



Genuss am Golfpark Mudau

*Herzlich willkommen in unserem Restaurant
„Genuss am Golfpark“*

*Verbringen Sie bei uns eine schöne Zeit in gemütlicher Atmosphäre,
mit Blick auf die Golfanlage,
Genießen Sie unsere vielfältige Auswahl an Getränken
und leckeren saisonalen Gerichten.*

Wir wünschen einen guten Appetit

Feiern im Golfpark!

*Geburtstage, Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen,
Weihnachtsfeiern und vieles mehr...*

*Im Genuss Stadl mit ländlichem Ambiente finden bis zu 120 Personen,
im Wintergarten bis zu 70 und
auf der sonnigen Terrasse bis zu 150 Personen Platz.*

Reservierungen unter: 06284-95800

Ein schöner Start mit ...

unserem Klassiker „Golfer“

Grapefruitsaft mit Bitter-Lemon und Soda 0,25l 5,00 €

oder „Golfer Spritz“

Grapefruitsaft mit Bitter-Lemon und Winzersekt 0,25l 6,00 €

Martini Bianco oder Rosso 5 cl 5,00 €

Campari Soda 0,20 l 5,00 €

Campari Orange 0,20 l 5,20 €

Aperol Spritz 0,25 l 5,90 €

Hugo 0,25 l 5,90 €

Gin Tonic 0,20 l 6,00 €

Golfclub Privat-Cuvee Winzersekt 0,10 l 4,90 €

Speisekarte

(gültig ab Montag, 29.09.2025)

Aperitif Empfehlung



Geeiste Gartenbeeren und Cassis Likör aufgefüllt
mit Sekt und Mineralwasser

7,20 €

Weinempfehlung

Tauberschwarz trocken eine Rarität
QBA Becksteiner Weinhaus 0,25 l

6,90 €

Weitere Weine siehe Getränkekarte



Leichte Gerichte

Großer bunter Salatteller von Rohkost- und Blattsalaten
mit hausgemachtem Kräuterdressing und Baguette

13,30 €

zusätzlich mit:

Putenbruststeifen	120g	18,50 €
gebratenen Garnelen	8 Stk.	21,40 €
gebratenen Calamares	120g	17,80 €
gebratenen Champignons	70g	15,90 €



Thunfischsalat:

Salatvariation mit Thunfisch, Oliven, Eiern, Tomaten,
Blattsalaten, Artischocken und hausgemachtem
Mayo-Dressing

15,60 €

Beilagen Salat

5,60 €



Garnelenpfännchen

6 Garnelen mit Knoblauch und Chili's in Olivenöl gebraten
dazu Baguette

12,20 €

Suppen

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen 5,90 €

Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl 5,90 €



Fisch

*Duett von grilliertem Zander und Lachsforelle
auf Rahmwirsing mit glasiertem Kürbis
dazu Kartoffelgratin* 24,80 €

Rösti & Lachs

*Norweger Räucherlachs mit Creme Fraiche,
Salatgarnitur und Kartoffelrösti* 18,60 €



Für unsere kleinen Gäste

Putenrahmschnitzel mit Spätzle 9,80 €

*Zwergen-Schnitzel mit Pommes Frites, Mayonnaise
und Ketchup* 9,80 €

*Chicken Nuggets mit Steakhouse Pommes, Mayonnaise
und Ketchup* 8,30 €



Knusprige Reibekuchen mit Apfelmus (3 Stk.) 6,80 €

Leckere Spätzle mit feiner Rahmsoße 4,40 €

Steakhouse Pommes mit Mayonnaise und Ketchup 4,80 €

Die Kindergerichte sind nur für Kinder bis 12 Jahre.



Burger

Golfclub-Burger:



200g bestes Rindfleisch würzig mariniert mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Cheddar-Käse, BBQ- und Cocktail-Soße auf Eisbergsalat

14,60 €

Veggi-Burger:

Mixgemüse-Patty mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Emmentaler Käse, Cocktail-Soße auf Eisbergsalat

12,80 €

Schnitzel-Bacon-Burger:

Schweineschnitzel, Bacon, Kochkäse, Röstzwiebeln, Tomate, Gurke, BBQ- und Cocktail-Soße auf Eisbergsalat

14,30 €

Crispy-Chicken-Burger:



Knuspriges Hähnchen, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Emmentaler Käse, BBQ- und Cocktail-Soße auf Eisbergsalat

14,30 €

oder jeden Burger zusätzlich mit:

Steakhouse Pommes oder Mayonnaise und Ketchup

zzgl. 4,80 €

Schnitzel immer wieder lecker

Knuspriges Schweineschnitzel mit Steakhouse Pommes

15,60 €

Knuspriges Paprikaschnitzel mit Steakhouse Pommes

18,70 €

Knuspriges Champignonrahmschnitzel
mit Steakhouse Pommes



18,90 €

Bauernschnitzel mit Spiegelei, knusprigem Speck,
Rotkraut und Bratkartoffeln

20,90 €

Kochkässchnitzel

Knuspriges Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kochkäse
und herzhaften Bratkartoffeln

18,90 €

Cordon bleu vom Mastschweinrücken
mit Steakhouse Pommes



21,30 €

Schwäbisches Rahmschnitzel von der Putenbrust
an Pilz-Sahne-Soße mit Butterspätzle

19,70 €

Vegetarisches und Pasta

Steinpilz-Ravioli und Ziegenkäse-Rosmarin-Tortellini
in Gorgonzola-Sahne-Soße  15,30 €
oder mit grillierten Garnelen (8 Stk.) 23,40 €

Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebeln 13,60 €

Zweierlei Gnocchi gefüllt mit Rucola und Ricotta
in Kräuterbutter geschwenkt,
auf Rahmwirsing mit glasiertem Kürbis 15,80 €

Vegane Gemüseküchle mit Rotkraut und Steakhouse Pommes 14,60 €

Fleischgerichte



Burgunder gebeizter Hirschbraten mit Preiselbeeren
an Rahmwirsing und glasiertem Kürbis dazu Spätzle 25,80 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200 g) wie bei Muttern
von der Rinderhüfte mit Zwiebel-Soße und
geschmälzten Spätzle 25,10 €

In Rotwein geschmorte Rinderroulade
mit Rotkraut und Kartoffelgratin 22,80 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Backpflaumensoße
an Rotkraut dazu Kartoffelgratin  26,80 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstbrot
200 g 19,90 € 300 g 28,90 €

zzgl. Beilage nach Wahl

mit Paprika-Soße 23,00 € 32,00 €

mit Champignonrahmsoße 23,20 € 32,20 €

mit Spätzle 24,10 € 33,10 €

mit Steakhouse Pommes 24,10 € 33,10 €

mit Rösti 24,10 € 33,10 €



Vesper

<i>Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	12,20 €
<i>zusätzlich mit einem Spiegelei</i> 	14,10 €
<i>Currywurst mit hausgemachter Soße und Steakhouse Pommes</i>	11,80 €
<i>Hausgemachter Odenwälder Kochkäse mit Musik und Brot</i>	9,60 €
<i>Elsässer Wurstsalat mit herzhaften Bratkartoffeln oder mit Brot</i>	11,90 € 9,70 €



Extras

Für nachfolgende Zusatzbestellungen berechnen wir:

<i>Kräuterbutter, Kochkäse, Extra-Soße</i>	zzgl. 2,10 €
<i>Paprikasoße</i> 	zzgl. 3,10 €
<i>Champignonrahmsauce</i>	zzgl. 3,30 €
<i>Mayonnaise oder Ketchup</i>	zzgl. 0,60 €
<i>Steakhouse Pommes, Spätzle, Rösti, Rotkraut, Gemüse</i>	zzgl. 4,20 €

*Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte mit den
Allergenen Kennzeichnungen parat*



*Bringen Sie für unsere frischzubereiteten Speisen bitte immer ein wenig
Zeit mit. Denn wir verwenden dafür viele Zutaten aus der Region.
So schlachtet unser Fleisch der Mudauer Metzgermeister Hauk, die Eier
kommen von freilaufenden Dambach-Hühnern direkt über der Straße
und Brot/Backwaren liefert der ortsansässige Landbäcker Schlar.*

Pizzen

Original italienische Pizza aus dem Steinofen zubereitet



Pizza Margherita 10,80 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

Pizza Salami 11,80 €
mit Tomatensoße, Salami, und Mozzarella

Pizza Prosciutto e Funghi 12,80 €
mit Tomatensoße, gekochtem Schinken, Champignons
und Mozzarella



Pizza Diavolo 13,60 €
mit Tomatensoße, scharfer Salami, Peperoni, Zwiebeln
und Mozzarella

Pizza Vegetariana 14,80 €
mit Tomatensoße, frischem Gemüse, Mozzarella
und Basilikum



Pizza Calzone 15,80 €
mit Tomatensoße, gekochtem Schinken, Scharfe Salami
Champignons und Mozzarella

Pizza Tonno 14,70 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
und Oliven

Pizza Capitano 15,90 €
mit Tomatensoße, Salami, Schinken, Paprika, Artischocken
Oliven, Gorgonzola und Mozzarella



Jede weitere Zutat auf Ihrer Pizza zuzüglich 0,90 €



Pizza Brot mit Knoblauchöl und Oregano 7,10 €

Getränkete

Qualitätsweine aus regionalen Anbaugebieten

Weißwein

Weißburgunder trocken Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,90 €
Riesling trocken Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,90 €
Grauburgunder trocken Beckstein Weinhaus Franken	0,25 l	6,50 €
Blanc de Noir trocken QBA Becksteiner Weinhaus	0,25 l	6,50 €
Spätburgunder Weißherbst Rosé fruchtig Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,90 €

Rotwein

Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,90 €
Tauberschwartz trocken eine Rarität QBA Becksteiner Weinhaus	0,25 l	6,90 €
Italien Apulien Terre di Montelusa Primitivo IGT Puglia	0,25 l	6,90 €
Spanien Conde Valdemar Tempranillo Rioja Conde	0,25 l	6,90 €

Weinschorle

weiß, rosé, rot	0,25 l	4,10 €
-----------------	--------	--------

Flaschenweine

Blanc de Noir trocken QBA Becksteiner Weinhaus	0,75 l	18,90 €
Grauburgunder trocken Beckstein Weinhaus Franken	0,75 l	18,90 €
Tauberschwarz trocken eine Rarität QBA Becksteiner Weinhaus	0,75 l	19,80 €
Italien Apulien Terre di Montelusa Primitivo IGT Pulgla	0,75 l	19,40 €
Spanien Conde Valdemar Tempranillo Rioja Conde	0,75 l	19,80 €

Unsere Biere vom Fass

Distelhäuser Helles	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,70 €
Distelhäuser Pils	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,70 €
Distelhäuser Hefeweizen hell	0,3 l	3,90 €	0,5 l	4,90 €
Radler	0,3 l	3,90 €	0,5 l	4,90 €
Cola-Weizen			0,5 l	5,10 €

Distelhäuser Flaschenbier

Hefeweizen alkoholfrei		0,5 l	4,90 €
Pils alkoholfrei	0,33 l	3,90 €	

Alkoholfreie Getränke

Limonade von Distel Strolch Cola, Cola-Zero, Spezi oder Orange		0,33 l	3,50 €	
Zitronen-Limonade		0,33 l	3,40 €	
Genusslimonade von Teinacher Grapefruit-Himbeere, Rhabarber-Mirabelle, Johannisbeere-Holunder oder Limette-Minze		0,33 l	3,90 €	
Genuss-Eistee von Teinacher Zitrone, Pfirsich, Wassermelone oder Heidelbeere		0,33 l	3,90 €	
Franken Brunnen Exquisit Mineralwasser still oder spritzig	0,25 l	2,95 €	0,75 l	5,80 €

Saft und Schorlen

<i>Apfelsaft</i>		0,2 l	3,30 €
<i>Johannisbeersaft</i>		0,2 l	3,30 €
<i>Grapefruitsaft</i>		0,2 l	3,30 €
<i>Orangensaft</i>		0,2 l	3,30 €
<i>Alle Säfte als Schorle</i>		0,5 l	5,20 €

Sekt und Prosecco

<i>Golfclub Privat-Cuvee</i>	<i>Glas</i>	0,10 l	4,90 €
<i>Winzersekt trocken</i>	<i>Flasche</i>	0,75 l	25,10 €
<i>Prosecco Cipriano Frizzante</i>	<i>Flasche</i>	0,75 l	28,60 €

Spirituosen

<i>Brände (Apfel, Birne oder Mirabelle)</i>		2 cl	3,50 €
<i>Jägermeister</i>		2 cl	3,50 €
<i>Stonsdorfer Kräuter</i>		2 cl	3,50 €
<i>Williams</i>		2 cl	3,50 €
<i>Haselnuss</i>		2 cl	3,50 €
<i>Dimple Scotch Whiskey</i>		4 cl	6,50 €
<i>Gordon's Dry Gin</i>		4 cl	6,80 €
<i>Ramazotti</i>		4 cl	4,90 €
<i>Ouzo</i>		2 cl	2,90 €

Heißgetränke (Bio-Fairtrade)

<i>Kaffee Crema</i>			3,10 €
<i>Cappuccino</i>			3,60 €
<i>Milchkaffee</i>			3,60 €
<i>Latte Macchiato</i>			3,60 €
<i>Espresso</i>			2,90 €
<i>Doppelter Espresso</i>			4,80 €
<i>Espresso Macchiato</i>			3,10 €
<i>Heiße Schokolade</i>			3,10 €
<i>Glas Tee</i>			3,20 €
<i>Glas Milch</i>			2,10 €
<i>Glühwein</i>			4,00 €
<i>Jagertee</i>			4,00 €

*Auswahl aus unserem Bio-Teesortiment:
Minze, Rooibos/Orange, Früchte, Kräuter, Grüntee, Schwarztee*