

Hunger ist wenn der Magen klopft - wir machen auf!

Schön, dass du da bist!

Wir laden Dich ein auf eine kulinarische Reise zwischen **Klassikern und kreativen Überraschungen**, zwischen **herzhaft und pflanzlich ohne das du es merkst**.

Hier gibt es nicht einfach nur „vegane Alternativen“

- hier gibt es **richtig gutes Essen**.

Egal, ob du Lust auf ein **richtig gutes Schnitzel, ein saftiges Steak oder eine pflanzliche Spezialität** hast - du entscheidest, was auf deinen Teller kommt.

Unsere vegane Küche steht dabei nicht als Ersatz auf der Karte, sondern als **gleichwertige Wahl** eines Gerichtes, das mit Geschmack überzeugt.

Wichtige Infos für Dich:

• **Allergien und Unverträglichkeiten:**

Gib uns rechtzeitig Bescheid! Wir haben z.B. spezielle Pfannen für glutenfrei Zubereitung und achten darauf, dass jede:r sorgenfrei genießen kann. Da wir Deine Unverträglichkeiten vielleicht nicht kennen, wären Allergien - wie z.B. Nussallergie, eine wichtige Info.

• **Offene Kommunikation!**

Hier arbeiten Menschen. Falls mal etwas nicht passt - hey, sag uns einfach Bescheid. Wir freuen uns über Feedback. Offen und ehrlich transportiert. Denn das ist unsere Inspiration - wir lieben den Austausch mit Euch. Natürlich freuen wir uns über positive Googlebewertungen ebenso wie über faire Kritik.

• **Neugier auf vegane Küche?**

Wir (Linda und Manuel) leben vegan und wissen, wie spannend, aber auch herausfordernd das manchmal sein kann. Falls du Fragen hast - frag uns gerne!

• **Unser Ziel?**

Dass Du dich bei uns wohlfühlst, lecker isst und vielleicht sogar überrascht wirst. Denn **ob klassisch oder pflanzlich - Hauptsache, es schmeckt!**

Guten Appetit und viel Spaß beim Entdecken!

Dein Team vom

**Haus**
am Park

Aperitif

Gin Tonic | auch alkoholfrei mit Siegfried

Gin | Schweppes Tonic Water | 7.8 (a,b)

Fresh Garden Spritz

Traubensaft | Soda | Holunderblüte | Limettensaft | 7.8 (a)

Aperol Spritz

Aperol | Schaumwein | Soda | 8.5 (a)

MAperol Spritz

Aperol | Schaumwein | Maracujasaft | 8.5 (a)

Lillet Wildberry

Lillet | Schweppes Russian Wildberry | Waldbeeren | 8.5 (a)

Pink Fusion Spritz

Rhabarbersirup | Schaumwein | Soda | Limettensaft | 8.5 (a)

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

Bisschen was vorweg?

Vorspeisen: Die beste Strategie, deinen ersten Hunger charmant auszutricksen!

Blumenkohlwölkchen

Cremige Blumenkohlsuppe getoppt mit hausgemachtem Kokos-Bacon | 8.9

Kohlossal knusprig

Blumenkohl-Popcorn im Pankoteig mit Aioli und Minzjoghurt | 9.9 (1,10)

Dreierlei der Mayo

Drei hausgemachte Mayonnaise-Variationen: Wasabi, Aioli und Zitrone-Kräuter – serviert mit knusprigen Süßkartoffelpommes | 10.9 (10)

Lachs mich nicht an! – Karottenlachs auf Kürbiskernrösti

Aromatisch gebeizter Karottenlachs auf Kürbiskernrösti und Zitrone-Kräuter Mayonnaise auf Wildkräutersalat | 10.5 (6,10,11)

Limonaden - hausgemacht -

Pfirsich | Maracuja | Mango | Granatapfel | Hollunderblüte | Pink Grape | Rhabarber | Blutorange | 0,45 | 6.5 (d,e)

Alkoholfreie Erfrischungen

RhönSprudel

Mineralwasser classic, medium oder still
0,25 | 3.5 0,75 | 6.5

Proviant Fairtrade

Cola | Cola zuckerfrei | Bio Limonade Orange | Bio Limonade Ingwer & Zitrone | Bio Limonade Rhabarber | 0,33 | 4.5 (c,e)



Spezi

Das Original | 0,33 | 4.5 (c,d,e)

Schweppes

Bitter Lemon | Tonic Water | Russian Wildberry | 0,2 | 3.8 (b,c,e)

Richard's Sun

Iced Tea Peach | 0,33 | 4.5 (c,d,e)



Aus der Region



Apfelschorle | Beerenschorle | 0,33 | 4.8 ->

Rhöner Apfel naturtrüb oder Maracuja

pur oder als Schorle
0,25 | 3.8 0,5 | 5.5

Rhöner Apfelwein | pur | sauer | süß

0,25 | 3.8 0,5 | 5.5 (a)

Lieber Schorli ----->

Weinschorle | 0,33 | 7.9 (a)



Infos zum Wiedehopfprojekt – Schaut mal rein!

Von Hopfen und Malz

Will Pils de Luxe vom Fass

0,3 | 3.8 0,5 | 5.2

Will-Bräu Weizen vom Fass

0,3 | 3.8 0,5 | 5.2 (1)

Ehrenberger Pilgerstoff

im Tonkrug | 0,5 | 5.2
auch in alkoholfrei | 5.2

Will-Bräu Helles

auch in alkoholfrei | 0,5 | 5.2

Schwarzer Hahn

Original Rhöner Landbier | 0,33 | 3.8

Hochstift Drive

alkoholfreies Pils | 0,33 | 3.8

Rhön Radler

Naturradler alkoholfrei | 0,5 | 5.2



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 (a)

Scheurebe Bio

2023 | trocken | Rheinhessen |

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

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 (a)

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 (a)

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 (a)

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 (a)

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 (a)

**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 (a)

Rosé D'Anjou Villa Lorane

2022 | halbtrocken | Loire |

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

Pflanzlich genießen - weil Liebe durch den Magen geht!

Diese Gerichte überzeugen mit Geschmack und Vielfalt –
egal, ob du Veganer bist oder einfach Lust auf etwas Neues hast!

Der Blender – Summeredition

Knuspriges No-Chickenschnitzel getoppt mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln, dazu eine leichte Zitronen-Kräuter-Soße und gerösteter Knoblauch, dazu Schwenkkartoffeln | 19.5 (1)

Vegane Schnitzelvariationen

wahlweise mit Skin on Fries, Kroketten, Kürbiskernrösti +1.5, Süßkartoffelpommes +1.5 oder Schwenkkartoffeln +1.5, dazu ein frischer Beilagensalat
wahlweise als

Wiener Art

mit Preiselbeeren und Zitrone | 15.9 (1)

Pilzrahm

mit cremiger Rahmsoße und Waldchampignons | 17.5 (1,9)

Holzfäller-Art

getoppt mit Schmorzwiebeln, dazu Meerrettich und veganem Speck | 18.9 (1)

Blumenkohl als Scheibe – Steak it easy!

Mariniertes Blumenkohlsteak, getoppt mit Cranberries und geschmelzten Zwiebeln auf Kartoffel-Stampf | 17.5 (6)

Blumenkohl Bang Bang

Paniertes Blumenkohlsteak mit Erdnuss-Limetten-Soße und Mango-BBQ-Dip, dazu Süßkartoffelpommes und gebratener grüner Spargel | 19.9 (1,5,6)

Aubergenius

Ganze Aubergine, paniert und frisch ausgebacken. Serviert mit Aioli, Minzjoghurt und Mango-BBQ-Dip an Schwenkkartoffeln | 19.9 (1,6,10)

Rostbraten mal anders – ohne Kuh aber mit Wumms

Knuspriger Sellerie-Rostbraten in aromatischer veganer Jus an Semmelknödel, getoppt mit mehlierten Zwiebeln | 18.9 (1,9)

Knödelglück im Pilzwald

Zwei vegane Semmelknödel, serviert mit Zitronen-Kräuter-Butter, Kräuterbröseln und gegrillten Rispentomaten dazu ein frischer Beilagensalat | 17.9 (1)



Zwei Buns für ein Halleluja

Ein Duo mit ordentlich Wumms – Der eine kraftvoll und würzig, der andere wild und frisch. Wer gewinnt? Ihr entscheidet!

No Chicken on the Road

Burger mit paniertem No-Chicken Patty auf Weizen- und Hanfbasis - mit Aioli, mariniertem Salat, geschmelzten Zwiebeln und Preiselbeeren, getoppt mit gebratenen Waldchampignons, dazu Skin on Fries | 19.5 (1,10)

Schwein gehabt – ist keins drin!

Saftiges Rote-Bete-Haferflocken-Patty im Red-Love-Bun, getoppt mit aromatischen Tomaten, Rucola, veganem Speck, Zwiebel und Wasabimayo, dazu Süßkartoffelpommes | 19.9 (1,10)

Blatt für Blatt und/oder heiß aus dem Ofen


vegan

Knoblauchkoma

Ofensüßkartoffel getoppt mit veganer Aioli an Salatbouquet | 15.6 (10)

Wasabi-Wahnsinn

Ofensüßkartoffel getoppt mit milder Wasabi-Mayo, Kräutercrunch und frittierten Bohnen an Salatbouquet | 17.6 (1,6,10)

Kleine Salatschüssel | 6.2 (10)

Große Salatschüssel | 14.9 (10)

Bunter Salatmix mit Maracuja-Vinaigrette, dazu Rote-Bete-Salat und süß-saurer Gurkensalat

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

Toppings für Ofen-Süßkartoffel und Salat

- + Falafelbällchen vegan | 5.9 (6)
- + Hähnchenbruststreifen | 8.9
- + Bruststreifen ohne Huhn vegan | 8.0 (1,6)
- + gebratenes Lachsfilet | 12.0 (4)
- + Rumpsteakstreifen 100g | 12.0

Immer ein Grund zum Lachs (en)

Lachs aus Bioaquakultur

Fish and Chips

Panko paniertes Lachsloin mit unseren beliebten Skin on Fries. Dazu süß-sauer mariniertes Gurkensalat und Aioli | 21.5 (1,3,4,10)

Crunchy Fish and Sweet Chips – Das Upgrade!

Panko paniertes Lachsloin mit Süßkartoffelpommes. Dazu Erdnuss-Limettensoße, fruchtiger Mango-BBQ-Dip, getoppt mit frittiertem Rucola und Kapern | 23.5 (1,3,4,5,10)

Lachs im Schlafrock

Lachsfilet mit Kräuter-Kruste auf Kräuter-Kartoffel-Stampf und Rote-Bete-Salat | 23.5 (1,3,4,7)

Herzhaft und klassisch - unsere Fleischfavoriten

Schnitzel vom Rhöner Strohschwein

wahlweise mit Skin on Fries, Kroketten, Kürbiskernrösti +1.5, Süßkartoffelpommes +1.5 oder Schwenkkartoffeln +1.5, dazu ein frischer Beilagensalat
wahlweise als:

Wiener Art

mit Preiselbeeren und Zitrone | 16.2 (1,3,7)

Pilzrahmsoße

mit cremiger Rahmsoße und Waldchampignons | 17.8 (1,3,7)

Holzfäller-Art

getoppt mit Schmorzwiebeln und gebratenem Speck, dazu Meerrettich | 19.8 (1,3,7)

Napoleon

überbacken mit Camembert, dazu Preiselbeeren, auf Pilzrahmsoße | 19.8 (1,3,7)

Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahm

mit Kürbiskernrösti und frischem Beilagensalat | 19.8 (1,7)

Tafelspitz vom Jungbullen

auf Kartoffel-Stampf, mit Meerrettich, getoppt mit Kräuterbröseln, dazu Rote-Bete-Salat | 21.8 (1,7)

African Summer Steak

Ein außergewöhnliches Steak aus nachhaltiger Weidehaltung in Namibia – zart mit feiner Marmorierung, serviert mit gebratenem grünen Spargel, Grilltomaten, Schwenkkartoffeln und leichte Zitronen-Kräuter-Soße | 36.9

Gourmets der Zukunft

Räuberteller

Leerer Teller | Besteck zum Trommeln | 0.0

Pumuckl

Skin on Fries | Ketchup und/oder Mayo | 5.5 (10)

Kleiner Prinz

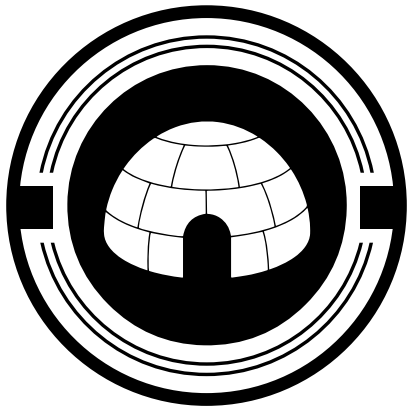
Schnitzel | Skin on Fries | Ketchup und/oder Mayo | 9.9
(1,3,7,10)

Timon und Pumba

Hähnchennuggets in Cornflakespanade | Skin on Fries |
Ketchup und/oder Mayo | 9.9 (1,3,7,10)

Jedes Gericht auch in  *Veganer* Variante bestellbar!

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 | El Presidente | Sex on the Beach | Pink Grapefruit | Red
Berry | Colada | 6.5

Dessert - is my favorite foodgroup

Lavacake

Schokosoufflé mit flüssigem Kern | Kugel Eis |
Sahne | 8.9 (1,3,7)

Sunny Silk

Cremiges Passionsfrucht-Mousse auf einer leichten
Mandel-Vanille-Creme und Keksboden | 8.9 (1)

Blumige Versuchung

Blumenkohl-Panna-Cotta, auf Kokosmilchbasis, dazu
Lotus-Waldfrucht-Crumble | 8.9 (1)

Heiße Getränke

alle auch entkoffeiniert und mit veganer Milchalternative

Espresso | 3.3 | Duppio | 4.8 | Espresso Macchiato | 3.8 |

Tässchen Kaffee | 3.3 | Tasse Kaffee | 3.8 |

Cappuccino | 4.0 | Latte Macchiato | 4.8 |

Milchkaffee | 4.0 |

heiße Schokolade als Milkschokolade oder

dunkle Schokolade | 4.0 | mit Sahne | + 1.0

heiße Schokolade vegan | 4.5 |

Bio-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 Kleinbauernkooperative aus Honduras.

Allergene und Zusatzstoffe:

a Farbstoff	1 Gluten
b Konservierungsstoffe	2 Krebstiere
c Antioxidationsmittel	3 Ei
d Geschmacksverstärker	4 Fisch
e geschwefelt	5 Erdnüsse
f geschwärzt	6 Soja
g gewachst	7 Milch/Laktose
h Phosphat	8 Schalenfrüchte
i Koffein	9 Sellerie
j chininhaltig	10 Senf
k enth. Phenylalaninquelle	11 Sesam
l Milcherzeugnisse	12 Schwefeldioxid & Sulfite
m Süßungsmittel	
n kann abführend wirken	13 Lupinen

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.