



# GOLDENES FASS

HOTEL ✨ RESTAURANT ✨ WELLNESS

## UNSERE SPARGELEMPFEHLUNGEN

### **Suppen / Vorspeisen**

Rucola-Spargel-Suppe mit grüner Spargeleinlage  
7,90 €

Kleine gemischte Blattsalatvariation  
mit buntem Spargelgemüse,  
Sonnenblumenkernen und geröstetem Sesam  
9,50 €

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

### **Für das einfache Abendessen**

In Zitronenöl gebratene White Tiger Garnelen  
auf weißem & grünem Spargel  
15,50 €

Weinempfehlung: Johanniter Kabinett trocken, Weingut Ulrich; 0,2l ~ 8,00€

Flammkuchen mit Spargel, getrockneten Tomaten und Feta Käse  
14,90 €

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



# GOLDENES FASS

HOTEL ✨ RESTAURANT ✨ WELLNESS

## UNSERE SPARGELEMPFEHLUNGEN

### **Großartiges**

Lauwarme Pasta mit Spargelgemüse,  
gerösteten Kernen, Tomaten und Parmesan  
17,90 €

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

Geratenes Zanderfilet mit Graupen-Spargel-Risotto,  
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise  
19,50 €

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

Kalbsschnitzel mit weißem Spargel und Frühkartoffeln,  
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise  
21,50 €

Weinempfehlung: Elise QbA trocken, Weingut Lehmann; 0,2l ~ 7,50€

Rosa gebratenes Simmentaler Rindersteak  
mit weißem Spargel und Frühkartoffeln,  
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise  
26,50 €

Weinempfehlung: Spätburgunder QbA trocken, Weingut Loose; 0,2l ~ 12,00€

### **Dessert**

Marinierte Erdbeeren mit Vanille Eis und Kokossahne  
7,50 €

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



# GOLDENES FASS

HOTEL ✨ RESTAURANT ✨ WELLNESS

## ABENDKARTE

### Vorab

Latte Macchiato von Erbsen  
mit Parmesan-Chip  
7,90€

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

Weinempfehlung: Rosé QbA halbtrocken, Tim Strasser; 0,2l ~ 8,60€

### Für das einfache Abendessen

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

Weinempfehlung: Bacchus QbA halbtrocken, Winzer Meißen; 0,2l ~ 8,80€

### 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

## 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€

## Dessert

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 €