



Vor rund 100 Jahren lud direkt am Eingang zum Wildpark, an der Hauptstraße nach Klausdorf, ein riesiges über den Weg gespanntes Schild mit der Aufschrift „Wildpark“ zum Besuch ein. Damals gehörte das gesamte Areal „Wildpark“ zusammen. Der Gründer dieses Ausflugsortes am Mellensee hatte hier viele Gehege mit heimischen Tieren eingerichtet.



Heute noch sprechen die Nachkommen der damaligen Generationen von den herrlichen Tanzvergnügen, die in dem idyllischen Park stattgefunden haben.

Alleine schon wegen der schönen Veranstaltungen kamen viele Besucher auch aus der Hauptstadt her angereist. Der Wildpark war schon früher die Adresse für die gehobene Gesellschaft. Hier verkehrten nur die „besseren Kreise“. Das Herzstück dieses von alters her beliebten Ausflugsortes ist Gott sei Dank bis heute erhalten geblieben, das Restaurant „Am Wildpark“.

Herzlich willkommen in unserem traditionsreichen Haus. Als neue Betreiber mit langjähriger Erfahrung in der Gastronomie führen wir das Restaurant „Am Wildpark“ als Familienbetrieb weiter. Wir freuen uns darauf, Sie mit kulinarischen Leckereien zu verwöhnen!

## Aperitif

<b>101 Martini weiß</b>	<b>6,20 €</b>
<b>102 Aperol Spritz</b>	<b>7,50 €</b>
Prosecco, Soda, Aperol, Orange	
<b>103 Hugo Holunder</b>	<b>7,50 €</b>
Holunderblütensirup, Prosecco, Sodawasser, Minze, Limetten	
<b>104 Lillet Rosé</b>	<b>7,50 €</b>
Lillet Rosé, Wildberry-Schweppes, Beerenmix	
<b>105 Maracuja Spritz</b>	<b>7,50 €</b>
Prosecco, Maracujasirup, Sodawasser, Limetten, Minze	

## Aperitif alkoholfrei

<b>106 Mango Spritz</b>	<b>7,20 €</b>
Orangensaft, Mangosirup, Sodawasser, Mangostückchen, Limettensaft	

## Vorspeisen

<b>1 Knoblauchbrot</b>	<b>4,90 €</b>
Spezialität des Hauses	
<b>2 Pitabrot</b>	<b>5,50 €</b>
mit Knoblauchdip	
<b>3 Ziegenkäse</b>	<b>10,90 €</b>
mit Honig auf Salat-Bett	
<b>91 Gefüllte Champignons<sup>g</sup></b>	<b>11,50 €</b>
mit Spinat und Käse überbacken, dazu Baguette	
<b>4 Frittierte Kalamaringe</b>	<b>11,90 €</b>
mit Remouladensoße	
<b>5 Omas Mini-Frikadellen</b>	<b>10,90 €</b>
mit Knoblauchdip	

## Suppen

<b>7 Karotten-Ingwer-Suppe</b>	<b>7,90 €</b>
Spezialität des Hauses mit Sahnehaube	
<b>8 Fischsuppe</b>	<b>8,90 €</b>
Spezialität des Hauses	

## Kleiner Hunger

<b>9 Eingelegter Brathering<sup>2,9,d,h</sup></b>	<b>14,50 €</b>
mit Bratkartoffeln	
<b>10 Hähnchenbrustfilet</b>	<b>15,90 €</b>
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>12 Kleiner Zander<sup>2,9,d,h</sup></b>	<b>18,90 €</b>
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	

## Salate

<b>412 Kleiner gemischter Salat</b>	<b>5,90 €</b>
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing	
<b>13 Gurkensalat</b>	<b>6,10 €</b>
nach Art des Hauses	
<b>15 Salat mit Ziegenkäse</b>	<b>18,90 €</b>
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig und Pinienkernen an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Knoblauchbrot	
<b>17 Salat mit Lachs</b>	<b>21,90 €</b>
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit gegrilltem Lachsfilet an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette	
<b>19 Salat mit Doradenfilet</b>	<b>21,90 €</b>
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit gegrilltem Doradenfilet an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette	

## Vegetarisch

<b>23 Wildpark Fit</b>	<b>18,90 €</b>
Kartoffelpuffer mit Ziegenkäse und frischem Gemüse	
<b>24 Mediterrane Gemüsepfanne (vegan)<sup>g</sup></b>	<b>15,50 €</b>
mit verschiedenen Gemüsepfannen nach Art des Hauses, dazu Rosmarinkartoffeln	
<b>25 Käsespätzle</b>	<b>15,90 €</b>
mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat	
<b>26 Hausgemachte Ravioli</b>	<b>17,90 €</b>
Saisonal gefüllt, in Butter geschwenkt, mit Kirschtomaten und frischem Parmesan. Fragen Sie bitte Ihre Bedienung nach der Füllung!	

## Hauptgerichte Fisch

<b>27 Seelachsfilet</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>18,90 €</b>
paniertes Seelachsfilet mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
<b>28 Eingelegter Brathering</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>19,90 €</b>
zwei eingelegte Bratheringe mit Bratkartoffeln	
<b>29 Welsfilet</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>22,90 €</b>
gebratenes Welsfilet mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
<b>30 Forelle nach Müllerin Art</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>21,90 €</b>
mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
<b>31 Kalamariringe</b> <sup>2,9,a,g,h,n</sup>	<b>21,90 €</b>
frisch frittiert, dazu Zitronen-Knoblauchsauce, Butterreisnudeln und Remouladensoße	
<b>32 Nordseescholle</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>23,90 €</b>
gebratene Nordseescholle mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
<b>33 Aal grün</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>26,90 €</b>
mit Dillsoße, Gurkensalat und Salzkartoffeln ( <i>Zubereitung: ca. 30 min.</i> )	
<b>34 Aal</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>25,90 €</b>
gebratener Aal mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
<b>35 Zanderfilet</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>24,90 €</b>
gebratenes Zanderfilet, dazu Zitronen-Knoblauchsauce, frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
<b>36 Zanderfilet Spezial</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>25,50 €</b>
gebratenes Zanderfilet mit Gurkensalat, Salzkartoffeln und Dillsoße	
<b>37 Lachsfilet</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>24,90 €</b>
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauchsauce, frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
<b>38 Doradenfilet Spezial</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>23,90 €</b>
gebratenes Doradenfilet an Butterreisnudeln mit Spinat und Parmesan (Risotto-Art)	
<b>39 Gegrillte Dorade</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>26,90 €</b>
ganze Dorade vom Grill mit Zitronen-Knoblauch-Soße, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse ( <i>Zubereitung: ca. 30 min.</i> )	
<b>40 Fischplatte</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>27,90 €</b>
Doradenfilet, Zanderfilet und Lachsfilet mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	

## Seeblick Apartments

Übernachten Sie direkt bei uns am schönen Mellensee. Unsere Seeblick Apartments bestehen aus 6 Apartments und 2 Ferienwohnungen und bieten Schlafplätze für insgesamt 30-35 Personen. Ideal für größere Feiern mit Übernachtungsgästen, wie Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenevents.

In allen Apartments genießen Sie den Seeblick und eine eigene Terrasse. Mehr Infos finden Sie hier:

[www.seeblick-apartments.de](http://www.seeblick-apartments.de)

## Hauptgerichte Fleisch

<b>Schnitzel Wiener Art</b>	
paniertes Schweineschnitzel	
<b>41 mit Pommes</b>	<b>17,50 €</b>
<b>42 mit Bratkartoffeln</b>	<b>18,90 €</b>
<i>Dazu empfehlen wir:</i>	
<b>43 Champignonsauce</b>	<b>5,90 €</b>
<b>44 Wirsingroulade nach Omas Art</b>	<b>18,90 €</b>
gefüllter Wirsingkohl an Hackfleisch, mit delikater Soße und Kartoffelpüree	
<b>45 Riesen-Lammspieß</b>	<b>27,90 €</b>
mariniertes Lammsteak vom Grill mit Bratkartoffeln und Knoblauchdip	
<b>46 Lammhaxe</b>	<b>23,90 €</b>
im eigenen Saft geschmort, mit Reisnudeln, mit Käse überbacken	
<b>47 Hähnchenbrustfilet</b> <sup>2,9,j,g</sup>	<b>21,50 €</b>
Hähnchenbrustfilet vom Grill, Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>49 Kalbsleber mit Kartoffelpüree</b>	<b>21,90 €</b>
gebratene Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelscheiben	
<b>50 Schweinegeschnetzeltes</b>	<b>22,90 €</b>
mit Kartoffelpüree	

## Beilage

<b>51 Pommes Frites</b>	<b>4,50 €</b>
<b>52 Bratkartoffeln</b>	<b>5,90 €</b>
<b>54 Salzkartoffeln</b>	<b>5,90 €</b>
<b>55 Rosmarinkartoffeln</b>	<b>5,90 €</b>
<b>56 Kartoffelpüree</b>	<b>5,90 €</b>
<b>57 Butterreisnudeln</b>	<b>5,90 €</b>
<b>58 Frisches Gemüse</b>	<b>5,90 €</b>

## Dessert

<b>59 Apfelstrudel</b> <sup>1</sup>	<b>7,50 €</b>
mit Schlagsahne, dazu Vanilleeis oder Vanillesoße nach Wahl	
<b>60 Flüssige Schokolade</b> <sup>2,9,g</sup>	<b>7,90 €</b>
mit Sahne und Vanilleeis	
<b>61 Crème brûlée</b> <sup>2,9,c,g</sup>	<b>7,50 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>200 Hausgemachte Limonade</b>	<b>0,3l</b>	<b>7,20 €</b>
Wählen Sie: Maracuja, Himbeer oder Hollunder mit Wasser, Sprite, Eiswürfel, Limette und Minze		
<b>201 Coca Cola</b> <sup>1,2,4,9,14</sup>	<b>0,3l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>202 Coca Cola light</b> <sup>1,2,4,9,14</sup>	<b>0,3l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>203 Fanta</b> <sup>1,2,9</sup>	<b>0,3l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>204 Sprite</b> <sup>1,2,9</sup>	<b>0,3l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>205 Spezi</b> <sup>1,2,4,9,14</sup>	<b>0,3l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>206 Fassbrause</b> <sup>1,9</sup>	<b>0,3l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>207 Ginger Ale</b> <sup>1,2</sup>	<b>0,2l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>208 Tonic Water</b> <sup>1,2,15</sup>	<b>0,2l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>209 Bitter Lemon</b> <sup>1,2,9</sup>	<b>0,2l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>210 Bad Brambacher Stilles Wasser</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>211 Bad Brambacher Stilles Wasser</b>	<b>0,75l</b>	<b>7,20 €</b>
<b>212 Bad Brambacher Sprudelwasser</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>213 Bad Brambacher Sprudelwasser</b>	<b>0,75l</b>	<b>7,20 €</b>

## Schorlen

<b>220 Apfelschorle</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>221 Orangenschorle</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>222 Kirschschorle</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>223 Rauch Bio Rhabarber</b>	<b>0,33l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>224 Rauch Bio Schw. Johannesbeere</b>	<b>0,33l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>225 Rauch Bio Apfel</b>	<b>0,33l</b>	<b>4,90 €</b>

## Eistee

<b>226 Rauch Granatapfel</b>	<b>0,33l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>227 Rauch Pfirsich</b>	<b>0,33l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>228 Rauch Zitrone</b>	<b>0,33l</b>	<b>4,90 €</b>

## Säfte

<b>230 Orangensaft</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>231 Kirschnektar</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>232 Bananensaft</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>233 Kiba (Kirsch-Banane)</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,90 €</b>

## Bier

<b>240 Feldschlösschen Pils vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>241 Feldschlösschen Pils vom Fass</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>242 Feldschlösschen Pils alkoholfrei</b>	<b>0,33l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>243 Radler Feldschlösschen vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>244 Radler Feldschlösschen vom Fass</b> naturtrüb (saisonabhängig)	<b>0,4l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>245 Schwarzer Steiger</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>246 Erdinger Weißbier Naturtrüb v. Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>247 Erdinger Weißbier Naturtrüb v. Fass</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>248 Erdinger Weißbier Dunkel</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>249 Erdinger Weißbier Kristall</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>250 Erdinger Weißbier Alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,50 €</b>

## Longdrinks

<b>260 Gin Tonic</b>	<b>0,3l</b>	<b>9,20 €</b>
<b>261 Cuba Libre</b>	<b>0,3l</b>	<b>9,20 €</b>
<b>262 Campari Orange</b>	<b>0,3l</b>	<b>9,20 €</b>
<b>263 Vodka Cola</b>	<b>0,3l</b>	<b>9,20 €</b>

## Spirituosen

<b>264 Amaretto</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>265 Jägermeister</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>266 Ramazotti</b> <sup>1</sup>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>267 Sambuca</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>268 Obstler</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>

## Kaffee & Tee

<b>270 Tasse Kaffee</b> <sup>25</sup>	<b>3,70 €</b>
<b>271 Espresso</b> <sup>25</sup>	<b>3,10 €</b>
<b>272 Doppio Espresso</b> <sup>25</sup>	<b>4,70 €</b>
<b>273 Cappuccino</b> <sup>g,25</sup>	<b>4,90 €</b>
<b>274 Milchkaffee</b> <sup>g,25</sup>	<b>4,90 €</b>
<b>275 Latte Macchiato</b> <sup>g,25</sup>	<b>4,90 €</b>
<b>276 Tee, verschiedene Sorten</b> Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kräuter, Früchte, Kamille	<b>3,90 €</b>

## Offener Weißwein

- 300 Grüner Veltliner, Niederösterreich 0,2l 6,90 €**  
**301 Grüner Veltliner, Niederösterreich 0,5l 12,50 €**

Helles Gelb mit zarten Grünreflexen, sehr fruchtig und leicht am Gaumen, saftige Birnenaromen mit frischen Säurespiel. Trocken.

- 302 Chardonnay Pays d'Oc Le Cochonnet 0,2l 7,20 €**  
**303 Chardonnay Pays d'Oc Le Cochonnet 0,5l 13,20 €**

Exotische Früchte gepaart mit ausgewogener Säure und feinen Zitronenaromen.

- 304 Fruit de Mer, Riesling tr. Lerchenmüller 0,2l 7,20 €**  
**305 Fruit de Mer, Riesling tr. Lerchenmüller 0,5l 13,20 €**

Sehr frisch am Gaumen, anregend und mit abgestimmter und verträglicher Säure.

- 330 Hauswein 0,2l 7,20 €**  
**331 Hauswein 0,5l 13,20 €**

halbtrocken

- 332 Hauswein 0,2l 7,20 €**  
**333 Hauswein 0,5l 13,20 €**

lieblich

## Offener Rotwein

- 306 Blauer Zweigelt Schmid, Niederöst. 0,2l 6,90 €**  
**307 Blauer Zweigelt Schmid, Niederöst. 0,5l 12,50 €**

Dunkles Rubinrot, in der Nase feine Kirschfrucht. Am Gaumen harmonisch und sehr ausgewogen.

- 308 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Cira It. 0,2l 7,20 €**  
**309 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Cira It. 0,5l 13,20 €**

Himbeere, exotische Gewürze, ein Hauch von Vanille und Holznoten. Am Gaumen saftig.

## Offener Roséwein

- 312 Bardolino Chiretto DOC, Italien 0,2l 7,20 €**  
**313 Bardolino Chiretto DOC, Italien 0,5l 13,20 €**

Frisch, jung, fruchtig.

- 314 Senorio de Ayanz Rosado 0,2l 7,20 €**  
**315 Senorio de Ayanz Rosado 0,5l 13,20 €**

Die fruchtig-frischen Aromen des erdbeerfarbenen Rosé harmonieren mit der kompakten frischen Säure.

## Flasche Weißwein

- 316 Friuli DOC Pinot Grigio Attems 0,75l 25,90 €**

Der Pinot Grigio ist hell leuchtend in klarem Strohgelb.

Elegantes, frisches Bouquet mit zarten Anklängen von schwarzen Johannisbeeren und Blüten. Elegant und duftig auch am Gaumen mit blumigen Aromen, die im Finale lange anhalten.

- 317 Chardonnay Vin de France 0,75l 24,90 €**

Dieser Chardonnay hat ein strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen, der Duft erinnert an Apfel und Melone. Der Geschmack ist klar und elegant, saftig, lebendig und kraftvoll.

- 318 Riesling Schuman Oscar Rheingau, tr. 0,75l 29,90 €**

Klare, junge Riesling-Frucht in der Nase mit Ananas- und Pfirsicharomen, abgerundet mit einer fruchtigen Säure.

## Flasche Rotwein

- 319 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Cira It. 0,75l 25,90 €**

mit einer hellen rubinroten Robe fließt der Wein ins Glas, aus dem ein buntes Potpourri von brilliant, harmonisierenden Aromen aufsteigt – Himbeere, exotische Gewürze, ein Hauch von Vanille und Holznoten. Am Gaumen saftig.

- 320 Merlot Le Cochonnet 0,75l 24,90 €**

Der Merlot besitzt fruchtige Aromen von Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren und etwas Vanille. Vollmundig im Geschmack, weiche Tannine mit einem leichten Hauch von Vanille.

## Flasche Roséwein

- 323 Senorio de Ayanz Rosado 0,75l 25,90 €**

Die fruchtig-frischen Aromen des erdbeerfarbenen Rosé harmonieren mit der kompakten frischen Säure. Auch im angenehm duftigen Bouquet sind deutliche Erdbeeraromen wahrzunehmen. Salate und Grillgerichte passen zu diesem gut gekühlten Rosé.

- 324 Bardolino Chiaretto 0,75l 25,90 €**

Der Chiaretto hat eine rosa Farbe mit einem harmonischen und blühenden Bouquet, das weich fruchtig wirkt. Der Geschmack ist voll und leicht fruchtig, lebhaft und trocken.

**Kennzeichnung Zusatzstoffe:** 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxide und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) Süßungsmittel, 10) Tafelzucker, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% Süßungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter Käse, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus Fertigsoußen mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig

**Kennzeichnung Allergene:** a) glutenhaltig, b) Krebstiererzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxide und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt, o) Walnuss enthalten

## Ihr Event bei uns

Wir richten bei uns vor Ort Ihre Feier für Sie aus. Dafür stehen Ihnen unsere verschiedenen Räumlichkeiten für **geschlossene Gesellschaften von 20 bis 200 Leuten** zur Verfügung. Perfekt für Privat- und Firmenfeiern!

Übernachtungsgäste lassen es sich in unseren **Seeblick Apartments** gutgehen.

Wir heißen Sie gern bei uns willkommen – bitte sprechen Sie uns an!



## Zahlungsmethoden

Bei uns können Sie in Bar oder per EC-Karte zahlen.

## Besuchen Sie uns auch hier

 [www.restaurant-wildpark.de](http://www.restaurant-wildpark.de)

 [/restaurant.wildpark](https://www.facebook.com/restaurant.wildpark)

 [/restaurant\\_wildpark](https://www.instagram.com/restaurant_wildpark)