SPEISEKARTE

Herzlich Willkommen im Adventure Golfpark Kürnbach

Schön, dass Sie da sind!

Nach einer spannenden Runde auf unseren Bahnen oder einfach zum gemütlichen Beisammensein laden wir Sie ein, in unserem Wirtshaus zu entspannen.

Bei uns trifft **Freizeitspaß auf ehrliches Handwerk**: Für unsere Gerichte verwenden wir frische, **regionale Produkte** und kochen mit viel Liebe nach Wirtshaus-Tradition. Ob für den großen Hunger nach dem finalen Putt, den süßen Appetit oder die wohlverdiente Pause – lassen Sie es sich bei uns richtig gut schmecken!

Ihr Team des Adventure Golfpark Kürnbach

■ Für unsere kleinen Golf-Profis

Putt-Putt-Pommes **4,50 €**

Eine große Portion goldgelbe, knusprige Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise.

Mini-Spätzle-Meister **6,90 €**

Frische, regionale Spätzle mit unserer cremigen, hausgemachten Rahmsauce. (A, C, G)

Golf-Knusper-Nuggets **7,90 €**

Knusprig gebackene Chicken Nuggets 6 St aus zartem Hähnchenbrustfleisch, serviert mit einer Portion Pommes frites und Ketchup. (A, C, G)

Knusper-Putter **12,50 €**

Frisch paniertes, kleines Putenschnitzel mit unseren regionalen Spätzle und einer Portion Rahmsauce. (A, C, G)

Bahn 19 Schnitzel **11,90 €**

Ein kleines, zartes Schweineschnitzel, frisch paniert und goldbraun gebraten, serviert mit knusprigen Pommes frites. (A, C)

■ Vorweg & Aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderkraftbrühe **5,90 €**

Eine ehrliche, hausgemachte Rindfleischbrühe mit traditionellen, deftigen Markklößchen und frischem Schnittlauch. (A, C, I)

Cremiges Kürbissüppchen **6,90 €**

Eine feine Cremesuppe aus erntefrischem, regionalem Kürbissen der Saison, verfeinert mit einem Klecks Sahne, Kürbiskernöl und gerösteten Croutons. (G, I)

■Aus unserer Wirtshausküche – Herzhaft & Frisch

Traditioneller Sauerbraten **21,50 €**

Zarter Rinderbraten, nach gutem altem Brauch in einer feinen Essig-Kräuter-Beize eingelegt. Serviert mit einer kräftigen Sauce, dazu hausgemachtes Apfel-Rotkraut und frische Spätzle aus der Region. (A, C, I, L)

Hirschedelgulasch aus der Keule **23,50 €**

Besonders mageres und zartes Fleisch aus der Hirschkeule, langsam geschmort mit feinen Egerlingen in einer aromatischen Wildsauce. Dazu reichen wir hausgemachte Spätzle und einen knackigen Salat aus der Region. (A, C, G, I, J)

Rinderhüftsteak mit Hausmacher-Kräuterbutter **21,50 €**

Saftig gebratenes Steak aus der gereiften Rinderhüfte, gekrönt mit unserer hausgemachten Kräuterbutter aus frischen Kräutern. Serviert mit einer Portion knusprigen Pommes frites. (G)

Paniertes Putenschnitzel **18,50 €**

Ein zartes Putenschnitzel, frisch für Sie paniert und in der Pfanne goldgelb ausgebacken. Dazu reichen wir unsere cremige Rahmsauce und frische Spätzle. (A, C, G)

Klassisches Schweineschnitzel **17,50 €**

Der Wirtshaus-Klassiker: Ein saftiges Schweineschnitzel, frisch paniert und perfekt goldbraun gebraten. Serviert mit heißen, krossen Pommes frites. (A, C)

Geschmorte Lamm Haxe

Zarte geschmorte Lamm Haxe in kräftiger Sauce mit Rosmarin, geschmorten Tomaten, **23,50 €**

Gemüse und Tagliatelle (I,L A,C)

Gegrilltes Lachsfilet ***21,50 €***

Lachsfilet auf der Haut gegrillt ,mit geschmorten Kirschtomaten und cremigen Tagliatelle mit

Blattspinat (I,J, A ,C,D

■ Knackig frische Salate

Kleiner gemischter Salat **4,90 €**

Knackige Blattsalate und Marktgemüse aus der Region, mariniert mit unserem klassischen Joghurtdressing. (J,G,)

Großer Wirtshaussalat „Italiener“ **14,90 €**

Bunte Blattsalate mit saftigem Schinken vom lokalen Metzger, feinem Käse, gekochtem Ei, Tomaten und Gurken. (C, G, J, 3, 4)

Griechischer Salat **14,90 €**

Knackiger Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, Schafskäse, milden Peperoni, Oliven, roten Zwiebeln und Joghurtdressing (G, J, 7)

Thunfisch-Salat **14,90 €**

Frische Marktsalate reich belegt mit saftigem Thunfisch, Sardellen, reichlich roten Zwiebelringen, Tomaten, Gurken und Ei. Und Joghurtdressing (C, D,G, J)

Salat „Caesar“ **15,90 €**

Knackiger Blattsalat mit Pan. Hähnchenbrust, knusprigen Croutons und gehobeltem Parmesan, verfeinert mit unserem cremigen Caesar-Dressing, Kirschtomaten und Gurken (A, C, G, J)

■ Herzhafte Wirtshaus-Vesper & Kleine Gerichte

Wurstsalat „Klassik“ mit Brot **10,90 €**

Feine Wurststreifen aus regionaler Produktion mit frischen Zwiebelringen und gekochtem Ei in einer herzhaften Essig-Öl-Marinade, serviert mit Bauernbrot. (A, C, J, 3, 4, 5)

Wurstsalat „Klassik“ mit Pommes frites **12,90 €**

Die deftige Variante mit frischen Zwiebelringen und gekochtem Ei, perfekt abgerundet mit einer Portion krossen Pommes frites. (C, J, 3, 4, 5)

Schweizer Wurstsalat mit Brot **11,90 €**

Der traditionelle Vesper-Hit: Feine Wurststreifen verfeinert mit geraspeltem Käse, Zwiebelringen und gekochtem Ei an Essig-Öl-Dressing, dazu Bauernbrot. (A, C, G, J, 3, 4, 5)

Schweizer Wurstsalat mit Pommes frites **13,90 €**

Herzhafter Wurstsalat mit Käse, Zwiebelringen und Ei, ideal kombiniert mit heißen, goldgelben Pommes frites. (C, G, J, 3, 4, 5)

Currywurst XXL mit Pommes frites **11,50 €**

Die extra große Wurstspezialität, serviert mit unserer hausgemachten, fruchtig-pikanten Currysauce und einer großen Portion Pommes frites. (3, 4, 5)

Feine Bratwurst auf Sauerkraut mit Brot (Sauce) **11,90 €**

Feine Bratwurst auf feinsäuerlichem Weinsauerkraut, serviert mit einer Scheibe herzhaftem Bauernbrot. (A, 3, 4, 5)

Knusprige Hausgemachte Flammkuchen

Der klassische Elsässer **11,90 €**

Mit feiner Sauerrahm-Schmand-Creme, würzigem Speck, heimischen Zwiebeln. (A, G, 3, 4)

Champignon-Speck- Käse **13,50 €**

Mit Zwiebeln, heimischen Speck und Champignons mit Käse Überbacken. (A, G)

Der deftige Schinken-Lauch- Käse **13,90 €**

Herzhafter Schmand, Vorderschinken, Lauchringe und Zwiebeln und mit kräftigem, regionalem Käse goldbraun überbacken. (A, G, 3, 4)

Der feine Angler **14,90 €**

Mit edlem Gewürz- Lachs und feinen roten Zwiebelringen. (A, D, G)

Der griechische Hirte (Vegetarisch) **13,90 €**

Mit cremigem regionalem Schafskäse, Tomaten , milden Peperoni, schwarzen Oliven und Zwiebeln. (A, G, 7)

Der feurige (Diavolo) **13,90 €**

Scharfe Salami, Zwiebeln und feurigen Peperoni. (A, G, 3, 4, 5)

Thunfisch ***13,90 €***

Feiner Thunfisch, herzhafter Schmand und roten Zwiebeln (A,D,G,

Der süße Albtraum (Flammkuchen) **12,90 €**

Mit feinen heimischen Apfelscheiben, Zimt-Zucker und einem Schuss Calvados. (A, G)

Der süße Beeren-Traum (Flammkuchen) **12,90 €**

Bestrichen mit süßem Schmand, belegt mit Beerenmischung der Saison und feinen weißen Schokoraspeln. (A, G)

Flammkuchen Extra Zutaten

Schinken, Sardellen, Thunfisch, Schafkäse, Lachs, scharfe Salami, Salami **2,00 €**

Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Paprika, Kapern, Lauchringe, Peperoni, Ei, Champignons ***1,00 €***

■ Herzhafte Wirtshaus-Pinsas

Pinsa Margherita (Vegetarisch) **13,90 €**

Fruchtige Tomatensauce, schmelzender Schnittmozzarella, Ölivenöl und frisches Basilikum. (A, G)

Pinsa Prosciutto E Funghi **14,90 €**

Reich belegt mit saftigem Vorderschinken vom lokalen Metzger, frischen Egerlingen, Tomatensauce und Mozzarella. (A, G, 3, 4)

Pinsa Tonno E Cipolla **14,90 €**

Fruchtige Tomatensauce , zarter Thunfisch in Olivenöl, Mozzarella und feine rote Zwiebelringe. (A, G, 3, 4)

Pinsa Salame Piccante **14,60 €**

Mit pikanter Salami, roten Zwiebeln, Tomatensauce, Mozzarella und feurigem Chili-Öl. (A, G, 3, 4, 5)

Pinsa Primavera **14,50 €**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, nach dem Backen verfeinert mit frischen Kirschtomaten knackigem Salat leicht mariniert mit Vinaigrette und fein gehobelten Parmesan-Spänen

Etwas Süßes zum Abschluss!

Lauwarmer Apfelstrudel **7,90 €**

Nach traditionellem Rezept gebacken, reich gefüllt mit heimischen Äpfeln und Rosinen, serviert mit einer Kugel cremigem Bourbon-Vanilleeis und Sahne. (A, G)

Hausgemachter Kaiserschmarrn **9,50 €**

Fluffig ausgebackener und karamellisierter Pfannkuchen Schmarrn, leicht mit Puderzucker bestäubt, dazu reichen wir fruchtiges Zwetschgen- oder Apfelkompott. (A, C, G)

Vanilleeis mit Heißen Himbeeren ***6,90 €***

Gemischtes Eis mit Sahne ***6,50 €***

Kugel Eis (Vanille, Schoko, Erdbeere) ***2,00 €***

Portion Sahne ***1,00 €***

■ Gesetzliche Allergen-Kennzeichnung

A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fische und Fischerzeugnisse (z.B. Lachs, Thunfisch)
G	Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Walnüsse)
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J	Senf und Senferzeugnisse
L	Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder l)

■ Gesetzliche Zusatzstoff-Kennzeichnung

1	Mit Farbstoff
2	Koffeinhaltig
3	Mit Antioxidationsmittel
4	Mit Konservierungsstoff
5	Mit Phosphat
6	Mit Süßungsmittel
7	Geschwärzt

Hinweis für unsere Gäste: Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche können Spuren von Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden. Bei schweren Lebensmittelallergien sprechen Sie bitte direkt unser Service-Team an.