



# GOLDENES FASS

HOTEL & RESTAURANT MEISSEN



**SPEISENKARTE**



# GOLDENES FASS

HOTEL ✕ RESTAURANT ✕ WELLNESS

## SUPPE / VORSPEISEN

Cremige Kürbissuppe mit Speckchip  
7,90 €

Kleine gemischte Blattsalatvariation  
mit Sonnenblumenkernen und geröstetem Sesam  
5,90 €

Weinempfehlung: Traminer QbA trocken, Rothes Gut, 0,2l ~ 9,20€

Karamellisierter Ziegenkäse  
auf Blattsalaten mit Kürbiskernen und frischen Granatapfelkernen  
12,90 €

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc QbA trocken, Winzer Meißen; 0,2l ~ 8,00€

## FÜR DAS EINFACHE ABENDESSEN

Klassischer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln  
14,90 €

Weinempfehlung: 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: Schwarzriesling Rosé, QbA feinfruchtig, Winzer Meißer; 0,2l ~ 9,40€

Hausgemachte Kräutergnocchis  
mit Speckscheiben, getrockneten Tomaten und Parmesan

16,90 €

Weinempfehlung: Riesling Kabinett lieblich, Weingut Schuh, 0,2l ~ 10,70€

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

18,90 €

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

Kalbsschnitzel mit frischem Marktgemüse  
dazu Rosmarin Kartoffeln

20,50 €

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



# GOLDENES FASS

HOTEL ✕ RESTAURANT ✕ WELLNESS

## GROSSARTIGES

Rosa gebratenes Simmentaler Rindersteak  
mit einer Zwiebel-Whisky-Butter auf dem Salzstein serviert,  
dazu eine kleine Salatvariation  
23,50 €

Weinempfehlung: Rot von Schwarz, QbA trocken, Weingut Martin Schwarz; 0,2l ~ 12,60€

### Goldenes Fass Burger

Salat und Tomaten  
von der Gärtnerei Walter aus Meißen

Kräftiger  
Cheddar Käse

Knuspriger Bacon

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

## 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

