

# HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ZUM VOLKSGARTEN



Seit 1997 kochen wir mit Herz und Hand – für unsere Gäste wie für gute Freunde. Was bei uns auf den Tisch kommt, ist hausgemacht, saisonal frisch und kommt, wann immer möglich, aus der Region. Denn gutes Essen beginnt für uns mit guten Zutaten – und einer großen Portion Liebe.

## VORSPEISEN

---

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE	17
BABYLEAF • FEIGEN-CHUTNEY • KARAMELLISIERTE WALNÜSSE • CIABATTA-KNUSPER <i>goat cheese • baby leaf salad • figs chutney • caramelized walnuts • bread chips</i>	
CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESAN	18
RUCOLA • LIMETTENVINAIGRETTE <i>beef carpaccio • rucola • lime vinaigrette</i>	
VEGANES CARPACCIO VON DER ROTEN BETE MIT PREISELBEER-MAYO	15
RUCOLA • LIMETTENVINAIGRETTE • CHILI-ÖL <i>vegan • beetroot carpaccio • chili oil • cranberry mayonnaise • rucola • lime vinaigrette</i>	
MEDITERRANE GARNELEN MIT AVOCADOCREME	17
OLIVEN • KNÄCKEBROT • RUCOLA • KIRSCHTOMATEN <i>mediterranean shrimps • avocado cream • olives • crispbread • arugula</i>	

# SUPPEN

---

KARTOFFELSUPPE MIT KOHLROULADE	10
KARTOFFEL • KOHLROULADE • HACKFLEISCH <i>potato soup • cabbage roll • minced beef</i>	
TOM KHA GAI - THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE	11
MAISHÄHNCHEN • CHAMPIGNONS • CHILI-ÖL <i>Thai coconut soup • mushrooms • corn chicken • chili oil</i>	
VEGANE TOM KHA GAI- THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE <sup>VEGAN</sup>	9
CHAMPIGNONS • CHILI-ÖL <i>vegan thai coconut soup • mushrooms • chili oil</i>	
PETERSILIENWURZEL-CREMESUPPE	9
KERBELÖL • KNUSPRIGE ROTE-BEETE-CHIPS <i>parsley root cream soup • chervil oil • crispy beetroot chips</i>	

# SALATBOWLS

---

UNSERE FITNESS-SALATBOWLS MIT KNACKIGEM BLATTSALAT • OBST • KRESSE • WALNÜSSEN SPROSSEN • KICHERERBSEN • ROHKOST • UNSER HAUSDRESSING <i>crispy salad • fruit • cress • walnuts • sprouts • chickpeas • crudités</i>	
NATUR • <i>plain</i>	16
MIT PUTENBRUSTSTREIFEN • <i>turkey breast strips</i>	+8
MIT LACHSCUBES IN DUSHI • <i>salmon cubes with Dushi</i>	+8
MIT ZIEGENKÄSE • <i>goat cheese</i>	+8

# PAPADUSHI® - SPARE RIBS

---

UNSERE „KNABBER“-KOTELETRIPPCHEN DÜRFEN 18 BIS 24 STUNDEN IN UNSERER DUSHI Nr.1-MARINADE, NACH GEHEIMER REZEPTUR, BADEN. LASSEN SIE SICH VON EINEM GANZ NEUEN GESCHMACKSERLEBNIS ÜBERRASCHEN. SÜSSE, SCHÄRFE & LIEBE WERDEN SAMBA AUF IHRER ZUNGE TANZEN! VERSPROCHEN!  
*These "Bite off the bone" - baby back ribs take a bath in our secret marinade of different herbs for about 18-20 hours. Be surprised of a new style of taste. Sweetness, tanginess & love will blow your mind, promise!*

**DUSHI RIBS REGULAR 29,9**

**DUSHI RIBS SMALL 22,9**

**SPECIAL AM DUSHI FREITAG**

REGULAR 23,9

SMALL 19,9

DAZU KOMMT EIN KLEINER SALAT MIT UNSEREM HAUSDRESSING & EINER FOLIENKARTOFFEL MIT SOUR CRÈME UND SPECKWÜRFELCHEN ODER POMMES FRITES

*Served with a small salad with our house dressing, an oven potato with sour creme and bacon or with French-fries just let us know.*



# HAUPTGÄNGE

---

SAIBLING AUF KRÄUTERSOÛE	29
GRAUPENRISOTTO • GEPICKELTE MÖHREN • SENFKAVIAR <i>salmon • herb sauce • barley risotto • pickled carrots</i>	
ZANDERFILET	33
SALSAVERDE • MEDITERRANES GEMÜSE • KARTOFFELN <i>pikeperch • mediterranean vegetables • salsa verde • potato</i>	
COQ AU VIN	28
HERZOGIN KARTOFFELN • PILZE • SILBERZWIEBELN • PANCETTA <i>coq au vin • duchess potatoes • mushrooms • pearl onions • pancetta</i>	
SURF & TURF	39
RINDERFILET • GARNELEN • GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE • WILDBROKKOLI • JUS <i>beef tenderloin • prawns • truffled mashed potatoes • wild broccoli • juice</i>	
<i>+ frisch gehobelter Trüffel für den besonderen Genuss</i>	+4
WIENER SCHNITZEL VON DER OBERSCHALE	32
BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN • BEILAGENSALAT • WAHLWEISE PREISSELBEERMARMELADE <i>Wiener Schnitzel classic • fried potatoes with bacon and onions • salad • optional cranberry jam</i>	
SENFROSTBRATEN AUF POMMERYSENF-JUS	34
SPECKBOHNEN • BRATKARTOFFELN <i>mustard roast • Pommery-mustard-sauce • baked potatoes • beans in bacon</i>	
LINSENBÄLLCHEN <sup>VEGAN</sup>	19
SCHMORZWIEBELN • KARTOFFELPÜREE • PILZE <i>lentil balls • braised onions • mashed potatoes • mushrooms</i>	
TAGLIATELLE MIT TRÜFFELPESTO <sup>VEGAN</sup>	26
RUCOLA • KIRSCHTOMATEN • TRÜFFEL • VEGANE SAHNE <i>tagliatelle with truffle pesto • rucola • cherry tomato • truffle • vegan cream</i>	
	ALS VORSPEISE 19
KÄSESPÄTZLE MIT BEILAGENSALAT	20
KÄSE • RÖSTZWIEBELN <i>cheese • crispy fried onions • salad</i>	

RINDERFILET 250g	<i>beef fillet 250g</i>	43
RUMPSTEAK 250g	<i>rump steak 250g</i>	37
Beilagen zur Wahl:	Pommes Frites oder Ofenkartoffel • Grillgemüse oder Wildbrokkoli	
Soßen zur Wahl:	Jus • Kräuterbutter • Pfeffersauce • Dushi Nr.1	
<i>side dishes to choose:</i>	<i>french fries or wedges • grilled vegetables or wild broccoli</i>	
<i>sauces to choose:</i>	<i>jus • herb butter • pepper sauce • Dushi Nr.1</i>	

TEXAS CLASSIC BURGER		24
POMMES ODER WEDGES • SESAM BRIOCHE BUN • BEEF-PATTIE • CHEDDAR • BACON • BBQ-SAUCE		
<i>sesam brioche bun • beef-pattier • cheddar • bacon • bbq-sauce • iceberg salad</i>		
	<i>+ DOPPEL BEEF-PATTIE</i>	+7

VEGANER TEXAS CLASSIC BURGER		24
POMMES ODER WEDGES • SESAM BRIOCHE BUN • BEYOND PATTIE • CHEDDAR • BACON • BBQ-SAUCE		
Really? Do not worry, it's all vegan - we promise!		
	<i>+ DOPPEL BEYOND-PATTIE</i>	+7

## DESSERT

---

DAS MOUSS(T)E PROBIEREN! MIT SALZIGEM KARAMELL		10
<i>the best chocolate-mousse with salted caramel</i>		
SORBETVARIATION • 3 BÄLLCHEN • VEGAN		9
<i>sorbet ice • 3 scoops • vegan</i>		
SCHOKOTÖRTCHEN • BOURBON VANILLEEIS		12
<i>chocolate • vanilla ice cream</i>		
(Unser Schokotörtchen wird frisch zubereitet. Bitte berücksichtigen Sie eine Wartezeit von mindestens 10 Minuten)		
AFFOGATO • BOURBON VANILLEEIS • ESPRESSO		7
<i>espresso • vanilla ice cream</i>		

# SONNTAGS

---

Jeden Sonntag servieren wir Ihnen unsere  
verkleinerte Speisekarte **von 12:30 bis 20:00 Uhr**  
sowie ein wechselndes  
Sonntagsmenü **von 12:30 bis 19:30 Uhr**  
mit saisonalen Zutaten, viel Liebe und dem gewissen Etwas.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## UNSERE KÜCHENZEITEN

### Montag bis Samstag

14:30-17:00 Uhr  
Kaffee & Kuchen

17:00-21:00 Uhr  
à la carte

### Sonn- & feiertags

12:30 – 19:30 Uhr 3-Gang-Menü  
14:30-17:00 Uhr Kuchen

12:30-20:00 Uhr kleine Karte

## UNSERE EVENTS 2026

<b>Tag der offenen Tür &amp; Hochzeitmesse</b> 18. Januar 2026, 11- 17 Uhr Eintritt frei, Gläschen Sekt, Hochzeitstorte zum Probieren, Fingerfood aus eigener Küche, ca. 20 Aussteller	<b>Grill &amp; Chill</b> 03. Juni 2026, ab 18:30 Uhr Live Musik, Grillstation, frisches Buffet und entspannte Atmosphäre auf unserer Sommerterrasse
<b>Valentinstag</b> 14. Februar 2026, ab 17 Uhr Valentinsmenü & à la carte	<b>Cocktailabend</b> 26. Juni 2026, ab 18:30 Uhr Leckere Cocktails, Tapas aus unserer Küche, erfrischende Musik auf unserer Terrasse und in unserem Restaurant
<b>Ostersonntag &amp; Ostermontag</b> 05. & 06. April 2026, 12 – 20 Uhr Ostermenü & à la carte	<b>Grill &amp; Chill</b> 11. September 2026, ab 18:30 Uhr Live Musik Afro House x Reggaeton by SE7VEN, Grillstation, frisches Buffet und entspannte Atmosphäre auf unserer Sommerterrasse
<b>Muttertag</b> 10. Mai 2026, 12 – 20 Uhr Muttertagsmenü & à la carte	<b>Champagner &amp; Weinabend</b> 02. Oktober 2026 Weitere Informationen folgen
<b>Champagnerlunch an Pfingsten</b> 24. Mai 2026, ab 12 Uhr Weitere Informationen folgen	<b>Degustationsmenü</b> 16. Oktober 2026 Weitere Informationen folgen