

Herzlich Willkommen und einen guten Appetit wünscht Dir/Euch das Team vom Haus am Park.

Geht mit uns auf eine Reise durch unsere Speisekarte.

Gerne steht Euch das Personal bei Rückfragen zur Seite, berät Euch in Sachen Wein und/oder versorgt Euch mit Alternativen und Umbestellungen.

Bei bekannten Unverträglichkeiten sei es Gluten oder Allergien, stehen wir mit Rat und Tat zur Seite.

Sicher fällt beim ersten Blick bereits die Vielzahl an pflanzlichen Alternativen auf. Dazu möchten wir gern ein wenig erklären.

2020 haben wir das Haus am Park als Café übernommen und bereits in diesem Jahr zu einem Restaurant umgebaut. Zu diesem Zeitpunkt haben wir auf Plant Based Produkte geachtet und versucht einzubauen.

Mittlerweile ernähren wir uns als Besitzer selbst vegan und haben die Hürden im Alltag kennengelernt. Oft müssen wir uns auch Diskussionen stellen, das tun wir gerne, denn nur so kann man Unsicherheiten ausräumen. Bemerkenswert ist die neue Vielfalt an Produkten, die mittlerweile zur Verfügung stehen. Unterbewusst ist uns allen klar, dass es alternative Ernährungsformen geben muss. Sei es aus gesundheitlichen Aspekten oder der Umwelt und Tiere zu liebe. Nur kann man sich oft nicht vorstellen wie das funktionieren soll.

Wir möchten Alternativen aufzeigen und zum ausprobieren anregen.

Essengehen bedeutet nicht nur Geselligkeit und das übliche „mal nicht selbst kochen“, es bedeutet gemeinsame Momente schaffen. Gemeinsam bedeutet jede und jeder kann so Teil des Ganzen sein.

Wir wollen nicht das typisch deutsche Schnitzellokal sein.
Wir möchten jeden von Euch abholen.

Schön, dass Ihr hier Gast seid!



Aperitif

Gin Tonic I auch alkoholfrei mit Siegfried

Gin I Schweppes Tonic Water I 7.5

Aperol Spritz

Aperol I Schaumwein I Soda I 7.5

MAperol Spritz

Aperol I Schaumwein I Maracujasaft I 7.5

Lillet Wildberry

Lillet I Schweppes Russian Wildberry I Waldbeeren I 7.5

Winzersekt

0,1l | 6.5 0,75l | 30

Ein Aperitif ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen.

Das sieht nach einer Gin-Gin Situation aus.

Auf die Plätze, fertig, los!

Pilzsucher

Pankopanierte Waldchampignons I Sweet-Chili Dip I Brot zum ditschen I 8.9

Wer hat die Kokosnuss geklaut?

Kokos-Curry-Linsensuppe I Spinat I Limette I 7.9

Brot und Spiele

Brot zum ditschen I zwei Dips zur Wahl I 6.9
- Aioli - Avocadodip - Sweet-Chili - Weiße Bohnenmus

Aladins Wunderlampe

Orientalisches Weiße Bohnenmus I Olivenöl I Salattopping I Brot I Kernmischung I 9.5



Limonaden - hausgemacht -

Pfirsich | Maracuja | Mango | Granatapfel | Hollunderblüte | Blutorange | 0,45 | 5.8

Alkoholfreie Erfrischungen

RhönSprudel

Mineralwasser laut / leise
0,25 | 3.3 0,75 | 5.8

Proviant Fairtrade

Cola | Cola zuckerfrei | Bio Limonade Orange | Bio Limonade Ingwer & Zitrone | Bio Limonade Rhabarber | 0,33 | 4.2



Spezi

Das Original | 0,33 | 4.2

Schweppes

Bitter Lemon | Tonic Water | Russian Wildberry | 0,2 | 3.5

Richard's Sun

Iced Tea Peach | 0,33 | 4.2



Aus der Region



Apfelschorle | Beerenschorle | 0,33 | 4.5 ->

Rhöner Apfel naturtrüb oder Maracuja

pur oder als Schorle
0,25 | 3.5 0,5 | 5.0

Rhöner Apfelwein | pur | sauer | süß

0,25 | 3.5 0,5 | 5.0

Lieber Schorli ----->

Weinschorle | 0,33 | 6.9



Infos zum Wiedehopfprojekt – Schaut mal rein!

Von Hopfen und Malz

Will Pils de Luxe vom Fass

0,3 | 3.3 0,5 | 4.8

Will-Bräu Weizen vom Fass

0,3 | 3.3 0,5 | 4.8

Ehrenberger Pilgerstoff

im Tonkrug | 0,5 | 4.8

Will-Bräu Helles | 0,5 | 4.8

auch in alkoholfrei | 4.5

Schwarzer Hahn

Original Rhöner Landbier | 0,33 | 3.3

Hochstift Drive

alkoholfreies Pils | 0,33 | 3.0

Rhön Radler

Naturradler alkoholfrei | 0,5 | 4.5



Mit diesen Getränken hilfst Du den Lebensraum von bis zu 5.000 Tier- und Pflanzenarten zu erhalten!

Weißwein

Souvignier Gris – Auftakt-Linie

2022 | trocken | Rheinhessen | 3 Sterne Fair Wine Award |

Passt zu Fisch und asiatischer Küche | bringt Gerichte besonders gut zur Geltung | cremiger Charakter | Noten von Cassis | 0,2 | 7.8

Scheurebe Bio

2023 | trocken | Rheinhessen |

Passt zu Pasta, hellem Fleisch, Salaten | von Anfang an viel Charakter | saftig | exotische Früchte | mineralisch | 0,2 | 7.8

Diehl Auxerrois Eins zu Eins

2022 | halbtrocken | Pfalz |

Passt zu Fisch, Pasta, hellem Fleisch | zurückhaltende Süße mit intensiven Fruchtnoten im Nachhall | süße Birnen | Mandarine | Ananas | Grapefruit | 0,2 | 7.8

Muskateller

2022 | lieblich | Baden | AWC Vienna Gold | Falstaff Wineguide

Passt zu fruchtigen Dessert, asiatische und orientalische Küche | am Gaumen trägt er das passende zarte Säurespiel | Pfirsich | Maracuja | Muskattrauben | 0,2 | 7.8

Rotwein

Cantina Negrar Appassimento Rosso Veneto

2022 | trocken | Veronese | von alten Reben | Passt zu Fleischgerichten und gereiftem Käse | handverlesene Trauben, 60 Tage getrocknet | Vanille | Kirschen | Gewürznoten | 0,2 | 8.5

Full Flap

2022 | trocken | Kastilien |

Passt zu herzhaften Speisen, dunklen Soßen – Alleinunterhalter | 3 Monate in französischen Eichenfässern gereift | Waldfrucht | Vanille | seidige Tannine | 0,2 | 8.5

Schwarzriesling A. Diehl

2023 | halbtrocken | Pfalz |

Passt zu Geflügel, sommerlichen Speisen | sehr sortentypischer Schwarzriesling mit schokoladigen Würznoten | geröstete Mandeln | kleine Walderdbeeren | Schokorumkuchen | 0,2 | 8.5

**Wo Reben sich ranken mit innigem Trieb,
so meine Gedanken: Habt alles hier lieb!**
- Clemens Brentano -

Rosé

Cabernet Franc

2022 | trocken | Pfalz |

Passt zu bunten Picknickkörben | viel Frucht | mineralische Säure | intensive Beerenfrucht | 0,2 | 7.8

Rosé D'Anjou Villa Lorane

2022 | halbtrocken | Loire |

Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Salaten, dunkles Fleisch | frische Säure | Himbeeren | Erdbeeren | 0,2 | 7.8

Burger!

Einer für alle, alle für Einen!



No Chicken on the Road

Paniertes No-Chicken Patty (Weizen- und Hanfbasis) | Avocadodip | Aioli | mariniertes Salat | geschmelzte Zwiebeln | gebratene Waldchampignons | 18.50

Sowas v Cheeseburger

Classic Cheeseburger | halt vegan (Kidneybohnenbasis) | 16.5

Pulled like no Beef

Plant based Pulled Burger (Jack-Fruit und Saitan) | Barbecuesoße | viel Gedöns | 18.0

Grob umrissen werden im Veganismus auf alle tierischen Produkte aus ethischen Gründen verzichtet.

Ökologische Aquakultur ist die kontrollierte Nachzucht von Fischen und Meerestieren in Aquafarmen mit fließenden Gewässern und unter ökologischen Aspekten.

Meer Zeit

Lachs aus Bioaquakultur oder aus dem Gewächshaus

Fish and Chips

Panko panierte Lachslöns | mariniertes Gurkensalt | süß-saurer Joghurtdip | Skin on Fries | 21.5

Chips but NO Fish



Paniertes Plant based No-Fischstäbchen | mariniertes Gurkensalt | süß-saurer No-Joghurtdip | Skin on Fries | 17.9

Lachs im Schlafrock

Lachsfilet in Sesam-Kräuter-Kruste | Rhamspinat | Kürbiskernrösti | 23.5

Lachs Inkognito



Zalmon Sashimi in Sesam-Kräuter-Kruste | Ingwerspinat | Kürbiskernrösti | 21.5

Lachs im Heuhaufen

Bandnudeln | Dillrahm | Lachs | Hauch Limette | 22.5

Lachs aus Heuhaufen



Bandnudeln | Dillrahm | Zalmon Sashimi | Hauch Limette | 19.9

Ofen-Süßkartoffel #normalkannjeder



Ä-WO-KÄH-DO

Ofensüßkartoffel | Avocadocreame | Salat | 16.9

Knoblauchkoma

Ofensüßkartoffel | Knobi-Schmand | Salat | 15.6

#word Das Hauptvitamin der Süßkartoffel ist Vitamin A. Dieses hat wichtige Funktionen im Zellstoffwechsel. Es sorgt zum Ausbilden der Zellen. Ihre Ballaststoffe sind eine Wohltat für den Darm.

Toppings für Ofen-Süßkartoffel | Salat | Bowl

- + Falafelbällchen vegan | 5.9
- + Hähnchenbruststreifen | 8.9
- + Bruststreifen ohne Huhn vegan | 8.0
- + Weizenprotein getarnt als Crispy-Lemon Shrimpz vegan | 8.9
- + gebratenes Lachsfilet | 9.5
- + Rumpsteakstreifen | 9.5

Salat

Kleine Salatschüssel | 5.8

Große Salatschüssel | 13.9

Bunter Salatmix | Gurke | Paprika | Kirschtomaten | Maracuja-Vinaigrette | geröstete Salatveredler

„Wir müssen vom Salat lernen.
Er hat sein Herz im Kopf.“

Buddah Bowl – schlank bleibste trotzdem

Marinierte weiße Bohnen | Reis |

Avocado | gesundes Allerlei |

süß-saurer No-Joghurtdip | 16.9



Geklopft und paniert

Schnitzel vom Rhöner Strohschwein

wahlweise mit Skin on Fries, Kroketten, Kürbiskernrösti +1.5, Bratkartoffeln +1.5, inkl. Salat

als

Wiener Art | 14.9 | Rahmsoße | Jäger Art |

Pfefferrahmsoße | 16.9

oder

Holzfäller-Art

Schmorzwiebeln | Meerrettich | gebratener Speck | 18.9

oder

Napoleon

Camembert | Preiselbeeren | Rahmsoße | 19.5

oder

Waldesruh

Überbacken mit Käse | Schinken | auf Rahmsoße | 18.9



Gepflanzt und geerntet



Alkoholfreie Schnitzelvariationen

wahlweise mit Skin on Fries, Kroketten, Kürbiskernrösti +1.5 oder Bratkartoffeln +1.5, inkl. Salat

als

Wiener Art | 14.9 | Rahmsoße | Jäger Art |

Pfefferrahmsoße | 16.9

oder

Holzfäller-Art

Schmorzwiebeln | Meerrettich | gebratener veganer Speck | 18.9

oder

Elsässer-Art

Rahmsoße | veganer Speck | 18.9

Nach belieben

Der Blender das Original

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher-Art“ | Kürbiskernrösti +1.5, Reis oder Bandnudeln | Salat | 19.5

Der Blender *Vegan*

No-Chickengeschnetzeltes „Züricher-Art“ | Kürbiskernrösti +1.5, Reis oder Bandnudeln | Salat | 19.5

Rumpelpumpel das Original

Premium Rumpsteak | Kräuterbutter oder Pfeffersoße | Skin on Fries oder Bratkartoffel +1.5 | 32.9

Rumpelpumpel *Vegan*

Veganes Rumpsteak auf Kidneybohnenbasis | Aioli oder Pfeffersoße | Skin on Fries oder Bratkartoffel +1.5 | 29.0

Partner gesucht...

Tropical Island

Mango-Kokos-Curry | 14.5

Popeye Pasta

Pasta in Spinat-Tomatenrahm | 13.5



Partner zur Wahl...

- + Hähnchenbruststreifen | 8.9
- + Bruststreifen ohne Huhn vegan | 8.0
- + Weizenprotein getarnt als Crispy-Lemon Shrimpz vegan | 8.9
- + gebratenes Lachsfilet | 9.5
- + Rumpsteakstreifen | 9.5

Gourmets der Zukunft

Räuberteller

Leerer Teller | Besteck zum Trommeln | 0.0

Pumuckl

Skin on Fries | Ketchup und/oder Mayo | 5.5

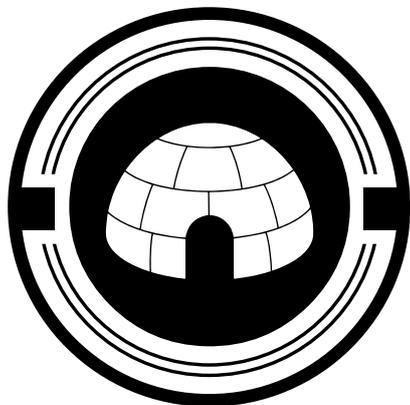
Kleiner Prinz

Schnitzel | Skin on Fries | 9.5

Timon und Pumba

Hähnchennuggets in Cornflakespanade | Skin on Fries |
Ketchup und/oder Mayo | 9.9

Zeigt den kleinen Gourmets, dass
Essen Spaß und Genuss bedeutet.



kukki

Cocktail

Der erste Cocktail mit Eis in der Flasche

100% natürlich und vegan

Caipi | Mojito | El Presidente | Sex on the Beach |
Wild Passion Fruit | Pink Grapefruit | Red Berry |
Colada | 6.5

Dessert - is my favorite foodgroup

Lavacake

Schokosoufflé mit flüssigem Kern | Kugel Eis |
Sahne | 8.9

Topfenknödel

Marillenquarkknödel | Vanillesoße | 8.9

Gelato

Italienisches Eis | versch. Sorten | Kugel | 1.6

Buko lässt grüßen *vegan*

Veganes Himbeermousse |
Lotus-Waldfrucht-Crumble | 8.9

Heiße Getränke

alle auch entkoffeiniert und mit veganer Milchalternative

Espresso | 3.1 | Doppio | 4.5 | Espresso Macchiato | 3.5 |

Tässchen Kaffee | 3.0 | Tasse Kaffee | 3.5 |

Cappuccino | 4.0 | Latte Macchiato | 4.8 |

Milchkaffee klein | 4.0 | Milchkaffee | 4.5 |

heiße Schokolade als Milchsokolade, weiße Schokolade
oder dunkle Schokolade | 4.8 | mit Sahne | + 1.0

heiße Schokolade vegan | 5.5 |

Tee aus dem Hause Dallmayer | 4.0

Darjeeling, Sencha, Alpenkräuter, kühle Minze, Walbeere,
Roibusch Vanille

Warum Azul Kaffee?

Weil für uns Qualität vor Quantität steht. Kaffeehandwerk aus
Bremen. Kurz gesagt: Sie rösten und backen nicht, Freude am
Kaffee entdecken ist ihre Mission, fairtrade Kaffee von Klein-
bauernkooperative aus Honduras.

Digestiv - „Schnaps!!“ das war sein letztes Wort

Klassiker: Fernet Branca | Malteser |
Jägermeister | Ramazotti | Baileys | 3.9
oder

Eine Vielzahl an heimischen Bränden,
Whiskey- und Rumspezialitäten erwarten
Euch! | Wir beraten euch gerne!

Erinnerungslücken sind der
Hauptgewinn am Boden einer
jeden Schnapsflasche.