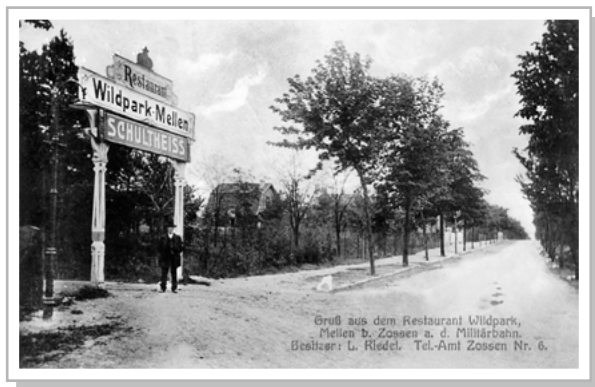




Vor rund 100 Jahren lud direkt am Eingang zum Wildpark, an der Hauptstraße nach Klausdorf, ein riesiges über den Weg gespanntes Schild mit der Aufschrift „Wildpark“ zum Besuch ein. Damals gehörte das gesamte Areal „Wildpark“ zusammen. Der Gründer dieses Ausflugsortes am Mellensee hatte hier viele Gehege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

100 Martini weiß	6,50 €
101 Limoncello Spritz	7,90 €
Prosecco, Limoncello, Sodawasser, Zitrone	
102 Aperol Spritz	7,90 €
Prosecco, Soda, Aperol, Orange	
103 Hugo Holunder	7,90 €
Holunderblütensirup, Prosecco, Sodawasser, Minze, Limetten	
104 Lillet Rosé	7,90 €
Lillet Rosé, Wildberry-Schweppes, Beerenmix	
105 Maracuja Spritz	7,90 €
Prosecco, Maracujasirup, Sodawasser, Limetten, Minze	

Aperitif alkoholfrei

106 Mango Spritz	7,50 €
Orangensaft, Mangosirup, Sodawasser, Mangostückchen, Limettensaft	
107 Rhabarber Spritz	7,50 €
Tonicwasser, Rhabarbersaft, Zitronensaft, Limette, Minze	

Vorspeisen

1 Knoblauchbrot	4,90 €
Spezialität des Hauses	
2 Pitabrot	5,90 €
mit Knoblauchdip	
3 Ziegenkäse	11,90 €
mit Honig auf Salat-Bett	
4 Gefüllte Champignons^g	11,90 €
mit Spinat und Käse überbacken, dazu Baguette	
5 Frittierte Kalamariringe	12,50 €
mit Remouladensoße	

Suppen

7 Karotten-Ingwer-Suppe	7,90 €
Spezialität des Hauses mit Sahnehaube	
8 Fischsuppe	8,90 €
Spezialität des Hauses	

Kleiner Hunger

9 Eingelegter Brathering^{2,9,d,h}	14,50 €
mit selbstgemachten Bratkartoffeln mit Speck nach Art des Hauses	
10 Hähnchenbrustfilet	15,90 €
mit selbstgemachten Bratkartoffeln mit Speck nach Art des Hauses sowie Kräuterbutter	
12 Kleiner Zander^{2,9,d,h}	18,90 €
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	

Salate

412 Kleiner gemischter Salat	5,90 €
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing	
13 Gurkensalat	6,10 €
nach Art des Hauses	
15 Salat mit Ziegenkäse	18,90 €
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig und Pinienkernen an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Knoblauchbrot	
17 Salat mit Lachs	22,90 €
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit gegrilltem Lachsfilet an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette	
19 Salat mit Doradenfilet	21,90 €
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit gegrilltem Doradenfilet an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette	

Vegetarisch

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

Hauptgerichte Fisch

27 Seelachsfilet ^{2,9,d,h}	19,20 €
paniertes Seelachsfilet mit Gurkensalat und selbstgemachten Bratkartoffeln mit Speck nach Art des Hauses	
28 Eingelegter Brathering ^{2,9,d,h}	19,90 €
zwei eingelegte Bratheringe mit selbstgemachten Bratkartoffeln mit Speck nach Art des Hauses	
29 Welsfilet ^{2,9,d,h}	22,90 €
gebratenes Welsfilet mit Gurkensalat, dazu Petersilienkartoffeln und Remouladensauce	
30 Forelle nach Müllerin Art ^{2,9,d,h}	22,90 €
mit Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	
31 Kalamariringe ^{2, 9, a, g, h, n}	21,90 €
frisch frittiert und verfeinert mit Knoblauch-Olivenöl, dazu Butterreisnudeln und Remouladensoße	
32 Nordseescholle ^{2,9,d,h}	23,90 €
gebratene Nordseescholle mit Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	
33 Aal grün ^{2,9,d,h}	26,90 €
mit DillsöÙe, Gurkensalat und Salzkartoffeln (<i>Zubereitung: ca. 30 min.</i>)	
34 Aal ^{2,9,d,h}	25,90 €
gebratener Aal mit Gurkensalat und selbstgemachten Bratkartoffeln mit Speck nach Art des Hauses	
35 Zanderfilet ^{2,9,d,h}	25,90 €
gebratenes Zanderfilet verfeinert mit Knoblauch-Olivenöl, mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
36 Zanderfilet Spezial ^{2,9,d,h}	26,50 €
gebratenes Zanderfilet mit Gurkensalat, Salzkartoffeln und DillsöÙe	
37 Lachsfilet ^{2,9,d,h}	26,90 €
frisch gebraten und verfeinert mit Knoblauch-Olivenöl, mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
38 Doradenfilet Spezial ^{2,9,d,h}	23,90 €
gebratenes Doradenfilet an Butterreisnudeln mit Spinat und Parmesan (Risotto-Art)	
39 Gegrillte Dorade ^{2,9,d,h}	27,90 €
ganze Dorade vom Grill verfeinert mit Knoblauch-Olivenöl, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse (<i>Zubereitung: ca. 30 min.</i>)	
40 Fischplatte ^{2,9,d,h}	27,90 €
Doradenfilet, Zanderfilet und Lachsfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	



Filet heißt nicht grätenfrei

Hauptgerichte Fleisch

Schnitzel Wiener Art	
paniertes Schweineschnitzel	
41 mit Pommes	18,90 €
42 mit Bratkartoffeln mit Speck	19,90 €
<i>Dazu empfehlen wir:</i>	
43 Champignonsauce	5,90 €
44 Wirsingroulade nach Omas Art	18,90 €
gefüllter Wirsingkohl an Hackfleisch, mit delikater SoÙe und Kartoffelpüree	
45 Lammrückensteak auf Spieß	28,90 €
mit selbstgemachten Bratkartoffeln mit Speck nach Art des Hauses sowie Knoblauchdip	
46 Lammhaxe	24,90 €
im eigenen Saft geschmort, mit Reisnudeln, mit Käse überbacken	
47 Hähnchenbrustfilet ^{2, 9, j, g}	21,50 €
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter und mediterranem Gemüse	
49 Kalbsleber mit Kartoffelpüree	22,90 €
gebratene Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelscheiben	
50 Gourmetteller	29,90 €
Lammsteack, argentinisches Rinder-Roastbeef, Hähnchenbrustfilet, dazu hausgemachter Knoblauch-Dip und selbstgemachte Bratkartoffeln mit Speck nach Art des Hauses	

Beilage

51 Pommes Frites	4,50 €
52 Bratkartoffeln mit Speck	5,90 €
54 Petersilienkartoffeln	5,90 €
55 Rosmarinkartoffeln	5,90 €
56 Kartoffelpüree	5,90 €
57 Butterreisnudeln	5,90 €
58 Frisches Gemüse	5,90 €

Dessert

59 Apfelstrudel ¹	7,90 €
mit Schlagsahne, dazu Vanilleeis oder VanillesöÙe nach Wahl	
60 Flüssige Schokolade ^{2, 9, g}	7,90 €
mit Sahne und Vanilleeis	
61 Crème brûlée ^{2, 9, c, g}	7,90 €

Alkoholfreie Getränke

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

Schorlen

220 Schorle	0,3l	4,50 €
Apfel, Orange, Kirsche, Ananas oder Banane		
223 Bio-Schorle	0,33l	4,90 €
Bio-Rhabarber, Bio-Schwarze-Johannesbeere, Bio-Apfel		

Eistee

226 Eistee	0,33l	4,90 €
Granatapfel, Pfirsich, Zitrone		

Säfte

230 Saft	0,3l	4,90 €
Orange, Kirsche, Banane, Kiba, Ananas		

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

Bier

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

Longdrinks

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

Spirituosen

264 Amaretto	2 cl	3,90 €
265 Jägermeister	2 cl	3,90 €
266 Ramazotti ¹	2 cl	3,90 €
267 Sambuca	2 cl	3,90 €
268 Obstler	2 cl	3,90 €
269 Aquavit	2 cl	3,90 €

Kaffee & Tee

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

Offener Weißwein

- 300 Grüner Veltliner, Niederösterreich 0,2l 7,20 €**
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 7,50 €**
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 7,50 €**
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 7,50 €**
331 Hauswein 0,5l 13,20 €

halbtrocken

- 332 Hauswein 0,2l 7,50 €**
333 Hauswein 0,5l 13,20 €

lieblich

Offener Rotwein

- 306 Spätburgunder 0,2l 7,50 €**
307 Spätburgunder 0,5l 13,20 €

Hochwertiger Rotwein mit einem samtig-fruchtigen Aroma.

- 308 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Cira It. 0,2l 7,50 €**
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 Chiaretto DOC, Italien 0,2l 7,50 €**
313 Bardolino Chiaretto DOC, Italien 0,5l 13,20 €

Frisch, jung, fruchtig.

- 314 Spätburgunder Rosé 0,2l 7,50 €**
315 Spätburgunder Rosé 0,5l 13,20 €

Hochwertiger Roséwein mit einem samtig-fruchtigen Aroma.

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 Spätburgunder 0,75l 24,90 €**

Hochwertiger Rotwein mit einem samtig-fruchtigen Aroma.

Flasche Roséwein

- 323 Spätburgunder 0,75l 25,90 €**

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

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

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