



GOLDENES FASS

HOTEL & RESTAURANT MEISSEN



SPEISENKARTE



GOLDENES FASS

HOTEL ✨ RESTAURANT ✨ WELLNESS

SUPPEN / VORSPEISEN

Mais-Chilli-Suppe mit Speckchip
8,60€

Sächsisches Würzfleisch
mit hausgebackenem Brot
9,70€

Kleine gemischte Blattsalatvariation
Sonnenblumenkernen,
gerösteten Sesam und Parmesan Spalten
7,50€

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

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

Weinempfehlung: Rosé, Cuvée halbtrocken, Rothes Gut 0,2l ~ 8,60€

FÜR DAS EINFACHE ABENDESSEN

Flammkuchen mit Käse, getrockneten Tomaten und Speck
13,90 €

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

Meißner Vesperplatte
mit Rotweinkäse, Elbgebirgskäse und Meißner Domspeck
dazu servieren wir hausgebackenes Brot
15,90 €

Weinempfehlung: *„Wochenende“ Kernling, QbA trocken, Wolkenberg; 0,2l ~ 8,00€*



GOLDENES FASS

HOTEL ✨ RESTAURANT ✨ WELLNESS

GROSSARTIGES

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

Weinempfehlung: Traminer trocken, Winzer Meißen, 0,2l ~ 9,70€

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€

Mit Schafskäse gefülltes Lamm Hüftsteak
auf Kartoffel-Spitzkohl Gemüse
19,90€

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

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

Weinempfehlung: Grauburgunder, Bereich Meißen htr., Rothes Gut 0,2l ~ 9,20€



GOLDENES FASS

HOTEL ✨ RESTAURANT ✨ WELLNESS

GROSSARTIGES

Auf der Haut gebratenes Lachssteak
an Tomaten-Zucchini-Gemüse und Avocado Risotto
23,50€

Weineempfehlung: Elbling trocken, Weingut Schloss Proschwitz; 0,2l ~ 10,50€

Rosa gebratenes Rindersteak
auf Balsamico-Rotwein-Schalotten
und Rosmarinkartoffeln
25,90€

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

GOLDENES FASS BURGER

Klassisch

Salat und Tomaten
von der Gärtnerei Walter aus Meißen

Kräftiger
Cheddar Käse

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

Knuspriger Bacon

Hausgemachte
Barbecue Sauce

Brötchen von der Bäckerei
Bachmühle aus Weinböhla



oder

Vegetarisch

mit Ziegenkäse, Feigen, Birnen, Mangochutney
und karamellisierten Zwiebeln

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



GOLDENES FASS

HOTEL ✕ RESTAURANT ✕ WELLNESS

DESSERT

Hausgemachter „Armer Ritter“ mit Vanilleschaum und Neumanns Eis
9,50 €

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

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

mit dunkler Versuchung 2cl	12,00 €
ohne dunkle Versuchung	9,50 €

Meißner Käsespezialitäten mit Weintrauben und Feigensenf
9,50 €

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

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

