



GOLDENES FASS

HOTEL & RESTAURANT MEISSEN



SPEISENKARTE



GOLDENES FASS

HOTEL ✨ RESTAURANT ✨ WELLNESS

SUPPE / VORSPEISEN

Pfifferlingssuppe mit Parmesanchip
7,90 €

Kleine gemischte Blattsalatvariation
mit Pfifferlingen, Sonnenblumenkernen und geröstetem Sesam
10,50 €

Weinempfehlung: Traminer Kabinett trocken, Winzer Meißen, 0,2l ~ 8,80€

Karamellierter Ziegenkäse
auf Blattsalaten mit Kürbiskernen und frischen Erdbeeren
12,90 €

Weinempfehlung: Schieler QbA trocken, Weingut 8 Zeilen; 0,2l ~ 7,80€

FÜR DAS EINFACHE ABENDESSEN

Flammkuchen mit Pfifferlingen, getrockneten Tomaten und Speck
14,90 €

Weinempfehlung: Riesling & Hiberna QbA trocken, Tim Strasser, 0,2l ~ 9,20€

Meißner Vesperplatte mit Rotweinkäse, Elbgebirgskäse
und Meißner Domspeck
dazu servieren wir hausgebackenes Brot
15,50 €

Weinempfehlung: Morio Muskat feinherb, Winzer Meißen; 0,2l ~ 8,80€



GOLDENES FASS

HOTEL ✕ RESTAURANT ✕ WELLNESS

GROSSARTIGES

Hausgemachte Pasta gefüllt mit Kürbis und Gorgonzola
an frischem Gemüse und Parmesanspänen

16,90 €

Weinempfehlung: Chardonnay QbA trocken, Weingut Loose; 0,2l ~ 9,40€

Auf der Haut gebratener Kabeljau mit bunter Pasta und frischem Gemüse
an einer Limetten-Weißwein-Soße

18,90 €

Weinempfehlung: Cuvée Clemens, VdP Gutswein, trocken, Proschwitz;
0,2l ~ 9,20€

Rosa gebratenes Simmentaler Rindersteak
mit einer Zwiebel-Whisky-Butter auf dem Salzstein serviert,
dazu eine kleine Salatvariation

23,50 €

Weinempfehlung: Barbara, Landwein trocken, Weingut Wolkenberg;
0,2l ~ 11,10€

Goldenes Fass Burger

Salat und Tomaten
von der Gärtnerei Walter aus Meißen

Knuspriger Bacon

Kräftiger
Cheddar Käse

Hausgemachte
Barbecue Sauce

Premium Dry Aged Burger-
Fleisch vom heimischen Rind-
30 Tage trocken am Knochen
gereift!

Thymian-Sesambrötchen
von der Bäckerei
Bachmühle aus Weinböhla



Dazu servieren wir eine kleine Salatvariation mit Hausdressing

17,80 €



GOLDENES FASS

HOTEL ✨ RESTAURANT ✨ WELLNESS

MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN

Cremiges Pfifferlings-Graupen-Risotto
mit Parmesan und Gemüsebrunoise
16,50 €

Weinempfehlung: Rosarot QbA trocken, Weingut Schwarz; 0,2l ~ 9,40€

Hausgemachte Kräutergnocchis
mit angeschwenkten Pfifferlingen, Speckscheiben
getrockneten Tomaten und Parmesan
18,90 €

Weinempfehlung: Goldriesling QbA trocken, Proschwitz, 0,2l ~ 10,50€

Kalbsschnitzel mit frischen Pfifferlingen
dazu Rosmarin Kartoffeln
22,50 €

Weinempfehlung: Wochenende Landwein trocken, Wolkenberg; 0,2l ~ 8,00€

Rosa gebratenes Simmentaler Rindersteak
mit sautiertem Pfifferlingsgemüse und Speckkartoffeln
26,50 €

Weinempfehlung: Spätburgunder QbA trocken, Weingut 8 Zeilen; 0,2l ~ 9,20€



GOLDENES FASS

HOTEL ✨ RESTAURANT ✨ WELLNESS

DESSERT

Hausgemachte Rosmarin Panna Cotta mit Neumanns Eis
7,50 €

Passend dazu: Cocktail „falsche Erdbeere“ 8,90€

Meißner Käsespezialitäten mit Weintrauben und Feigensenf
9,50 €

Dunkle Versuchung
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Neumanns Eis
dazu 2 cl „Dunkle Versuchung“

ohne dunkle Versuchung 8,50 €
mit dunkler Versuchung 11,00 €

CANDLE LIGHT DINNER IN 4 GÄNGEN

Liebe Gäste, gern servieren wir Ihnen auf Vorbestellung
ein Genießer Menü aus dem saisonalen Repertoire.

Sie speisen in romantischer Atmosphäre
am geschmückten Tisch mit Kerzenschein.

49,00 € pro Person

Passend zu den einzelnen Gängen entführen wir Sie in unsere Weinregion
und präsentieren Ihnen begleitende Weine.

3 Weine à 0,1l ~ 15,00 € pro Person

