



*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“*

<i>Grapefruitsaft mit Bitter-Lemon und Soda</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,00 €</i>
---	--------------	---------------

*oder „Golfer Spritz“*

<i>Grapefruitsaft mit Bitter-Lemon und Winzersekt</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 €</i>
---	--------------	---------------

<i>Martini Bianco oder Rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,00 €</i>
----------------------------------	-------------	---------------

<i>Campari Soda</i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,00 €</i>
---------------------	---------------	---------------

<i>Campari Orange</i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,20 €</i>
-----------------------	---------------	---------------

<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,90 €</i>
----------------------	---------------	---------------

<i>Hugo</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,90 €</i>
-------------	---------------	---------------

<i>Gin Tonic</i>	<i>0,20 l</i>	<i>6,00 €</i>
------------------	---------------	---------------

<i>Golfclub Privat-Cuvee Winzersekt</i>	<i>0,10 l</i>	<i>4,90 €</i>
---	---------------	---------------

# Hüttenzauber am Golfplatz

Ab Sonntag, 18. Januar 2026 täglich.

Zum Hüttenzauber sagen wir „Grüß Gott und Servus“ mit  
alpenländlichen Schmankerln!

## Hausaperitif



Geeiste Gartenbeeren und Cassis Likör aufgefüllt  
mit Sekt und Mineralwasser

7,20 €

## Suppen und Vorspeisen

Bayrische Leberknödelsuppe

5,90 €

Tiroler Knoblauchsüppchen mit Weißbrotröster

5,90 €

Vogerlsalat

Knackiger Feldsalat mit steirischem Kürbiskernöl,  
krossem Speck und Kracherle

10,70 €

## Hauptgerichte



Wiener Backhendl mit Remouladensoße,  
Kartoffel- und Feldsalat

16,90 €

Ofenfrische halbe Ente mit glasierten Maronen,  
Apfelrotkohl und Serviettenknödeln

23,80 €

Tiroler Schlutzkrapfen -vegetarisch-



Eine Pasta Spezialität aus den Bergen Tirols

gefüllt mit Spinat und Frischkäse, in Butter geschwenkt  
mit Parmesan und Röstzwiebeln

14,50 €

Wiener Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelknödeln  
und Beilagen Salat

22,60 €

Tiroler Gröstel mit Spiegelei

Traditionelles österreichisches Pfannengericht, mit Kartoffeln,  
Schweinefleisch, Zwiebeln und Champignons in Butterschmalz  
in einer Pfanne angeröstet

14,40 €

Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebeln

13,60 €

Hausgemachter Kaiserschmarren



mit Rumrosinen, Mandeln und Apfelkompott  
(auch als Dessert für 2 Personen)

13,80 €

# Speisekarte

## Vorspeisen

### *Dreierlei Golfer Tapas*

*Guacamole mit 2 Stk. Garnelen, Kirschtomaten, Mozzarella, Pesto, gebackenen Calamari und Knoblauch-Dip, dazu Baguette*



15,30 €

### *Garnelenpfännchen*

*6 Stk. Garnelen mit Knoblauch und Chillies in Olivenöl gebraten, dazu Baguette*

13,70 €

## 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 €

### *Thunfischsalat*

*Salatvariation mit Thunfisch, Oliven, Tomaten, Mozzarella, Eiern, Blattsalaten, Artischocken, Mayo-Dressing oder Essig & Öl*

15,60 €

### *Beilagen Salat*



5,60 €

## Vegetarisches und Pasta

*Bunte Tagliarini mit Tomatensoße, Kirschtomaten, Oliven, buntem Grillgemüse und gehobeltem Parmesan oder mit grillierten Garnelen (8 Stk.)*

15,30 €

23,40 €

*Zweierlei Gnocchi gefüllt mit Rucola und Ricotta, in Kräuterbutter geschwenkt, auf buntem Grillgemüse*

15,80 €



## Fisch



*Lachsfilet vom Grill  
auf buntem Grillgemüse, dazu Gnocchi* 24,80 €

*Rösti & Lachs  
Norweger Räucherlachs mit Creme Fraiche, Salatgarnitur  
und Kartoffelrösti* 18,80 €



*Kabeljaufilet knusprig gebacken,  
mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffelsalat* 18,90 €

## 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 €

*Country Burger*  
*Rinder Patty (200g), Spiegelei, Bacon, Cheddar, Zwiebeln,  
BBQ- und Cocktail Soße auf Kopfsalat* 15,80 €

*oder jeden Burger zusätzlich mit:*  
*Steakhouse Pommes oder Mayonnaise und Ketchup* zzgl. 4,80 €



## Schnitzel immer wieder lecker



<i>Knuspriges Schweineschnitzel mit Steakhouse Pommes</i>	15,60 €
<i>Knuspriges Paprikaschnitzel mit Steakhouse Pommes</i>	18,70 €
<i>Knuspriges Champignonrahmschnitzel mit Steakhouse Pommes</i>	18,90 €
<i>Bauernschnitzel mit Spiegelei, knusprigem Speck, Apfelrotkohl und Bratkartoffeln</i>	20,90 €
<i>Kochkässchnitzel</i>	
<i>Knuspriges Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kochkäse und herzhaften Bratkartoffeln</i>	18,90 €
<i>Münchener Schnitzel mit Champignon-Schinken-Füllung knusprig gebraten, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel</i>	20,60 €
<i>Cordon bleu vom Mastschweinrücken mit Steakhouse Pommes</i>	21,30 €

## Fleischgerichte

<i>Schwäbische Putenbrust an Pilz-Sahne-Soße mit Butterspätzle</i>	19,70 €
<i>In Rotwein geschmorter Hirschbraten mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Serviettenknödeln</i>	25,80 €
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200 g) wie bei Mutttern von der Rinderhüfte, mit Zwiebel-Soße und geschmälzten Spätzle</i>	25,10 €
<i>Grillteller</i>	
<i>Medaillons von Rind, Pute und Schwein mit Kräuterbutter und buntem Grillgemüse, dazu Kartoffelrösti</i>	23,70 €
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstbrot</i>	
	200 g 19,90 € 300 g 28,90 €
<i>zzgl. Beilage nach Wahl</i>	
<i>mit Paprika-Soße</i>	23,00 € 32,00 €
<i>mit Champignonrahmsoße</i>	23,20 € 32,20 €
<i>mit Spätzle</i>	24,10 € 33,10 €
<i>mit Steakhouse Pommes</i>	24,10 € 33,10 €
<i>mit Rösti</i>	24,10 € 33,10 €



## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)



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 €

## Vesper



Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	12,20 €
zusätzlich mit einem Spiegelei	14,10 €
Hausgemachter Odenwälder Kochkäs mit Musik und Brot	9,60 €
Elsässer Wurstsalat mit herzhaften Bratkartoffeln	11,90 €
oder mit Brot	9,70 €



## Extras

Für nachfolgende Zusatzbestellungen berechnen wir:

Kräuterbutter, Kochkäs, Extra-Soße	zzgl. 2,10 €
Paprikasoße	zzgl. 3,10 €
Champignonrahmsoße	zzgl. 3,30 €
Mayonnaise oder Ketchup	zzgl. 0,60 €
Steakhouse Pommes, Spätzle, Rösti, Apfelrotkohl, Grillgemüse	zzgl. 4,20 €



*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 Schlär.*

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

## Pizzen (original aus dem Steinofen)

### **Pizza Margherita**

mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum



10,80 €

### **Pizza Salami**

mit Tomatensoße, Salami, und Mozzarella

11,80 €

### **Pizza Prosciutto e Funghi**

mit Tomatensoße, gekochtem Schinken, Champignons und Mozzarella



12,80 €

### **Pizza Diavolo**

mit Tomatensoße, scharfer Salami, Peperoni, Zwiebeln und Mozzarella

13,60 €

### **Pizza Vegetariana**

mit Tomatensoße, frischem Gemüse, Mozzarella und Basilikum



14,80 €

### **Pizza Calzone**

mit Tomatensoße, gekochtem Schinken, Scharfe Salami Champignons und Mozzarella

15,80 €

### **Pizza Tonno**

mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

14,70 €

### **Pizza Capitano**

mit Tomatensoße, Salami, Schinken, Paprika, Artischocken Oliven, Gorgonzola und Mozzarella



15,90 €

### **Pizza "GC Müdaun spezial"**

mit Tomatensoße, Salami, Schinken, Paprika, Artischocken, Oliven, Gorgonzola, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und scharfer Salami

16,50 €

Jede weitere Zutat auf Ihrer Pizza zuzüglich

0,90 €



**Pizza Brot** mit Knoblauchöl und Oregano

7,10 €

# Getränkekarte

## 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 <b>Rosé</b> fruchtig Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,90 €

### Rotwein

Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Adam Müller Baden	0,25 l	4,90 €
Tauberschwarz 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		
stille oder spritzig	0,25 l	2,95 €
	0,75 l	5,80 €

## Saft und Schorlen

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

## Sekt und Prosecco

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

## Spirituosen

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

## Heißgetränke (Bio-Fairtrade)

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

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