



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

VORSPEISEN

Pfifferling-Tomaten-Bruschetta 12,60 €

In Butterschmalz geröstete Baguettescheiben belegt mit gebratenen Pfifferlingen und Tomaten, abgeschmeckt mit frischen Kräutern

Hausgemachtes Kartoffelbrot 12,50 €

serviert an Bärlauch-Butter, Tomaten-Feta Dip und Oliven

Avocado-Tatar mit Garnelen 14,50 €

Würziges Tatar von Avocado, Kartoffel, Tomate und Zwiebel, abgeschmeckt mit Limette und Chili, serviert an gebratenen Garnelen, Maniokchips und Mangorelish

Matjes Piccata 13,80 €

Kleine Matjeshappen, gebacken in einer Ei-Parmesanhülle, an Kumquats-Chili-Marmelade, Rucola und Brotchips

Salat Bowl klein groß

marinierte Reismudeln, Edamame, Tomate, Gurke, 10,50 € 16,50 €
Salat, Balkankäse, Ei und Joghurdip

gegen Aufpreis auch mit Hähnchenbruststreifen, Teriyaki Lachs oder Falafel-Bällchen

SUPPEN

Pfifferling-Rahm-Suppe 9,20 €

Cremesuppe von Pfifferlingen, Schalotten und Sahne, mit knusprigen Bacon und Lauchzwiebeln

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt 8,90 €

abgeschmeckt mit Knoblauch, Dill und Minze, serviert mit Melonenbällchen und Gartenkresse

Tomaten-Ingwersuppe 9,20 €

verfeinert mit Chili, Knoblauch, Schalotten und Gemüsebrühe, mit Sauerrahm und Käsecroutons



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

VEGAN

Veganes Thai-Curry 20,80 €

Feuriges Curry aus Ananassaft, Kokosmilch und rotem Thai-Curry,
serviert mit allerlei Gemüse, Bambussprossen und Ananas, dazu Basmatireis

Gefüllte Zucchini-Schiffchen 19,80 €

Gebackene Zucchinischiffchen gefüllt mit veganem Hackfleisch,
Paprika, Mais und Tomate, dazu Aiolicreme und Baguette

VEGETARISCH

Ofenkartoffeln 18,70 €

mit Kräuterquark, Paprikawürfeln und Sonnenblumenkernen, an einer frischen Salatbeilage

Sommerpasta 20,50 €

Penne mit Pfifferlingen und Tomaten, in cremiger Rahmsauce und Grana Padano

FISCH

Matjes „Nach Hausfrauen Art“ 18,50 €

Matjesfilets mit einer Sauce aus Sahne, Äpfeln, Gewürzgurke und Zwiebeln,
serviert mit Petersilienkartoffeln und einem sommerlichen Salat

Schkölener Welsfilet aus dem Ofen 26,50 €

gebacken mit Tomaten, Kapern und Knoblauch,
dazu gegrillte Kartoffelscheiben mit Rosmarin

Orangenlachs im Flaguette 24,90 €

Gebratenes Filet vom Lachs, mariniert mit Orange und Dill, serviert im Weizenbrötchen
mit Avocado-Schmand, Rucola, Tomate und Mango, nappiert mit Mango-Chili-Dressing



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

FLEISCH

Flammkuchen „Edelacker“ 23,20 €

mit gebratener Hühnerbrust, Pfifferlingen, Crème fraîche,
roten Zwiebeln und Cocktailtomaten, dazu ein gartenfrischer Salat

Wiener Schnitzel 26,50 €

In Butterschmalz gebratenes, paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken,
an kleinen gegrillten Kartoffeln mit Zwiebeln und Schinkenspeck, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm

Geschmorte Schweinelende 25,90 €

in Rotwein-Thymian-Sauce, an Risotto mit Zucchini und Pfifferlingen

Thai-Curry 24,90 €

Feuriges Curry aus Ananassaft, Kokosmilch und rotem Thai-Curry, serviert mit allerlei Gemüse,
Bambussprossen und Ananas, an gebratenem Tandoori-Hähnchen, dazu Basmatireis

Argentinisches Roastbeef SOUS VIDE 37,50 €

Aus einer Kräuter-Knoblauch-Marinade, gebratene Steaks aus dem Rinderrücken,
an gegrillten Kartoffelscheiben mit Rosmarin dazu Grillgemüse und Harissa-Tomaten-Dip

Lammbraten aus der Keule 22,50 €

in Rosmarinsauce, an geschwenkten Butterbohnen und Thüringer Klößen

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



WEINBERGHOTEL EDELACKER

★ ★ ★ ★

DESSERT

Erdbeere trifft Chiasamen	12,30 €
Chia-Pudding mit Kokosmilch und marinierten Erdbeeren, serviert im Glas, an Erdbeer-Minz-Parfait, Nuss-Crumble und Sahne	
Hausgebackener Schokoladen-Kirsch-Kuchen	14,50 €
serviert mit Beerengrütze, Joghurteis, Mandelkrokant und Sahne	
Mini Pancakes	12,80 €
an Pfirsichragout und Honig-Minz-Ricotta	

GERICHTE ZUM WEIN

Winzerhappen	mit Wein*	18,00 €
Drei Canapés mit Schnitt- und Weichkäse, garniert mit Trauben und Früchten	ohne Wein	12,50 €
Des Winzers Gaumenfreude	mit Wein*	26,00 €
Emmentaler, Camembert und Käsewürfel, an Feigensenf, Salzbrezeln, Trauben und Früchten, dazu Butter und Baguette	ohne Wein	20,50 €
Des Winzers Abendmahl	mit Wein*	29,30 €
Handmachersalami aus Müncheroda (von Schneider Tradition), Schinkenpastete, Bauernschinken und Landjäger, dazu reichen wir Griebenschmalz, Gewürzgurke, ein gekochtes Ei, Butter und Brot	ohne Wein	23,80 €

* 0,25 l Shoppen Wein „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 Mayonnaise	8,90 €
Sterntaler Kartoffelpuffer mit Apfelmus	6,20 €
Pumuckl-Teller Frische Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce und geriebenem Parmesan	6,50 €
Käpt'n Blaubär Kartoffelstampf mit Fischstäbchen, Sauce und Salat	10,50 €