

Gasthof Parzefall



Bargeldlose Zahlungen können nur mit EC-Karte angenommen werden. Keine Kreditkartenzahlung möglich.

Payment is only possible cash or with EC card. Payment with credit card is not possible.



**Griaß
Eahna
God.**

Griab Eahna God, ham Sie reserviert?

**D' Gardrob is im Gang draußt, do kenna S' Eahna
Joppn aufhänga, wenn S' woin**

**Do kenna S' Eahna wos Guads aussuacha, dawei
bring i Eahna wos zum Dringa. Wissn S' scho, wos
S' meng?**

Kimmt sofort...



Dienstag: Schnitzeltag

Wählen Sie aus 13 verschiedenen Schnitzel
von der Schnitzelkarte für nur 12,90 €

Donnerstag: Haxentag

Gibts halbe oder ganze hintere Schweinshaxe mit
Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße

Ganze Haxe	18,60 €
Halbe Haxe	14,30 €
Beilagensalat	4,40 €

Samstag: Lebertag

Wahlweise gibts Spanferkelleber sauer, natur oder paniert

Spanferkelleber sauer mit Bratkartoffeln	15,50 €
Panierte Spanferkelleber kurz gebraten mit Kartoffelsalat	15,50 €
Spanferkelleber natur mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln	15,50 €
Beilagensalat	4,40 €

Sonntag: Bratentag

Verschiedene Braten wie Kalbsbraten, Krustenbraten,
Schäufele und Spanferkelrollbraten.

An einem frostigen Wintertag

Glühwein Spritz ^{9,1} Glühwein, Prosecco, Orange, Zimtstange	<i>0,25l</i>	6,90 €
Warmer Solero Winterpunsch Weißwein, Eierlikör, Maracuja Saft, Sahne	<i>0,25l</i>	6,90 €
Limoncello Spritz ^{9,3} Prosecco, Limoncello, Zitrone	<i>0,25l</i>	6,90 €
Tequila Berry ^{9,1,2} Tequila, Schweppes, Wild Berry, gefrostete Beeren	<i>0,25l</i>	6,90 €
Apfel Gin Tonic ^{9,1,12} Liebl "Bavarian Dry" Gin, Apfelsaft, Tonic Water, Thymian, Äpfel	<i>0,25l</i>	8,90 €
Hugo ^{9,1} Prosecco, Holunderblütensirup, Limette und Minze	<i>0,25l</i>	6,90 €
Prosecco mit Pfirsich Prosecco mit rotem Weinbergpfirsichlikör von Liebl	<i>0,20l</i>	6,90 €
Brut Dargent 12% Vol. Pinot Noir oder Chardonnay	<i>0,20l</i>	7,90 €
Brut Dargent 12% Vol. Pinot Noir oder Chardonnay	<i>0,75l</i>	26,90 €
Martini Wild Berry (alkoholfrei) ^{9,1,2} Martini (alkoholfrei), Schweppes, Wild Berry, gefrostete Beeren	<i>0,25l</i>	6,90 €

Pikante Kleinigkeiten

Ab aufs Brot	10,90 €
Dreierlei Aufstrich mit frischem, selbstgemachtem Weißbrot	
Wine&Treats	8,90 €
Glas Wein (weiß oder rot) mit pikanten Kleinigkeiten	
Lachstatar	16,90 €
auf Kartoffeltaler mit Limettencreme	
Spinat-Semmelknödel-Carpaccio	12,90 €
mit gebratenen Seitlingen, Parmesanflocken, Salatbouquet und Dunkelbiersoße	
Rosa gebratenes Roastbeef-Carpaccio	16,90 €
mit Granatapfel und Kapernmousse	

Zu den Vorspeisen servieren wir frisches selbstgemachtes Weißbrot.

Gemütlichkeit zum Löffeln

Zwoa Suppn in da Tasse	9,90 €
Klare Brühe mit Julienne Gemüse und Kokos-Curry Suppe mit Lachswürfeln	
Käse-Biersuppe mit knusprigem Speck	6,90 €
Klare Brühe mit frischen Kräutern	6,90 €
wahlweise mit Leberknödel oder Grießnockerl	

So feiern wir den Winter

Zwiebel-Speck-Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln	13,50 €
Rinderlende-Zucchini-Flammkuchen mit Schmand, Zucchini und rosa gebratenen Rinderlendenstreifen	18,70 €
Knoblauch-Seitling-Flammkuchen mit Schmand, Seitlingen und Knoblauchbutter	15,50 €
Gorgonzola-Birnen-Flammkuchen mit Schmand, Birne, Gorgonzola und Nüssen	16,60 €
Zwiebel-Lachs-Flammkuchen mit Schmand, Lachs und Zwiebeln	17,60 €
Ziegenkäse-Aprikosen-Flammkuchen mit Schmand, Schinkenfleckerl, Ziegenkäsestreifen, Aprikosenkonfitüre und Chiliflocken	16,60 €
Der Besondere - Flammkuchen mit Schmand, 1/3 Lachs, 1/3 Gorgonzola + Birne, 1/3 Speck + Zwiebeln	16,90 €

Vitaminkick für kalte Tage

I mog di- Salat Salatvariation mit Kräuter-Putenbruststreifen , Parmesanflocken und Fruchtstückchen	18,90 €
Steckerlfisch-Salat Salatvariation mit Zander , Nüssen, Birnen und Kräuterschmand	22,10 €


Gasthof Parzefall

Feinschmecker-Salat	22,90 €
Salatvariation mit rosa gebratenem Roastbeef , roten Pfefferbeeren, Seitlingen und Knoblauchöl	
Schnitzala-Salat	18,90 €
Salatvariation mit Schnitzelfleckerl , Preiselbeeren, Apfelspalten und Cherrytomaten	
Winter-Salat	17,80 €
Salatvariation mit gebratenen Kräutersaitlingen , Nüssen, Gorgonzolawürfeln und Granatapfel	

Zu den Salaten servieren wir frisches selbstgemachtes Weißbrot.

Eine Hand voll Glück

Teigtaschen auf Wurzelgemüse (vegetarisch)	15,60 €
Gefüllt mit Spinat-und Mascarpone, dazu Weißwein-Limetten-Soße und Parmesan	
Zwoa g'füllte Erdäpfel (vegan)	16,60 €
mit Spinat-Nussfüllung und Tomaten-Seitlingfüllung mit veganem Käse überbacken und Salatbouquet	
Knusprig panierte Champignons	13,80 €
mit Remoulade und Butterkartoffeln	
Kässpatzen	13,80 €
auf Holzscheibe serviert, mit selbstgemachten Röstzwiebeln	
Bayerische Schwammerlsuppe	12,90 €
mit Spinat-Semmelknödel	
Beilagensalat	4,40 €



**Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.**



1960er Postkarte Parzefall - Dinauer



1957 SV Burgweinting Aufstieg - Slg Portenhauser

Schätze aus frischen Quellen

Zanderfilet	22,10 €
natur gebraten mit Honig-Senfsoße und Kräuterkartoffeln, dazu gebratenes Gemüse	
Lachsfilet im Sesam-Mohn-Mantel	23,10 €
auf Spitzkohl-Paprika-Currygemüse mit Kartoffelbällchen	
Duett von Lachs und Zander	24,50 €
auf Wurzelgemüse, dazu mit Spinat und Mascarpone gefüllte Teigtaschen und Weißwein-Limetten-Soße	
Forelle Müllerin Art	20,50 €
im Ganzen mit Spinat-Knoblauch-Kartoffeln	

An Guadn! Zeit zum Schlemmen

Alle Schnitzel werden mit Pommes, hausgemachtem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln serviert.
Alle Schnitzel gerne auch mit Putenfleisch (Aufpreis 2,50 €) oder als kleines Gericht (-2,00 €) erhältlich.

Schnitzel „Wiener Art“	16,90 €
der Klassiker unter den Schnitzeln	
Riesenschnitzel	22,90 €
ca. 400g Schnitzel "Wiener Art"	
Alt-Münchner Schnitzel	18,90 €
mit süßem Senf und Kren in der Panade	
Schlemmerschnitzel	18,90 €
paniertes Schnitzel mit Schwammerlrahmsoß bedeckt und mit Käse überbacken	
Gefülltes Tascherl	19,20 €
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse	

Schmankerl Tascherl *19,20 €*
gefüllt mit Gorgonzola, Spinat und Schwarzwälder Schinken

Beilagensalat *4,40 €*

Deftiges für Kraft und gute Laune

Zwiebelrostbraten (200 g) *25,90 €*
aus der Rinderlende mit Speck-Bratkartoffeln, selbstgemachten Röstzwiebeln und Bratlsöß

Gorgonzola-Birnen Geschnetzeltes *19,80 €*
Putengeschnetzeltes mit Gorgonzola, Birnen und Nüssen, serviert mit frittierten Knödelchen

Ursteak mit Schnick Schnack (250 g) *29,90 €*
auf Wurzelgemüse mit Tegernseer Bergkaas Tascherl und Rotwein Jus

Trio von Rinderlende, Schweinefilet und Putenbrust *21,90 €*
mit frittierten Knödelchen, Pfefferrahmsoße und Speck-Bohnen

Schweinemedallions *20,90 €*
im Speckmantel auf Schwammerlrahmsoße mit hausgemachten Spätzle

Geschmorte Ochsenbäckchen *19,80 €*
auf Kartoffelstampf mit Wurzelgemüse und Rotwein Jus

Sous Vide Entenbrust *25,90 €*
auf Blaukraut, mit Orangensoße und Kartoffelknödel

Braten - Klassiker aus dem Ofen

Schweinebraten vom Hals	13,90 €
mit Bratlsöß, dazu Kartoffelknödel und Sauerkraut	
Schweinebraten vom Hals	15,90 €
mit Bratlsöß, dazu Kartoffelknödel und Salat	
Spanferkelrollbraten	17,90 €
mit Bratlsöß, dazu Spinat-Semmelknödel und Sauerkraut	
s' Böfflamott	17,90 €
die bayerische Version des Sauerbratens, mit Preiselbeeren, Spätzle und Apfel-Blaukraut	
Rindertafelspitz nach Oma's Art	17,50 €
mit Meerrettichsoße und Kartoffeln	

Jetzt wird's Wild

Hirschrücken rosa gebraten	29,90 €
auf Rosenkohl mit Marillenknödel und Lebkuchenjus	
Rehbraten	19,90 €
mit Apfelblaukraut, Spätzle und Merlotbirne-Preiselbeeren	
Wildschwein-Schnitzel in Brezelpanade	19,20 €
auf Wurzelgemüse mit Kartoffelstampf, dazu Rotwein Jus	

Griabige Brotzeitn fua echte GenieBa

Brotzeitschmankerlbrettl mit Brot	15,50 €
Kaasbazi serviert auf Holzbrett mit Brot	13,20 €
Currywurst mit Pommes	11,60 €
Bauernomelette gefüllt mit Bratkartoffeln, Speck und ogrösste Schwammerl, dazu Bratloßd	12,10 €
Leberkaas mit Spiegelei und Erdäpflesalod	11,10 €
Dradewixpfeiferl mit Sauerkraut, Speck, Klecks Sauerrahm	11,10 €

Scheibe Brot extra: 1,20 € | Butter extra: 1,00 €

Süße Freuden - mit Liebe gemacht

Marillenknödel

auf Vanillespiegel mit Spekulatius-Brösel, Klecks Sahne
mit Marillenlikör
ohne Marillenlikör

10,90 €

8,80 €

Heiße Apfelradl

mit Vanilleeis auf Vanillespiegel und Sahne

8,80 €

Weiß und Schwarze Mousse au Chocolat

mit Liebe garniert

8,80 €

Wintertraum

lassen Sie sich von unseren süßen Köstlichkeiten überraschen

10,90 €

Große heiße Schokolade

mit Kardamon und Marshmallows

5,70 €

Mango Sorbet

Mango küsst Prosecco

6,60 €

Eisige Freuden

Kleiner Süßer

Vanilleeis mit Espresso

5,90 €

Großer Süßer

Vanilleeis mit Espresso und Haselnusslikör

6,60 €

Eis mit Sahne für unsere Kleinsten

Such dir eine Kugel Eis aus, mit Smarties und Marshmallows

3,90 €

Für die kleinen Genießer bieten wir auch gerne eine Kugel Eis an.

Unsere Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Zitrone, Mango-Eis für 2,50 €

Extra Sahne gibts für 1,90 €, Eierlikör oder Baileys für 3,50 €

Stellen Sie sich gerne Ihren Lieblingsbecher selbst zusammen.

Seelenwärmer

Tasse Kaffee ¹¹	3,10 €
Kännchen Kaffee ¹¹	4,90 €
Espresso ¹¹	2,50 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,50 €
Espresso Macchiato ¹¹	3,10 €
Cappuccino ¹¹	3,90 €
Latte Macchiato ¹¹	3,90 €
Milchkaffee ¹¹	3,90 €
Glas Tee	3,20 €
verschiedene Sorten (Schwarzer Tee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Kamille, Grüner Tee)	

Alkoholfreie Getränke

Cola Mix ^{1,3,11}	<i>0,40l</i>	3,90 €
Orangenlimonade ^{1,3}	<i>0,40l</i>	3,90 €
Zitronenlimonade ^{1,3}	<i>0,40l</i>	3,90 €
Almdudler ^{1,3}	<i>0,33l</i>	4,40 €
Coca Cola ^{1,3,11}	<i>0,40l</i>	4,10 €
Cola Light ^{1,3,9,11}	<i>0,40l</i>	4,10 €
Tonic Water	<i>0,20l</i>	3,50 €
Tafelwasser spritzig oder still	<i>0,50l</i>	3,50 €
	<i>1,00l</i>	6,50 €
Labertaler Mineralwasser	<i>0,75l</i>	6,80 €
wahlweise spritzig oder still		
Saft	<i>0,50l</i>	5,60 €
wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Johannisbeere		
Saftschorle	<i>0,50l</i>	4,60 €
wahlweise Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber, Johannisbeere		

Biere: Oberpfälzer Familienbrauerei Jacob

Altbayerisch Hell vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>4,30 €</i>
Winter Bier	<i>0,50l</i>	<i>4,40 €</i>
Dunkles Bier vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>4,30 €</i>
Alkoholfreies Bier	<i>0,50l</i>	<i>4,30 €</i>
Weizen vom Fass	<i>0,50l</i>	<i>4,30 €</i>
Winter Weizen	<i>0,50l</i>	<i>4,40 €</i>
Dunkles Weizen	<i>0,50l</i>	<i>4,30 €</i>
Leichtes Weizen	<i>0,50l</i>	<i>4,30 €</i>
Alkoholfreies Weizen	<i>0,50l</i>	<i>4,30 €</i>
Edelpils vom Fass	<i>0,40l</i>	<i>3,90 €</i>
Helles / Dunkles Radler vom Fass ^{1,3}	<i>0,50l</i>	<i>4,30 €</i>
Almradler ^{1,3} (Almdudler + Helles)	<i>0,33</i>	<i>4,40 €</i>
Colaweizen ^{1,3,11}	<i>0,50l</i>	<i>4,30 €</i>
Goass Halbe ^{1,3,11}	<i>0,50l</i>	<i>7,90 €</i>
Goass Mass ^{1,3,11}	<i>1,00l</i>	<i>15,20 €</i>
Mass Helles	<i>1,00l</i>	<i>8,40 €</i>

Starke Begleiter vom Weingut Angerer

Alle Weine in unserem Angebot sind Qualitätsweine aus dem Weingut
Angerer in Lengenfeld, Niederösterreich.

Hausweine:	<i>0,25l</i>	<i>0,50l</i>
Weißwein - Grüner Veltliner Landwein aus Österreich, trocken, 12,0 % vol	7,40 €	14,50 €
Rosé Landwein aus Österreich, trocken, 12,0 % vol	7,40 €	14,50 €
Rotwein - Zweigelt Landwein aus Österreich, trocken, 12,5 % vol	7,40 €	14,50 €
Weißweine:	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
2024 Roter Veltliner Qualitätswein, trocken 13,0 % vol edel, sehr alte Rebsorte. Schmelzige, exotische Frucht, viel Saft und ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel, gute Länge, rund im Abgang	9,10 €	26,90 €
2024 Südwind Cuvée, trocken 11,5% vol lebendige Säure des Welschriesling, verbunden mit dem herb-aromatischen Bouquet des frühroten Veltliners, Aroma von grünem Apfel, Walnuss und Zitrone	9,10 €	26,90 €
2024 Morgentau Cuvée, lieblich 10,5 % vol aus frühroter Veltliner, verfeinert mit Welschriesling und etwas Muskateller	8,90 €	25,90 €

Gasthof Parzefall

	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
2024 Weißburgunder Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol gelber Apfel, sowie feine Haselnusstöne harmonisieren mit charmantem Körper und harmonischem Abgang, elegante Struktur, saftig und zugänglich	8,90 €	25,90 €
2024 Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken, 13,0 % vol in der Nase feines Bouquet und Orange, am Gaumen elegant, kraftvoll, gelbe Frucht, fester Körper, viel Substanz, dick und langsam aufgehend	9,10 €	26,90 €
2024 Riesling - Junge Römer Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol Blütenduft, Weingartenpfirsich, auch etwas Wachholder, pikant und von rassisger Säurestruktur gestützt, schlanke Riesling-Stilistik	9,10 €	26,90 €
2024 Grüner Veltliner - Erdverbunden Qualitätswein, trocken, 12,0 % vol in der Nase animierende Aromen von Äpfeln und Wiesenkräutern, gepaart mit pfeffrig würzigen Anklängen. Zitrusfrüchte gesellen sich dazu.	9,10 €	26,90 €

Gasthof Parzefall

Rotweine:	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
2022 Merlot Qualitätswein, trocken 13,5 % vol kraftvolle Frucht mit wuchtiger Würze mit Paprika in der Nase wie am Gaumen, Powidl und auch helle Akzente, hängt lang und gut am Gaumen	9,10 €	26,90 €
2021 Sankt Laurent Qualitätswein, trocken 13,5 % vol rubinrot, violette Reflexe, zarte Randaufhellung mit zarter Kräuterwürze unterlegte Zwetschenfrucht, ein Hauch von Kirschen, saftig elegante Textur, feines Beerenkonfit und zarte Holzstütze	9,10 €	26,90 €
2020 Zweigelt Selektion Qualitätswein, trocken 13,0 % vol fruchtiger Weichselduft, gut eingebundene Tannine, kräftig und langer Abgang	8,90 €	25,90 €
2019 Sunrise Cuvée, trocken 13,0 % vol Dunkles Rubingranat, Weichselaromen, kräutigwürzige Komponenten – rote Beeren und dezente Kirschfrucht am Gaumen – engmaschiges anspruchsvolles Tanningerüst	9,10 €	26,90 €



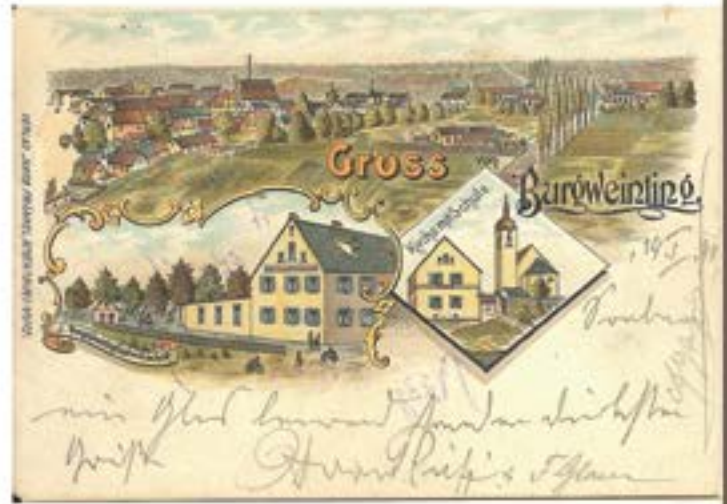
**Eine
kleine
Zeitreise**

Die Geschichte

Das Gasthaus, ursprünglich ein Oberpfälzer Dreikanthof, ist ein zweigeschossiger und giebelständiger Satteldachbau mit Hofgalerie und Türrahmung in Sandstein aus dem Ende des 18. Jahrhunderts. Der Stadel ist ein eingeschossiger und traufständiger Halbwalmdachbau aus dem 18. Jahrhundert. Die Geschichte des Wirtshauses lässt sich bis ins 15. Jahrhundert nachweisen. Bis zur Säkularisation war das Haus in kirchlichem Besitz. Nach kurzer Zeit im Besitz der bayerischen Verwaltung ging das Haus Anfang des 19. Jahrhunderts in Privatbesitz über. 1911 erwarb Michael Parzefall das Gasthaus, welches damals Bergmüllersche Gastwirtschaft hieß, und gab dem Gasthaus seinen heutigen Namen. In den 1960er Jahren wurde die Landwirtschaft aufgegeben. 1998 wurde das alte Stallgebäude durch einen Neubau ersetzt.



1899 Postkarte Burgweinting 1899 - Rabenhofer



1900 Postkarte Burgweinting - Rabenhofer



1910 Restauration Schindler Postkarte - Slg Klaus Theml



1911 Gasthof Parzefall - Georg Parzefall



1919 Gasthof Parzefall - FFW Burgweinting Festschrift 1999



1940er Gasthof Parzefall - Anna Maria Rösch



1951 Parzefall Maibaumaufstellen - Habler Portenhauser



1958 www.gasthof-parzefall.de

Hochprozentiges Vergnügen

Regionales der Brennerei Liebl aus Bad Kötzting. Destilliert aus Leidenschaft.

Haselnuss Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Apfel-Birne Edelobstbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Pistenbrenner Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Marille Edelbrand 40% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Blutorange Edelbrand 43% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Wald-Himbeere Obstgeist 40% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Fruchtzauber Obstbrand 33,5% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Marille Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Wildkirsch-Chili Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Roter Weinbergpfirsich Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Karamell Salz Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Bratapfel Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Walnuss Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €

Gasthof Parzefall

Espresso Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	470 €
Haselnuss Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	470 €
Apfel-Amaretto Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Heidelbeer-Ingwer Edellikör 25% Vol.	<i>2cl</i>	4,70 €
Bärwurz 40% Vol.	<i>2cl</i>	4,10 €
Blutwurz 56% Vol.	<i>2cl</i>	4,10 €
Gin 60% Vol. "Bavarian Dry"	<i>2cl</i>	5,20 €

Andere Verdauungs-Schnapslerl

Jägermeister 35% Vol.	<i>2cl</i>	4,10 €
Wodka 37% Vol.	<i>2cl</i>	4,10 €
Baileys 17% Vol.	<i>4cl</i>	5,70 €
Ramazotti 30% Vol.	<i>4cl</i>	5,70 €

Inhaltsstoffe:

*1 = Farbstoff; *2 = Konservierungsstoffe, *3 = Antioxydationsmittel, *4 = Geschmacksverstärker,
*5 = geschwefelt, *6 = geschwärzt, *7 = gewachst, *8 = Phosphat, *9 = Süßungsmittel,
*10 = Phenylalaninquelle, *11 = koffeinhaltig, *12 = chininhaltig; *13 = Nitritpökelsalz

Feiern sie mit uns

Gerne richten wir Ihre Feier bei uns aus, ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit und vieles mehr, wir freuen uns schon, Sie herzlich bei uns begrüßen zu dürfen.


Sprechen Sie uns mit Ihren Wünschen an, wir stimmen Ihre Feier ganz individuell auf Sie ab. Wir stellen Ihnen unsere Räumlichkeiten auch gerne exklusiv zur Verfügung. Machen Sie Ihre Feier mit uns zu einem Erlebnis.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unserem Angebot aus der bayerischen Küche, zum Beispiel mit einem traditionellen Schäuferle- oder Haxen-Essen. Unser Küchenteam zaubert Ihnen auch gerne Ihre Lieblingsspeisen nach Absprache.

Für die späten Frühaufsteher bieten wir ein Weißwurstfrühstück mit allem Drum und Dran.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns im Gasthof Parzefall als Gäste zu begrüßen.



The background of the entire page is a light beige color, decorated with a pattern of small, light grey dots and stylized snowflakes of various sizes scattered across the surface. In the center, there is a dark brown rectangular box containing white text. Two thin white horizontal lines are positioned above and below the text within this box.

**Haba´dere und Pfüati
oalle miteinand
Eahna Parzefall-Leid**

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag 11:00 bis 23:00 Uhr

Mittwoch ist Ruhetag (Oktober-April)

Donnerstag, Freitag, Samstag 11:00 bis 23:00 Uhr

Sonntag 11:00 bis 22:00 Uhr

(Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr)

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Bei ausgewählten Gerichten können wir gerne auch kleinere Portionen servieren. Erkundigen Sie sich gerne bei unserem netten Personal. Für die kleinen Portionen wird 2,00 € weniger berechnet. Alle Gerichte können gerne eingepackt werden. Für die Verpackung berechnen wir 1,00 €.

Bargeldlose Zahlungen können nur mit EC Karte angenommen werden.

Keine Kreditkartenzahlung möglich.

Gasthof Parzefall

Obertraublinger Straße 54 · 93055 Regensburg
Telefon: 0941-71459 · E-Mail: kontakt@gasthof-parzefall.de
www.gasthof-parzefall.de