



WEINBERGHOTEL
EDELACKER

★ ★ ★ ★

VORSPEISEN

Orangensalat 11,50 €
mit Schinken, Mozzarella und Kichererbsen, garniert mit Rucola und Zitrus-Aceto

Hausgebeizter Graved Lachs 13,50 €
angerichtet mit Kräuter-Pesto, Selleriestroh und Wildkräutersalat

Salat Bowl klein groß
Bulgur mit Paprika, gebratenen Kürbiswürfeln, Walnüssen, 9,50 € 14,50 €
Cocktailtomaten, Ei und Grana Padano, dazu Mango-Chili-Dressing
gegen Aufpreis auch mit Hähnchenbruststreifen, Garnelen oder Rinderfiletstreifen

SUPPEN

Rote Linsen-Ingwer-Suppe 8,90 €
Cremesuppe von Linsen, Zwiebeln und Karotten, aromatisiert mit Ingwer und Kokosmilch, mit einem Topping von Chiliflocken und Kartoffelstroh

Tomatisierte Gemüsebrühe 9,90 €
Klare Brühe aus allerlei Wurzelwerk, aromatisiert mit Tomaten und Fenchel, serviert mit Gemüseeinlage, Frischkäseklößchen und Tandoori-Hähnchen

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir Ihnen Baguette.



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

VEGAN

Veganes One-Pot-Curry 18,60 €

Kartoffeln, Zucchini, Paprika und Zwiebeln gegart in einer Soße aus gehackten Tomaten, Kokosmilch und Currypaste, mit gerösteten Cashewkernen und Baguette

Vegane Currywurst auf Erbsen-Basis 18,90 €

mit einer fruchtigen Currysoße, Steakhouse-Pommes und knackigem Salat

VEGETARISCH

Gefüllt Paprikaschoten 18,90 €

mit einer Füllung aus Bulgur, Kichererbsen und Tomaten auf Linsen-Bolognese und Salatsträußchen

Pesto-Nudeln 19,50 €

Tagliarini geschwenkt in Rucola-Pesto, an gebratenem Zucchini-Tomaten-Gemüse, garniert mit Rucola und Grana Padano

FISCH

Lachsforellenfilet nach Müllerin Art 21,50 €

Mehliertes, in Butterschmalz kross gebratenes Filet von der Lachsforelle, an Tagliarini und Linsenbolognese

Tilapia-Filet mit Cashew-Pesto-Kruste 22,80 €

auf sautiertem Blattspinat mit Paprika, Petersilienrahm und Kartoffelstampf



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

FLEISCH

Lammragout mit Kokos und Chili	21,80 €
aromatisiert mit Thymian und Zitronengras, verfeinert mit Bohnen, Karotten und Kichererbsen, an buntem Gemüse-Couscous	
Schweinemedallions im Bacon-Mantel	23,90 €
auf Trauben-Wirsing in Rahm, dazu gekräuterter Kartoffelstampf	
Rodeo Roastbeef <i>SOUS VIDE</i>	34,50 €
Aus einer Kräuter-Knoblauch-Marinade gebratene Steaks aus dem Rinderrücken an Grillgemüse, dazu geschwenkte Pellkartoffeln mit Harissa-Sauerrahm-Dip	
Wiener Schnitzel	24,90 €
In Butterschmalz gebratenes, paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken an deftigen Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm	
Wurzener Hirschroulade gefüllt mit Pfifferlingen	24,50 €
geschmort mit allerlei Wurzelwerk, Wacholder und Rotwein, an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	
Lammkeulenbraten in Rosmarinsauce	20,50 €
mit geschwenkten Butterbohnen und Thüringer Klößen	

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



WEINBERGHOTEL
EDELACKER

★ ★ ★ ★

DESSERT

Topfenknödel mit Marillen-Füllung	11,50 €
an Pflaumenragout und hausgemachtem Tonkabohnen-Eis	
Warmer Schokoladenkuchen	10,90 €
auf einer Portweinreduktion, Beeren, Vanilleeis und Sahne	
Eierlikör-Mascarpone-Parfait	10,50 €
an Kirsch-Vanille-Ragout, Mandelkrokant und Sahne	

KINDERKARTE

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