



WILDPARK
HOTEL ★ ★ ★ ★
BAD MARIENBERG

Speisekarte

– Kurzfristige Änderungen vorbehalten –



Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

We will gladly provide the documentation about the allergens contained in the food upon request. Please contact our service staff.



Unsere Aperitifempfehlung
Our aperitif recommendation

<i>Lillet Wild Berry</i>	6,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	6,50 €
<i>Campari Orange</i>	6,50 €
<i>Gin Tonic</i>	6,50 €
<i>Martini bianco / rosso / dry</i>	4,20 €
<i>Sherry dry / medium</i>	4,20 €





Unser Menü des Monats Oktober

Our menu of the month October

Kürbiscremesuppe

Pumpkin cream soup



Hirschragout mit Preiselbeeren, Rotkohl und Butterspätzle

*Venison stew with cranberries, red cabbage
and spaetzle tossed in butter*

oder / or

Pilze à la Crème mit Semmelklößen und Salat vom Buffet

*Mushrooms in cream
with bread dumplings and salad from the buffet*



Französischer Ziegenfrischkäse Picandou an Birnenkompott

*French soft goat cheese Picandou
with stewed pears*

***Klassisch: € 22,50
Vegetarisch: € 18,50***



Vorspeisen

Starters

***Scheiben vom Bündnerfleisch
an Melonen-Mangosalat und buntem Pfeffer*** € 11,00

*Slices of Bündnerfleisch (air-dried meat)
with melon-mango salad and colourful pepper*

Beilagensalat mit Baguette und Dip € 4,80

Side salad with baguette and dip

***Geräuchertes vom Lachs- und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter*** € 11,00

*Smoked salmon fillet and trout fillet with
cream horseradish, baguette and butter*

Suppen

Soups

Rinderkraftbrühe mit Einlage € 5,10

Beef bouillon with garnish

Kürbiscremesuppe € 4,50

Pumpkin cream soup

Tagessuppe € 4,20

Soup of the day



Hauptgerichte

Main dishes

***Rumpsteak mit Schmorzwiebelsoße
frittierten Kartoffelstäbchen und Salat vom Buffet*** € 21,00

*Rump steak with braised onion sauce, French fries
and salad from the buffet*

***Geschmorte Kalbsbäckchen auf glasiertem Gemüse
und Kartoffelpüree*** € 18,50

Braised veal cheeks on glazed vegetables and mashed potatoes

***Schweinefiletspitzen in Pommerysenfsoße mit
Beilagen nach Wahl*** € 16,50

*Pork fillet tips in Pommery mustard sauce with side dishes of
choice*

***Rinderfilet (ca. 210 gr.) auf Ofengemüse, Jus und
gebratenen Kräuterkartoffeln*** € 28,00

*Beef fillet (approx. 210 gr.) on oven vegetables, jus and fried herb
potatoes*

***Zweierlei Fischfilet auf gemischtem Reis
mit Noilly Pratsoße und Salat*** € 15,50

*Two kinds of fish fillet with mixed rice,
Noilly Prat sauce and salad*

***Hirschragout mit Preiselbeeren, Rotkohl und
Butterspätzle*** € 17,80

*Venison stew with cranberries, red cabbage and spaetzle tossed in
butter*



Vegane & vegetarische Gerichte

Vegan & vegetarian dishes

***Kartoffel-Gemüsepfanne mit Gemüsedip und
Blattsalat in Essig-Öl-Dressing*** € 10,50

*Potato-vegetable-pan with vegetable dip
and leaf salad in vinegar oil dressing*

***Pilzragout mit hausgemachten Semmelklößen
und Salat*** € 13,80

Mushroom ragout with homemade bread dumplings and salad

Salate

Salads

Beilagensalat € 4,80

Mixed salad

***Großer gemischter Salatteller mit Kräuterquark
und Baguette*** € 10,50

Colorful big salad dish with curd cheese with herbs and baguette

mit gebratenen Champignons € 11,50
with fried mushrooms

mit gebratenen Geflügelbruststreifen € 13,50
with fried pieces from chicken breast



Für die Kleinen

Children's menu

Chicken Nuggets naturgebraten mit Pommes frites und Salatgarnitur

*Chicken nuggets naturally fried with French fried potatoes
and garnished salad*

Kleine Portion / Small portion € 6,00

Große Portion / Big portion € 9,00

Dessert

Dessert

Gemischtes Eis – 3 Kugeln € 3,60

Mixed ice cream – 3 scoops

mit Sahne € 4,00
with whipped cream

Tagesdessert € 4,20

Dessert of the day