



Veranstaltungen 2018 | 2019

Gesellschaftstanz im Ballsaal von 19.00 Uhr bis 23.00 Uhr

November: 10. / 17. / 24.

Dezember: 08. / 25.

Januar: 05.

Februar: 16.

April: 06. / 30.

Oktober: 05.

November: 02. / 09. / 16. / 23. / 30.

Dezember: 14. / 25.

Partys im Wintergarten von 20.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Januar: 26 – Après Ski Party

Februar: 04. – Kostümparty

23. – Oldienacht

Mai: 04. – Schlagerfrühling

Oktober: 30. – Halloweenparty

Dezember: 07. – Adventsparty

Winterkino im Salon „Elbbalkon“ jeweils 17.00 Uhr und 20.00 Uhr

November: 23. – Die Feuerzangenbowle

Dezember: 07. – 3 Nüsse für Aschenbrödel

21. – Die Weihnachtsgeschichte

Januar: 04. / 18.

Februar: 01. / 15.

März: 01. / 15. / 29.

April: 12.

November: 08. / 21.

Dezember: 06. / 20.

Brunch im Wintergarten von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Dezember: 02. / 09. / 16. / 23. / 25.

Januar: 27.

Februar: 24.

März: 24.

April: 22.

Oktober: 31.

Dezember: 01. / 08. / 15. / 22. / 25.

Walzer & Brunch (Gesellschaftstanz) im Ballsaal von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Dezember: 02. / 23.

Februar: 24.

April: 22.

Dezember: 01. / 22.

Klassisches Konzert (Musik am Nachmittag) von 14.00 Uhr bis 17 Uhr

März: 15.

September: 23.

Heilig Abend im Ballsaal ab 18.00 Uhr

Mit besinnlichen Melodien, Geschichten und einem 4-Gänge-Menü



Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Wir hoffen, Sie haben etwas Zeit und Muße mitgebracht, um nicht nur die Speisen, sondern auch das Ambiente in unserem Haus zu genießen. Jedes Gericht wird für Sie aus frischen Produkten von unserem Küchenteam rund um Manuel Enders zubereitet. Hierfür benötigen wir etwas Zeit. Vielleicht nutzen Sie die Gelegenheit für einen Aperitif - unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gern.

Wenn Sie sich zu der Teilnahme an unserer Halbpension entschieden haben, beachten Sie bitte, dass die Portionsgrößen unserer Menüs den Anforderungen der überwiegenden Zahl unserer Gäste angepasst sind. Selbstverständlich ist eine Zusatzportion beim Hauptgang möglich.

Lieferantennachweis

Als Nationalparkpartner nutzen wir überwiegend regionale Produkte und verzichten weitgehend auf lange Transportwege.

- * Ziegenkäse vom Hof der Fam. Seim aus Lauterbach / Stolpen
- * Fleisch und Wurstwaren vom Dürrröhrsdorfer / Sächsische Schweiz
 - * Eier vom Geflügelhof Struppen / Pirna
 - * Fisch von der Forellenzucht Ermisch GmbH
- * Backwaren von der Bäckerei Schurz / Bad Schandau





Vorspeisen

Gebackene Kartoffelrösti ^{10, d, a, c} Kräuter-Schmand Räucherlachs Salatbeilage	€ 13,90
Kleiner gemischter Blattsalat ^g Gurke Tomate Paprika Hausdressing	€ 6,20
Großer Marktfrischer Blattsalatteller ^g Gurke Tomate Paprika Hausdressing	€ 8,90
Wahlweise mit: Hähnchenbruststreifen	€ 13,90
Rinderrückenstreifen	€ 17,80
Zu allen Salaten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette ^{a, c}	

Suppen

Rinderkraftbrühe ^{i, c} Waldpilzstrudel frischer Schnittlauch	€ 5,50
Sächsische Kartoffelsuppe ⁱ Würstchenscheiben	€ 5,50

Vegetarisch

Gebatene Steinchampignons in Kräuterrahm ^{10, a, c} mit hausgemachten Semmelknödel	€ 13,50
Feine Bandnudeln ^{a, 10, e} Gorgonzola - Sauce Walnüsse Trauben	€ 13,90



Fisch

Für Sie am Tisch filetiert:

In Butter gebratene Forelle ^{a, 10, d} € 17,60
Aus heimischen Bächen
Gurken-Schmand-Salat | Minikartoffeln

Für Sie am Tisch vorgelegt:

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterkruste ^{a, 10, d, i} € 17,90
Frisches Fenchelgemüse | Thymian - Risotto

Fleisch

Sauerbraten von der Semmerrolle ^{c, 6, a, i, 10} € 16,90
Apfelrotkohl | Semmelknödelscheiben

Für Sie am Tisch tranchiert:

Schweinefilet am Stück gebraten ^{10, c} € 17,80
Tagliatelle | Champignonrahm | Brokkoli

Für Sie am Tisch tranchiert:

Gebratene Perlhuhnbrust ¹⁰ € 18,40
Pinienkernrisotto | Honigmöhren

Kalbs - Schnitzel „Jäger Art“ ^{a, c, 10} € 18,90
Röstkartoffeln | Steinchampignons

**Zwiebelrostbraten
vom Argentinischen Rinderrücken** ^{a, c, 10, 6} € 21,50

Balsamico – Zwiebelsauce | Butterspätzle | kleiner Blattsalat



Brotzeit

- Sächsisches Brotzeitbrett** ^{2, 3, 4, 5, 10, a, g} € 14,90
Schinken | Hausschlachtenees | Knacker | Gewürzgurke
deftiger Käse | Butter | Salat | Brot
- Käsebrett** ^{10, a, g} € 14,90
Käsespezialitäten vom Hof Lauterbach
Oliven | Butter | Baguette

Dessert

- Crème Brûlée** ^{10, c} - hausgemacht € 6,10
Frische Früchte
- Hausgemachte Sächsische Quarkkeulchen** ^{10, c,} € 7,20
Vanilleeis | frische Schlagsahne
- Für Sie am Tisch flambiert:*
- Crêpes Suzette** ^{10, c, a} € 7,80
Mit Orangenfilets und einer Kugel Eis nach Wahl

Allergene:

- | | |
|--|---|
| a) enthält glutenhaltiges Getreide | h) enthält Schalenfrüchte |
| b) enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | i) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| c) enthält Eier und Eierzeugnisse | j) enthält Senf und Senferzeugnisse |
| d) enthält Fisch und Fischerzeugnisse | k) enthält Sesam und Sesamerzeugnisse |
| e) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | l) enthält Lupine und Lupinerzeugnisse |
| f) enthält Soja und Sojaerzeugnisse | m) enthält Weichtiere |
| g) enthält Milch und Milcherzeugnisse | n) enthält Schwefeldioxid und Sulfit |

Zusatzstoffe:

- | | | |
|---------------------|------------------------|------------------------|
| 1 Verdickungsmittel | 2 Antioxidationsmittel | 3 Konservierungsstoffe |
| 4 Farbstoffe | 5 Geschmacksverstärker | 6 Säuerungsmittel |
| 7 Emulgatoren | 8 Stabilisatoren | 9 Aromen |
| 10 Laktose | 11 Süßungsmittel | |



Aperitif

Sandeman Sherry Fino, Medium ⁵	5 cl	€ 4,90
Martini Bianco, Rosso, Dry, Doro ^{1/5}	5 cl	€ 4,90
Prosecco ⁵	0,1 l	€ 4,50
Pura Sekt - Hausmarke ⁵	0,1 l	€ 4,70
Glas Sekt „Graf von Wackerbarth“ ⁵ trocken oder halbtrocken	0,1 l	€ 4,90

Longdrinks 0,2 l

Lillet Berry ^{1/5} -französischer Weinaperitif mit Schweppes Russian Wild Berry aufgegossen		€ 5,90
Aperol Sprizz ^{1/3/5} Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe		€ 6,50
Andalösplitsh Sanddornlikör, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe		€ 6,50
Hugo ⁵ Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco, Mineralwasser		€ 6,50
Gin Tonic Bombay Sapphire Tanqueray		€ 8,20
Likör 43 mit Milch		€ 6,70
Campari Orange Soda Tonic		€ 6,70
Jack Daniels Cola Ginger Ale		€ 7,70



Alkoholfrei

Oppacher Mineralwasser	0,25 l	€ 3,00
Classic, Medium, Still	0,75 l	€ 5,90
Oppacher Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon ^{2/3}	0,25 l	€ 3,00
Apfelsaftschorle	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 5,00
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta Coca Cola Zero	0,20 l	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite ^{2/3}	0,40 l	€ 5,00
Heide-Säfte	0,20 l	€ 3,20
	0,40 l	€ 6,10
Rhabarbersaft, Maracujanektar, Sauerkirschnektar, Orangensaft, Mangosaft, Ananassaft, Apfelsaft, Johannisbeerensaft, Grapefruitsaft, Bananensaft,		

Bier

Radeberger Pilsner vom Fass	0,30 l	€ 3,80
auch als Radler (Fassbier mit Sprite ^{2/3/11/13})	0,40 l	€ 4,50
Urkrostitzer Schwarzbier vom Fass	0,30 l	€ 3,80
	0,40 l	€ 4,50
Clausthaler alkoholfrei, extraherb	0,33 l	€ 3,90
Schöffelhofer Hefeweizen, Dunkel, alkoholfrei	0,50 l	€ 5,10



Offener Wein in der 0,25 l Karaffe

Weiß

Vin de Saxe (Kerner, Riesling und Weißburgunder) ⁵ € 7,90
 Vincenz Richter, Meißen
 der Wein der Sachsen, reif, frisch und fruchtig mit
 Aromen nach Orange, Birne, Apfel und Stachelbeere

Riesling QbA ⁵ € 8,90
 Winzergenossenschaft Meißen
 rassig, elegant, belebende Fruchtsäure mit einem Hauch von Pfirsich

Bianco di Toscana IGT (Trebbiano, Chardonnay) ⁵ € 6,70
 Renzo Masi, Toskana, Rufina
 Äpfel, Birnen, Zitrus und Mirabelle, duftig-fruchtig, süffig

Kerner QbA ⁵ € 7,90
 Weingut Hanke, Jessen | Elster
 halbtrocken, kräftig, ausbalancierter Wein mit feiner Restsüße

Rosé

Pinot Grigio Rosé Veneto IGT ⁵ € 6,90
 Venetien, Torresella
 trocken mit kupferroter Farbe, frisch und elegant

Cuvee aus Portugieser & Dornfelder ⁵ € 6,70
 Weingut Hammel & Cie, Pfalz
 halbtrocken, leicht und luftig



Offener Wein in der 0,25 l Karaffe

Rot

Sächsischer Landwein ⁵ (Regent, Acolon und etwas Schwarzriesling) Weingut Hanke, Jessen / Elster trocken, rund, mittelschwer	€ 6,90
Merlot delle Venezie IGT ⁵ Gino Brisotto, Friaul, Porcia trocken, mittleres rubinrot, Bukett von Sauerkirschen	€ 6,70
Chianti DOCG ⁵ Rocca delle Macie, Toskana trocken, tiefrot, saftig, volle Kirschnote, feine Tanninstruktur	€ 7,90
Rosso di Toscana IGT (Sangiovese, Colorino) ⁵ Renzo Masi, Toskana, Rufina trocken, wenig, einladend, intensiv	€ 6,90
Schwarzriesling QbA ⁵ Weingut Sonnenhof, Württemberg, Vaihingen / Enz halbtrocken, ausgeprägte Kirschfrucht und reife Beerenfrüchte	€ 6,90

Sekt ⁵

Graf von Wackerbarth trocken oder halbtrocken Staatsweingut Schloß Wackerbarth, Sachsen elegant mit harmonischer Säure oder frisch-fruchtig	€ 21,00
Pura Sekt - Hausmarke Trocken, mit fruchtiger Note	€ 19,00
Traminer Sekt „Benno von Meißen“- Flaschengärung Winzergenossenschaft Meißen, Sachsen	€ 29,00



PARKHOTEL



*Flaschenwein*⁵

Weiß

Weißburgunder QbA Pillnitzer Königlicher Weinberg, Klaus Zimmerling trocken, elegant mit frischer Struktur und Cremigkeit	€ 32,50
Grauer Burgunder Kabinett Schloss Proschwitz, Zadel bei Meißen – VDP Gutswein trocken, Birne, Quitte und Grapefruit; feines Säurespiel langer salziger Nachhall, intensive Mineralität	€ 28,00
Kerner QbA Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Radebeul trocken, feinfruchtig, reife Äpfel & saftige Ananas	€ 26,80
Scheurebe QbA Schloss Proschwitz, Zadel bei Meißen – VDP Gutswein trocken, Johannisbeere und weiße Grapefruit beeindruckt mit intensiver Frische und erdiger Mineralität	€ 27,60
Vernaccia di San Gimignano DOCG Rocca delle Macie, Toskana trocken, Heu- und Fruchtaroma, reife Birne mit etwas Mandel	€ 20,90
Gavi di Gavi DOCG Terre dei Roveri Costa di Bussia, Piemont, Novello trocken, Äpfel, Birnen, Kiwis, Minze, filigrane Mineralität	€ 22,60
Riesling & Scheurebe ⁵ Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Radebeul halbtrocken, fruchtig & elegant, Johannisbeere & Weinbergpfirsich	€ 28,50

Über die aktuellen Jahrgänge informiert Sie gern unser Servicepersonal.
Bitte beachten Sie, dass unsere Weine Sulfite enthalten.





*Flaschenwein*⁵

Rosé

Schieler Rotling QbA € 24,00
Vincenz Richter, Meißner Spaargebirge
trocken, saftige Säurestruktur, kräftige Fruchtaromen reifer Beeren

Cerasuolo Montepulciano d`Abruzzo Cipresso DOC € 20,30
Enoselezione Vini d`Italia, Abruzzen
trocken, kirschrot, harmonisch und ausgewogen

Rot

Spätburgunder QbA € 24,20
Winzergenossenschaft Meißen, Sachsen
trocken, rubinrote Farbe, fruchtiges Bukett, herbfrisch

Dornfelder QbA € 26,00
Weingut Vincenz Richter, Meißen
trocken, kräftige Farbe, Kirsche, Brombeere und Holunder

Lagrein „Raut“ DOC € 25,70
Peter Zemmer, Alto Adige, Kurtinig
trocken, Granatrot, Kirsche und Cassis

Chianti Classico DOCG Famiglia Zingarelli € 20,50
Rocca delle Macie, Toskana
trocken, tiefrot, Kirsche, Schlehe und Kräuter, feine Tanninstruktur

UNICO Montepulciano d'Abruzzo DOP € 23,40
Tenuta Ulisse, Abruzzen
trocken, rote Beeren, Schwarzkirsche, dunkle Schokolade

Doppio Passo Primitivo IGT Salento € 22,20
Vecchia Torre, Apulien, Salento
halbtrocken, schwarzen Beeren und Kakao-Noten; feine Restsüße



Heiß

Tasse Café Creme oder koffeinfreier Kaffee	€ 2,90
Kännchen Café Creme	€ 5,30
Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 5,40
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,80
Milchkaffee	€ 4,30
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 4,70
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	€ 5,10
Heiße Zitrone	€ 2,80
Grog mit Rum	€ 4,20

Teespezialitäten von Eilles

Glasportion	€ 3,60
Earl Grey Premium Blatt	
Darjeeling R SF	
English Select Ceylon	
Grüntee Asia Superior	
Sommerbeeren Früchte	
Kräutergarten	
Pfefferminze	
Kamillenblüte	
Bio Fairtrade Rooibos Pur	
Tea Spa Magica	



PARKHOTEL



Hochprozentig

Ramazzotti	2 cl	€ 3,20
Absolut Vodka	2 cl	€ 3,70
Havana Club 3 años	2 cl	€ 3,50
Sierra Tequila Silver	2 cl	€ 3,70
Meyers Rum	2 cl	€ 3,20
Zacapa	2 cl	€ 4,20
Likör 43	2 cl	€ 4,20
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 4,60
Wilthener Nr. 1	2 cl	€ 2,90
Cointreau	2 cl	€ 4,40
Grand Marnier	2 cl	€ 5,00
Fernet Branca	2 cl	€ 2,90
Malteserkreuz,	2 cl	€ 2,90
Lina Aquavit	2 cl	€ 2,90
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 2,90
Grappa Poli Morbida	2 cl	€ 3,90
Sarpa Barrique di Poli	2 cl	€ 3,90
Bombay Sapphire	2 cl	€ 4,20
Tanqueray	2 cl	€ 4,20
Glenfiddich 12 years	4 cl	€ 5,90
The Glenlivet 15 years	4 cl	€ 9,90
Dimple 15 years	4 cl	€ 6,80
Canadian Club	4 cl	€ 4,20
Hennessy VS	2 cl	€ 3,90
Jack Daniels No 7 Tennessee	4 cl	€ 7,20
Amaretto	2 cl	€ 3,50
Sambuca Molinari	2 cl	€ 3,50





PARKHOTEL



Regionales

Müller Drei - Coffee Kräuter	2 cl	€ 3,40
Elbsandsteiner	2 cl	€ 3,40
Königsteiner Berggeist	2 cl	€ 3,40
Becherovka	2 cl	€ 3,20

Schloß Proschwitz - Prinz zur Lippe, Zadel über Meißen

Himbeergeist	2 cl	€ 4,90
Williamsbirnenbrand	2 cl	€ 4,90
Apfelbrand	2 cl	€ 4,90
Sauerkirschbrand	2 cl	€ 4,90
Tresterbrand	2 cl	€ 4,90

