



*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...

Unser Klassiker „Golfer“ Grapefruitsaft

<i>mit Bitter-Lemon und Soda</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>oder mit Winzersekt „Golfer Spritz“</i>	<i>0,25 l</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>

Sylter Wochen

ab Sonntag, 29. März 2026 täglich

Welcome on Board

Geeiste Gartenbeeren und Cassis Likör aufgefüllt
mit Sekt und Mineralwasser 0,2 l 7,20 €

Suppen

Herzhafter Erbseneintopf mit
Räucherwürstchen und Bauchfleisch als Vorspeise 6,90 €
als Hauptgericht 11,80 €

Rote Bete Samtsuppe mit Eismeergarnelen 5,90 €

Frischer Fisch

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

Kutterschollen in Butter gebraten mit Eismeergarnelen,
Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Petersilienkartoffeln 23,60 €

Ostfriesischer Pannfisch
gebratenes Skrei- und Schollenfilet mit Senfbutter
auf deftigen Bratkartoffeln und Gewürzgurken 23,60 €

Matjesfilet mit Speckstippe und Zwiebelchen
dazu grüne Bohnen und herzhafte Bratkartoffeln 14,80 €
oder Hausfrauen Art mit Salz-Kartoffeln 14,80 €

Im Ofen gebackenes Norweger Lachsfilet mit einer Kruste von
Eismeergarnelen, Parmesan und Dijonsenf dazu Saisongemüse
und bunte Tagliarini 24,90 €

Norddeutsche Spezialitäten

Königsberger Fleischklopse in Weißweinsoße mit Kapern
dazu Saisongemüse und Salzkartoffeln 16,80 €

Gekochtes Rindfleisch von der Färse in Meerrettichsoße
mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und
Rote Bete-Gurken-Salat 22,80 €

Speisekarte

Vorspeisen

Friesische Tapas

*Matjes mit Hausfrauensoße, Räucherfischhappen mit Meerrettich und Kartoffelpuffer mit Schmand
Sowie Eisameergarnelen*

13,80 €

Thunfischsalat

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

15,60 €

Rösti & Lachs

Norweger Räucherlachs mit Creme Fraiche, Salatgarnitur und Kartoffelrösti

18,80 €



Pizza Brot mit Knoblauchöl und Oregano

7,10 €

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 €

Beilagen Salat

5,60 €

Vegetarisches und Pasta

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

15,30 €

23,40 €

*Zweierlei Ricotta-Spinat-Tortellini in tomatisierter Chili-Sahne-Soße mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
oder mit grillierten Garnelen*

15,30 €

23,40 €

Burger



Golfclub-Burger:

200g bestes Rindfleisch würzig mariniert mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Cheddarkäse, 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 €

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

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 €
Schweineschnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei Sardellen und Kapern dazu Bratkartoffeln	20,90 €
Kochkässchnitzel	
Knuspriges Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kochkäse und herzhaften Bratkartoffeln	18,90 €
Cordon bleu vom Mastschweinrücken mit Steakhouse Pommes	21,30 €

Fleischgerichte

Schwäbische Putenbrust an Pilz-Sahne-Soße mit Butterspätzle	19,70 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200 g) wie bei Müttern von der Rinderhüfte mit Zwiebel-Soße und geschmälzten Spätzle	25,10 €
Grillteller Medaillons von Rind, Pute und Schwein mit Kräuterbutter und Saisongemüse dazu Kartoffelrösti	23,70 €
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 €





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 €
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 oder mit Brot	11,90 €
	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, Saisongemüse etc.	zzgl.	4,20 €



Pízzen (original aus dem Steinofen)

Pizza Margherita

mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum



10,80 €

Pizza Salami

mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami

11,80 €

Pizza Prosciutto e Funghi

mit Tomatensoße, Mozzarella, gekochtem Schinken
und Champignons

12,80 €



Pizza Diavolo

mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami, Jalapenos
und Zwiebeln

13,60 €

Pizza Vegetariana

mit Tomatensoße, Mozzarella, frischem Gemüse
und Basilikum

14,80 €



Pizza Marinara

mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten, Knoblauch
und Sardellen

15,80 €

Pizza Tonno

mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
und Oliven

14,70 €



Pizza Capitano

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

15,90 €

Pizza "GC Mudau spezial"

mit Tomatensoße, Mozzarella, 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 €



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 **Rosé** 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 Puglia	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

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