



GOLDENES FASS

HOTEL & RESTAURANT MEISSEN



Speisenkarte



GOLDENES FASS

HOTEL ✕ RESTAURANT ✕ WELLNESS

Suppen / Vorspeisen

Cremige Süßkartoffelsuppe
mit Speck-Brot-Crunch

7,90 €

Hausgemachte Hühnerbouillon
mit Pilz Cannelloni

7,90 €

Sächsisches Würzfleisch
mit hausgebackenem Brot

8,70€

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

Kleine gemischte Blattsalatvariation
mit Sonnenblumenkernen und geröstetem Sesam

6,90 €

Weinempfehlung: Traminer QbA trocken, Winzer Meissen, 0,2l ~ 9,20€

Karamellierter Ziegenkäse
auf Blattsalaten
mit Kürbiskernen und frischen Granatapfelkernen

12,90 €

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



GOLDENES FASS

HOTEL ✕ RESTAURANT ✕ WELLNESS

Für das einfache Abendessen

Flammkuchen nach klassischer Art mit Speck, Zwiebeln und Käse
14,90 €

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

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

Weinempfehlung: „Feierabend“ Rotling, QbA trocken, Schwarz; 0,2l ~ 9,40€

Goldenes Fass Burger

Klassisch

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!

Brötchen von der Bäckerei
Bachmühle aus Weinböhla



oder

Vegetarisch

mit Ziegenkäse, Rucolasalat, Feigen, Birnen, Mangochutney
und karamellisierten Zwiebeln

Dazu servieren wir eine kleine Salatvariation mit Hausdressing
17,80 €



GOLDENES FASS

HOTEL ✨ RESTAURANT ✨ WELLNESS

Großartiges

Hausgemachte Pasta gefüllt mit Spinat und Ricotta
an Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse,
Knoblauchbutter und Parmesanspänen
18,50 €

Weinempfehlung: Weiß- & Grauburgunder trocken, Weingut Schwarz, 0,2l ~ 12,40€

Hähnchenbrust „Saltimbocca Art“
auf Paprika Gemüse und in Tomaten geschwenkten
hausgemachten Gnocchi
18,90€

Weinempfehlung: Rosa Schuh, QbA trocken, Weingut Schuh; 0,2l ~ 8,80€

Rinderbacken aus dem hauseigenen Smoker
auf knackigem Bohnengemüse und Kartoffelstampf
19,90 €

Weinempfehlung: Spätburgunder, QbA trocken, Weingut 8 Zeilen 0,2l ~ 9,40€

Gebratenes Thunfischsteak
auf Gemüse der Saison und cremigem Graupenrisotto
21,50 €

Weinempfehlung: Muscaris trocken, Rothes Gut; 0,2l ~ 9,90€

Rosa gebratenes Rindersteak
an Rotwein-Schalotten und Süßkartoffelspalten
23,50 €

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



GOLDENES FASS

HOTEL ✨ RESTAURANT ✨ WELLNESS

Dessert

Hausgemachter „Armer Ritter“ mit Vanilleschaum und Neumanns Eis
8,50 €

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

„Dunkle Versuchung“
Lauwarmer Schokoladenkuchen an Rosmarin-Kirsch-Ragout

mit dunkler Versuchung 2cl	11,00 €
ohne dunkle Versuchung	8,50 €

Meißner Käsespezialitäten mit Weintrauben und Feigensenf
9,50 €

Weinempfehlung: Roter Schuh, QbA trocken, Weingut Schuh; 0,2l ~ 9,20€

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

