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…

In unserer Eventhalle mit ländlichem Ambiente finden
bis zu 200 Personen,
im Wintergarten bis zu 80 und
auf der sonnigen Terrasse bis zu 220 Personen Platz.

Reservierungen unter: 06284-95800

Ein schöner Start mit …

unserem Klassiker „Golfer“		
Grapefruitsaft mit Bitter-Lemon und Soda	0,25 l	5,00 €
oder „Golfer Spritz“		
Grapefruitsaft mit Bitter-Lemon und Winzersekt	0,25 l	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, 05.10.2026)

Aperitif Empfehlung

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

Weinempfehlung

Italien Apulien Doppio Passo Primitivo Rosato Pulglia	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	120 g	zzgl.	5,20 €
gebratenen Garnelen	8 Stk.	zzgl.	8,10 €
gebratenen Calamaris	120 g	zzgl.	4,50 €
gebratenen Champignons	70 g	zzgl.	2,60 €
Ofenkartoffel mit Käse überbacken und Salatgarnitur			12,80 €
zusätzlich mit:			
Putenbruststeifen	120 g		5,20 €
gebratenen Calamaris	120 g		4,50 €
gebratenen Champignons	70 g		2,60 €
Herbstgemüse			4,20 €
Bier – Snack – Teller Gebackener Tintenfisch, Garnelen, Fischstäbchen und Onion-Rings mit Sauce Tartar			15,80 €
Beilagen Salat			5,60 €

Suppen

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen	5,90 €
Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl	5,90 €

Fisch

Ganze frische Regenbogenforelle (350 g) mit Gartenkräutern in Butter gebraten dazu Herbstgemüse und Salzkartoffeln	24,80 €
Rösti & Lachs Norweger Räucherlachs mit Creme Fraiche, Salatgarnitur und Kartoffelrösti	18,80 €

Vegetarisches und Pasta

Zweierlei Gnocchi gefüllt mit Rucola und Ricotta, in Tomate-Basilikum Soße mit Herbstgemüse dazu Parmesan	15,80 €
Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebeln	13,60 €
Spaghetti mit Gemüse Mix, Cherrytomaten in Pesto Genovese und gehobeltem Grano Padano	15,60 €
oder mit grillierten Garnelen (8 Stk.)	23,40 €

Schnitzel immer wieder lecker

Knuspriges Schweineschnitzel mit Pommes Frites	15,60 €
Knuspriges Paprikaschnitzel mit Pommes Frites	18,90 €
Knuspriges Champignonrahmschnitzel mit Pommes Frites	18,90 €
Bauernschnitzel mit Spiegelei, knusprigem Speck, Rotkraut und Bratkartoffeln	20,90 €
Kochkässchnitzel Knuspriges Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kochkäs und herzhaften Bratkartoffeln	18,90 €
Cordon bleu vom Mastschweinrücken mit Pommes Frites	21,30 €

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
200g bestes Rindfleisch würzig mariniert mit Spiegelei, Bacon, Cheddar, Zwiebeln, BBQ- und Cocktail Soße auf Kopfsalat 15,80 €

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

Fleischgerichte

Schwäbische Putenbrust an Pilz-Sahne-Soße mit Herbstgemüse und Butterspätzle 21,70 €

Geschmorter Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Knödeln 23,80 €

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

Lumberjack – Steak
marinierter Schweinenacken (300 g)
mit Waldbeerensoße, Rotkraut und Kartoffelrösti 25,80 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstbrot

	200 g	300 g
	19,90 €	28,90 €
mit folgenden Beilagen nach Wahl		
Spätzle, Rösti oder Pommes Frites zzgl.	4,20 €	4,20 €
Paprika- oder Champignonrahm-Soße zzgl.	3,30 €	3,30 €

Vesper

Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	13,80 €
zusätzlich mit einem Spiegelei	14,95 €
Currywurst mit hausgemachter Soße und Pommes Frites	12,80 €
Hausgemachter Odenwälder Kochkäs mit Musik und Brot	9,60 €
Elsässer Wurstsalat mit herzhaften Bratkartoffeln	13,90 €
oder mit Brot	10,70 €

Für unsere kleinen Gäste *(bis 12 Jahre)*

Putenbrust an Pilz-Sahne-Soße mit Spätzle	9,80 €
Zwergen-Schnitzel mit Pommes Frites, Mayonnaise/Ketchup	9,80 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Mayonnaise/Ketchup	8,30 €
Spaghetti mit Würstchen und Tomatensoße	7,80 €
Leckere Spätzle mit feiner Rahmsoße	4,40 €
Pommes Frites mit Mayonnaise/Ketchup	4,80 €

Extras

Für nachfolgende Zusatzbestellungen berechnen wir:

Kräuterbutter, Kochkäs, Extra-Soße	zzgl.	2,10 €
Paprikasoße	zzgl.	3,30 €
Champignonrahmsoße	zzgl.	3,30 €
Pommes Frites, Spätzle, Rösti, Rotkraut, Herbstgemüse	zzgl.	4,20 €
Mayonnaise/Ketchup	zzgl.	0,60 €

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 eine Speisekarte mit den Allergenen Kennzeichnungen parat

Pizzen (original aus dem Steinofen / ca. 30 cm)

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

Pizza con Gamberetti
mit Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, schwarzen Oliven, Cherrytomaten und gehobeltem Grano Padano — 16,00 €

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 **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 Pulglia	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 Pulglia	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 Landbier	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 in verschiedenen Geschmacksrichtungen	0,33 l	3,90 €
Genuss-Eistee von Teinacher in verschiedenen Geschmacksrichtungen	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 €

Spirituosen

Brände (Apfel oder Mirabelle)	2 cl	3,60 €
Jägermeister	2 cl	3,60 €
Stonsdorfer Kräuter	2 cl	3,60 €
Williams	2 cl	3,60 €
Haselnuss	2 cl	3,60 €
Dimple Scotch Whiskey	4 cl	6,80 €
Gordon's Dry Gin	4 cl	6,95 €
Ramazotti	4 cl	4,95 €
Ouzo	2 cl	3,10 €

Heißgetränke (Bio-Fairtrade)

Kaffee Crema	3,10 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
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