

Speisen

FÜR GENIESSER



WEINBERGHOTEL
EDELACKER





WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

VORSPEISEN UND SALAT

Rotwein-Lavendel-Birne	11,90 €
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel an Trauben-Chutney mit Chili und Minze	
Trilogie vom Fisch	13,80 €
Gebratene Jakobsmuschel an geräuchertem Forellenfilet und Lachstatar, dazu Meerrettichmousse, Kaviar, Frisée und Granatapfelkernen	
Kalb im Salatbett	kleine Portion 13,10 € große Portion 18,10 €
Herbstlicher Salat mit gebratenem Kalbsfilet, Balkankäse, Kürbisspalten, Feigen und Walnüssen an Holunder Aceto	

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Ihnen Baguette.



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

SUPPEN

Kürbis-Karotten-Suppe

7,90 €

Püreesuppe vom Hokkaidokürbis, Karotte und Kokosmilch
mit Kichererbsen, Walnüssen und frittiertem Salbeiblatt

Rinderbouillon

8,90 €

kräftige Brühe vom Rind mit allerlei Wurzelwerk,
Fleischklößchen, Kräutern und kleinen Windbeutel-Croûtons

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen Baguette.



WEINBERGHOTEL
EDELACKER

★ ★ ★ ★

VEGAN

Gefüllte Paprikaschote

17,40 €

Zwei halbe Paprikaschoten gefüllt mit Gemüse-Couscous
und Kräutern auf fruchtigen Tomaten-Kichererbsen-Ragout

Veganes Hacksteak

18,50 €

Bratling aus Erbsen und Weizen an Ratatouille
und kleinen gekräuterten Kartoffeln

VEGETARISCH

Hausgemachte Serviettenknödel

18,50 €

an gebratenen Waldpilzen, Petersilienrahm
und Salatbouquet

Maultaschen mit Frischkäse-Pilz-Füllung

19,40 €

Hausgemachte Maultaschen mit cremiger Füllung
aus Frischkäse und Waldpilzen an Kräuterrahm,
gebratenem Kürbis und Weinbeeren



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

FISCH

Schkölener Welsfilet

24,80 €

Gebratenes Filet vom Wels aus ökologischer Zucht in Aquakultur
gratiniert unter einer Pistazien-Zitronen-Kruste
serviert auf Ratatouille und Basmatireis

Kabeljaufilet

23,50 €

Im Weinsud gedünstetes Filet vom Kabeljau
an Balsamicolinsen, Dijon Senfsoße und Süsskartoffelstampf
mit Ingwer und Kokos



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

NICHT NUR FÜR LIEBHABER

Honigglasierte Entenbrust	23,90 €
mit Zwetschgen und Orangen geschmorte Entenbrust an deftigem Grünkohl und Thüringer Klößen	
Gänsekeule aus dem Rohr	22,50 €
Geschmorte Gänsekeule in Beifußjus an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	
Wiener Schnitzel	24,30 €
in Butterschmalz gebratenes, paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken an deftigen Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm	
Schweinemedallions mit Spinat-Pfeffer-Kruste	23,90 €
dazu Schwarzwurzeln in Kräuterrahm und Tagliarini	
Rinderragout Stroganoff	22,90 €
Rindfleisch gegart mit Speck, Gewürzgurke, Zwiebeln und Champignons in würziger Soße, abgeschmeckt mit Dijon-Senf an Butterspätzle und Selleriesalat	
Sächsischer Wildschweinbraten in Wacholdersoß	22,50 €
an gebratenen hausgemachten Serviettenknödeln und Schinkenrosenkohl	



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

NICHT NUR FÜR LIEBHABER

Argentinisches Roastbeef

zartes Rumpsteak vom Rind aus Argentinien,
gebraten nach Ihrem Wunsch,
abgerundet mit Whiskybutter und BBQ-Salz
an knackigem Salat und Rosmarinkartoffeln

250 g 29,00 €

350 g 36,50 €

Bei Änderungswünschen an der Zusammenstellung unserer Gerichte,
erheben wir eine Aufwandspauschale von mindestens 1,50 €.



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

GERICHTE ZUM WEIN

Winzerhappen

Drei Canapés mit regionalem Käse
aus traditioneller Hofkäserei,
garniert mit Trauben und allerlei Früchten

mit Wein* 15,00 €
ohne Wein 9,50 €

Des Winzers Gaumenfreude

Allerlei aus traditioneller Hofkäserei
mit Feigensenf, an Trauben, Butter
und Baguette

mit Wein* 21,00 €
ohne Wein 15,50 €

Des Winzers Abendmahl

Hirschschinken, Wildschweinsalami,
Pfefferbeißer und Wildrotwurst
aus Wurzener Manufakturarbeit
an Preiselbeersenf, gekochtem Ei,
Gewürzgurke, Butter und Brot

mit Wein* 22,30 €
ohne Wein 16,80 €

** 1 Glas Wein, 0,25 l, „Edition Edelacker“*



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

KINDERKARTE

Chicken Run Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis	8,50 €
Donald Duck Hähnchen-Nuggets auf Pommes frites mit Ketchup und Majonaise	7,50 €
Sterntaler Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,00 €
Pumuckl-Teller frische Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce und geriebenem Parmesan	6,50 €
Käpt'n Blaubär Kartoffelstampf mit Fischstäbchen, Soße und Salat	7,20 €



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

DESSERT

Gewürz-Panna-Cotta	9,90 €
aromatisiert mit Vanilleschote und Kardamom an Waldheidelbeeren und Baumkuchenspitze	
Sanddornparfait	10,50 €
an Rotwein – Zwetschgen, Sahne und Mandel-Orangen-Krokant	
Tiramisu mal anders	9,90 €
Mascarponecreme, knackige Löffelbiskuits, Kakaopulver, garniert mit Beeren, dazu reichen wir einen Espresso	



WEINBERGHOTEL EDELACKER

★ ★ ★ ★

ALLERGENE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE

A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, **C** Eier und Eierzeugnisse, **D** Fisch und Fischerzeugnisse, **E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **F** Soja und Sojaerzeugnisse, **G** Milch und Milcherzeugnisse, **H** Schalenfrüchte, **I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **J** Senf und Senferzeugnisse, **K** Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, **L** Lupine und Lupinenerzeugnisse, **M** Weichtiere, **N** Schwefeldioxid und Sulfit

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Bei uns im Hotel arbeiten qualifizierte Fachkräfte daran, für Sie die besten Lebensmittel einzukaufen. Natürlich wollen wir Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe vermeiden. Dies gelingt uns leider nicht immer. Deshalb können folgende Zusatzstoffe in den Speisen enthalten sein:

1 Farbstoffe, **2** Konservierungsstoffe, **3** Antioxidationsmittel, **4** Geschmacksverstärker, **5** Schwefeldioxid, **6** Schwärzungsmittel, **7** Phosphat, **8** Milcheiweiß, **9** koffeinhaltig, **10** chininhaltig, **11** gewachst, **12** Taurin, **13** Phenylalaninquelle, **14** Süßungsmittel, **15** Sulfite

Darüber hinaus berät Sie auch gern unser Servicepersonal.