



WEINBERGHOTEL  
EDELACKER

★ ★ ★ ★

**VORSPEISEN**

**Flammkuchen mit Apfel und Ziegenkäse** 9,50 €

knusprig gebacken und mit Walnüssen, Rosmarin, Honig sowie Olivenöl verfeinert

**Hausgebeizter Graved Lachs** 13,50 €

angerichtet mit Kräuter-Pesto, Selleriestroh und Wildkräutersalat

**Salat Bowl** klein groß

Bulgur mit Paprika, gebratenen Kürbiswürfeln, Walnüssen, 9,00 € 14,00 €

Cocktailtomaten, Ei und Grana Padano, dazu Mango-Chili-Dressing

*gegen Aufpreis auch mit Hähnchenbruststreifen, Garnelen oder Rinderfiletstreifen*

**SUPPEN**

**Fischsuppe** 9,80 €

gebratenes Filet vom Kabeljau, Lachs und einer Garnele in einem kräftigen  
Fischsud mit Fenchel, Karotte und Lauch, abgeschmeckt mit Tomaten und Weißwein

**Kürbis-Kokos-Suppe** 8,50 €

Püreesuppe vom Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit Karotten und Kokosmilch,  
an einem Topping von grünen Erbsen und Kürbis-Limetten-Crunch

*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**

**Maultaschen mit Kürbisfüllung** 19,50 €

Hausgemachte Maultaschen mit einer Füllung aus Hokkaido-Kürbis, Butter und Orangen-Pfeffer, dazu gebratene Pilze, Petersilienrahm und Salat

**Hausgemachte Brezelknödel** 18,50 €

dazu servieren wir einen cremigen Porree-Spinat-Rahm

**FISCH**

**Lachsforellenfilet nach Müllerin Art** 21,50 €

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

**Japanischer Barsch (Suzuki)** 22,90 €

in der Pfanne gebraten, garniert mit Flusskrebse und einer Senf-Dill-Kruste, auf Gurkengemüse in Rahm und gekräuterten Stampfkartoffeln



WEINBERGHOTEL  
EDELACKER  
★ ★ ★ ★

**FLEISCH**

**Rinderragout Stroganoff** 22,90 €

Rindfleisch gegart mit Speck, Gewürzgurke, Zwiebeln und Champignons  
in würziger Soße, abgeschmeckt mit Dijonsenf, an Butterspätzle und Selleriesalat

**Schweinemedallions mit Spinat-Pfeffer-Kruste** 23,90 €

dazu gebratene Pilze, Petersilienrahm und Tagliarini

**Wurzener Hirschroulade gefüllt mit Pfifferlingen** 24,50 €

geschmort mit allerlei Wurzelwerk, Wacholder und Rotwein,  
serviert mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

**Medallions vom Hirschrücken mit Steinpilzkruste** 28,90 €

auf Kürbis-Trauben-Gemüse, Portweinsauce und Kartoffel-Sellerie-Stampf

**Surf 'n' Turf** 32,50 €

Rumpsteak (200 g) in der Pfanne nach Ihrem Wunsch gebraten, an  
tomatisierten Garnelen, dazu geschwenkte Pellkartoffeln und herbstlicher Salat

**Wiener Schnitzel** 24,90 €

In Butterschmalz gebratenes, paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken  
an deftigen Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm

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



WEINBERGHOTEL  
EDELACKER  
★ ★ ★ ★

**DESSERT**

<b>Warmer Schokoladenkuchen</b>	10,90 €
an Portweinzwetschgen, Pistazieneis und Sahne	
<b>Tiramisu mal anders</b>	9,90 €
Mascarponecreme, knackige Löffelbiskuits und Kakaopulver, garniert mit Beeren, serviert mit einem Espresso	
<b>Honig-Mohn-Parfait</b>	10,20 €
aromatisiert mit Rosmarin, an Kumquatragout, Granatapfelkernen und Sahne	

**KINDERKARTE**

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