant und von rassiger Säurestruktur gestützt, schlanke Riesling-Stilistik	<b>8,90 €</b>	<b>25,70 €</b>
<b>2022 Grüner Veltliner - Erdverbunden</b> Qualitätswein, trocken, 12,0 % vol in der Nase animierende Aromen von Äpfeln und Wiesenkräutern, gepaart mit pfeffrig würzigen Anklängen. Zitrusfrüchte gesellen sich dazu.	<b>8,90 €</b>	<b>25,70 €</b>

## Gasthof Parzefall

<b>Rotweine:</b>	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
<b>2019 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>8,90 €</b>	<b>25,70 €</b>
<b>2020 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>8,90 €</b>	<b>25,70 €</b>
<b>2019 Zweigelt Selektion</b> Qualitätswein, trocken 13,0 % vol fruchtiger Weichselduft, gut eingebundene Tannine, kräftig und langer Abgang	<b>8,60 €</b>	<b>24,80 €</b>
<b>2018 Sunrise</b> Cuvée, trocken 13,0 % vol Dunkles Rubingranat, Weichselaromen, kräutigwürzige Komponenten – rote Beeren und dezente Kirschfrucht am Gaumen – engmaschiges anspruchsvolles Tanningerüst	<b>8,60 €</b>	<b>24,80 €</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



## Hochprozentiges Vergnügen

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

<b>Haselnuss</b> Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Apfel-Birne</b> Edelobstbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Pistenbrenner</b> Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Marille</b> Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Blutorange</b> Edelbrand 43% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Wald-Himbeere</b> Obstgeist 40% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Fruchtzauber</b> Obstbrand 33,5% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Marille</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Wildkirsch-Chili</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Roter Weinbergpfirsich</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Bratapfel</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Walnuss</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Espresso</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>

## Gasthof Parzefall

<b>Haselnuss</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>470 €</b>
<b>Apfel-Amaretto</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Heidelbeer-Ingwer</b> Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Bärwurz</b> 40% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,10 €</b>
<b>Blutwurz</b> 56% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,10 €</b>
<b>Gin</b> 60% Vol. "Bavarian Dry"	<i>2cl</i>	<b>5,20 €</b>

### **Andere Verdauungs-Schnapsel**

<b>Jägermeister</b> 35% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,10 €</b>
<b>Wodka</b> 37% Vol.	<i>2cl</i>	<b>4,10 €</b>
<b>Baileys</b> 17% Vol.	<i>4cl</i>	<b>5,70 €</b>
<b>Ramazotti</b> 30% Vol.	<i>4cl</i>	<b>5,70 €</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 (Oktober-April)

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 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.

**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)