



**„Weißes Gold“ vom Feld –**

## **die Spargelsaison ist eröffnet !**

***Spargelcremesüppchen mit Spargeleinlage  
und Sahne***

7,50 Euro

\*A, C, G, L

***Würzfleisch mit frischem Spargel und Käse  
gratiniert, Toastecken und Salat***

10,90 Euro

\*2, 3, A, C, G, L, M

***Portion frischer Stangenspargel  
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder  
brauner Butter, dazu Petersilienkartoffeln  
und Gurkensalat***

200g 14,90 Euro

400g 23,90 Euro

\*A, C, G, L

***Hausgemachter Kartoffelrösti  
mit Spargelstücken und Sauce Hollandaise gratiniert***

14,90 Euro

\* C, G, L

***Hausgemachter Kartoffelrösti  
mit Spargelstücken, Räucherlachs und Käse gratiniert***

17,90 Euro

\*2, C, G, L

***Gebratene Spargelstückchen mit Bandnudeln,  
hausgemachtem Knoblauch-Kräuterpesto  
und Parmesanhobel***

16,50 Euro

***- mit Hähnchenbruststreifen***

18,90 Euro

\*A, C, G, H, L, M

***Gern erhalten Sie das Gericht auch mit glutenfreien Bandnudeln.***

***Schweineschnitzel mit frischem Stangenspargel,  
hausgemachter Sauce Hollandaise oder  
brauner Butter, dazu Petersilienkartoffeln***

22,90 Euro

\*A, C, G, L

***Gebratenes Zanderfilet  
mit Stangenspargel, hausgemachter Sauce Hollandaise  
oder brauner Butter, dazu Kartoffelkroketten***

23,90 Euro

\*A, C, D, E, G, L



## Vorspeisen

**Kleiner Salatteller** mit Blattsalaten,  
verfeinert mit Tomaten, Gurken, Croutons und Dressing 7,50 Euro  
\*A, C, G, L, M, H,1,2,10

**Feines Würzfleisch** überbacken mit Butterkäse,  
verfeinert mit Sahne, Toastecken, Zitrone und Salatgarnitur 7,50 Euro  
\*2, 3, A, C, G, L

## Suppenküche

**Hausgemachte Soljanka** mit Sauerrahm und Zitrone, dazu Toastecken 7,50 Euro  
\*2, 3, A, C, G, L

## Salattheke

**klein / groß**

**Salatplatte „Hallescher Anger“**  
verschiedene Blattsalate der Saison mit frischen Tomaten,  
Gurken, Ei, Paprika, Dressing und Baguette  
- mit Falafel (gebackene Kichererbsen, 6 Stück) 13,90 Euro / 16,90 Euro  
oder  
- mit Hähnchenbrust 14,90 Euro / 18,50 Euro  
\*A, C, G, L, M, H,1,2,10

## Fisch

**Matjesfilet** mit Hausfrauensoße,  
Bratkartoffeln und Salatgarnitur 17,90 Euro  
\*2, 3, 10, D, G, L, M, O

**Backfisch** mit Hausfrauen-Remoulade,  
Bratkartoffeln und Salatgarnitur 17,90 Euro  
\*2, 3, 10, D, G, L, M, O

## Tiegel, Topf und Pfanne

**Thüringer Rostbratwurst** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 12,90 Euro  
\*3,5,A,G,L,M,O

**Rostbrätel XXL**, 250g Nackensteak mit geschmorten  
Zwiebeln und Bratkartoffeln 16,90 Euro  
\*5, L, O, M



**Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit Zitronenscheibe,  
Rahmchampignons und Pommes Frites 19,90 Euro

\*5, G, C, L, O, A, H

**Steak „au four“**, Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse  
überbacken, Pommes Frites und Salatbeilage 21,90 Euro

\*D, G, L, O, A, M, S

**Wildgulasch** mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen „Thüringer Art“ 20,90 Euro

\*5, G, L, O, M, A

**Ochsenbacke** mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen „Thüringer Art“ 20,90 Euro

\*5, L, O, A, M, G

**Lamnbraten** mit Speckbohnen und Kartoffelklößen „Thüringer Art“ 20,90 Euro

\*5, G, L, O, A, M

## Burger nach Art des Hauses

**„Vegan Anger Burger“** aus fleischlosem Patty mit Salat, Tomate,  
Gewürzgurke, Röstzwiebeln, veganem Käse und veganer Burgersoße,  
dazu Süßkartoffel Pommes Frites 15,90 Euro

\*2,10,5,O, A, C, L, M, F

**Crispy Chicken Burger** mit Burgersoße, Salat, Käse,  
Tomate und Süßkartoffel Pommes Frites mit Knoblauchdip 16,50 Euro

\*2,10,5,A, C, G, L, M, O

**„Anger Burger“** aus frischem Rindfleisch mit Salat, Tomate,  
Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Käse und Burgersoße,  
dazu Kartoffelecken und Knoblauchdip 16,90 Euro

\*2,10,5, O, L, A, C, G

**Gern erhalten Sie die Gerichte auch mit glutenfreien Burgerbrötchen.**

## Dessert und Eiskreationen

**Schokoladensoufflé** mit Vanilleiscreme, Sahne und Soßenspiegel 6,90 Euro

\*1,,10, A,C,E, G, H

**Warmer Apfelstrudel** mit Vanilleiscreme, Vanillesoße und Sahne 5,90 Euro

\*1,10,A,C,E,G, H

**Erdbeereisbecher** mit Erdbeer- und Stracciatellaeiscreme,  
Erdbeeren, Sahne, Fruchtsoße und Hippengebäck 7,90 Euro

\*1,10,A,C,E,G,F,H



**Schokoladeneisbecher** mit Stracciatella- und Schokoladeneiscreme,  
Schokoladensoße, Sahne, Schokoraseln und Hippengebäck 6,90 Euro

\*1, 10, A, C, G, F, H

**Eis mit heißen Himbeeren** mit Vanilleeiscreme,  
heißen Himbeeren, Sahne, Fruchtsoße und Hippengebäck 7,90 Euro

\*1, 10, A, C, G, H

**Eierliköreisbecher** mit Vanilleeiscreme,  
Eierlikör, Sahne und Hippengebäck 6,90 Euro

\*1, 10, A, C, G, H

**Walnusseisbecher** mit Walnuss- und Vanilleeiscreme,  
karamellisierten Walnüssen, Sahne, Karamellsoße und Hippengebäck 6,90 Euro

\*1, 10, A, C, E, G, H

**Joghurteisbecher** mit Joghurteiscreme,  
Joghurt, Früchten, Sahne, Fruchtsoße und Hippengebäck 7,20 Euro

\*1, 10, A, C, G, H

**Eisschokolade** mit Vanilleeiscreme und Sahne 5,90 Euro

\* 1, 10, C, G, H

**Eiskaffee** mit Vanilleeiscreme und Sahne 5,90 Euro

\* 1, 9, 10, C, G, H

**Eissorten** je Kugel 1,80 Euro

\* Vanille

\* Erdbeere

\* Stracciatella

\* Schokolade

\* Walnuss

\* Joghurt

**Portion Sahne** 1,50 Euro

**Allergene und Zusatzstoffe**

\*1 Farbstoffe, \*2 konserviert, \*3 mit Antioxidationsmittel, \*4 mit Geschmacksverstärker, \*5 geschwefelt,

\*6 geschwärzt, \*7 gewachst, \*8 mit Phosphat, \*9 koffeinhaltig, \*10 Süßstoff, \*11 AHDS

A für glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Dinkel, C für Eier und Eierzeugnisse, D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine), E für Erdnüsse und -erzeugnisse, F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse, G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose), H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, L für Sellerie und -erzeugnisse, M für Senf- und Senferzeugnisse, O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse



## **Alkoholfreie Getränke**

**0,25 l      0,75 l**

<i>Bad Brambacher Mineralwasser spritzig</i>	<i>2,90 Euro</i>	<i>6,80 Euro</i>
<i>Bad Brambacher Mineralwasser medium</i>	<i>2,90 Euro</i>	<i>6,80 Euro</i>
<i>Bad Brambacher Mineralwasser naturell</i>	<i>2,90 Euro</i>	<i>6,80 Euro</i>
<i>Bad Brambacher Bitter Lemon*1,3</i>	<i>3,20 Euro</i>	
<i>Bad Brambacher Tonic Wasser*3</i>	<i>3,20 Euro</i>	
<i>Bad Brambacher Ginger Ale*1,3</i>	<i>3,20 Euro</i>	

**0,2 l**

<i>Thomas Henry Tonic*3</i>	<i>3,70 Euro</i>	
<i>Fanta*1,2,3</i>	<i>3,10 Euro</i>	
<i>Coca Cola*1,3, Coca Cola light</i>	<i>3,10 Euro</i>	
<i>Sprite*3</i>	<i>3,10 Euro</i>	
<i>Spezi*1,2,3</i>	<i>3,10 Euro</i>	
<i>Fassbrause*1,11</i>	<i>2,90 Euro</i>	

## **Becker's Beste Säfte**

**0,2 l**

<i>Orangensaft</i>	<i>3,20 Euro</i>	
<i>Apfelsaft</i>	<i>3,20 Euro</i>	
<i>Kirschnektar</i>	<i>3,20 Euro</i>	
<i>Bananennektar</i>	<i>3,20 Euro</i>	
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>3,20 Euro</i>	
<i>Kiba (Bananensaft-Kirschsafft)</i>	<i>3,20 Euro</i>	
<i>Saftschorle</i>	<i>2,90 Euro</i>	



## Heißgetränke

<i>Tasse J.J.Darboven Kaffee*9</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Große Tasse J.J.Darboven Kaffee*9</i>	<i>5,40 Euro</i>
<i>Tasse Kaffee - entkoffeiniert</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Tasse Cappuccino J.J.Darboven*9</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Latte Macchiato J.J.Darboven*9</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Große Tasse Milchkaffee J.J.Darboven*9</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Espresso J.J.Darboven*9</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Doppelter Espresso J.J.Darboven*9</i>	<i>5,40 Euro</i>
<i>Glas Eilles Tee, verschiedene Sorten</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Glas kalte oder warme Milch</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>3,50 Euro</i>

## Biere vom Fass

	<b>0,25 l</b>	<b>0,4 l</b>
<i>Köstritzer Edel Pils</i>	<i>3,40 Euro</i>	<i>4,80 Euro</i>
<i>Paulaner hell</i>	<i>3,40 Euro</i>	<i>4,80 Euro</i>
<i>Radler, Diesel</i>	<i>3,40 Euro</i>	<i>4,80 Euro</i>

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>4,00 Euro</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>Paulaner Hefeweizen</i>	<i>4,00 Euro</i>	<i>5,40 Euro</i>

## Flaschenbiere

	<b>0,33 l</b>	<b>0,5 l</b>
<i>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei</i>		<i>5,40 Euro</i>
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	<i>4,00 Euro</i>	
<i>Berliner Weisse Himbeere*1</i>	<i>4,50 Euro</i>	
<i>Berliner Weisse Waldmeister*1</i>	<i>4,50 Euro</i>	



*Die Weinregion Saale-Unstrut kann auf eine über tausendjährige Geschichte zurückblicken. Vor allem der Mönchsorden der Zisterzienser kümmerte sich um die hiesigen Reben. Die Blütezeit war im 12. Jahrhundert mit einer Ausdehnung um die 10.000 ha Rebfläche. Klimaveränderungen, Kriege und wetterbedingte Missernten, aber auch neue Getränke aus Übersee verdrängten die Reben von den Anbauflächen.*

*Die Reblaus machte 1887 den Winzern das Leben schwer, so dass der Weinbau fast zum Erliegen kam. 1919 wurde in Naumburg die biologische Reichsanstalt gegründet. Carl Börner forschte, um den Schädling zu bekämpfen. Noch heute gibt es eine nach ihm benannte Unterlagsrebe, die gegen die Reblaus resistent ist.*

*Zu DDR Zeiten gab es nur eine Winzergenossenschaft in Freyburg und ein VEG Saalhäuser in Bad Kösen. Erst nach der politischen Wende 1990 konnten sich private Weingüter gründen. Die Struktur der Weingüter ist sehr unterschiedlich. Heute wird der Weinanbau an Saale-Unstrut auf 850 ha betrieben, die sich in drei Bundesländern aufteilen (695 ha in Sachsen-Anhalt, 135 ha in Thüringen und 20 ha in Brandenburg).*

*Das Familienweingut Herzer wurde 1992 in Naumburg gegründet. Im wenige Kilometer von der berühmten Domstadt gelegenen idyllischen Dorf Roßbach erwarben die Herzers im Ortskern einen historischen Bauernhof aus dem Jahr 1256. Andrea Herzer ist Winzertochter aus Laucha / OT Dorndorf, ihr Mann Stephan ein gebürtiger Pfälzer Weinbauingenieur. Die erfolgreiche Ost-West-Verbindung betreibt seit 30 Jahren Weinbau. Inzwischen ist auch die nächste Generation im Weingut tätig.*

### **Wein von Herzer - Wein mit Herz**



*Zu den hohen Qualitätsanforderungen gehören in guten Lagen umweltschonenden Anbau zu betreiben, durch vielfältige Pflegemaßnahmen und die gezielte Ertragsreduzierung höchste Qualität des Lesegutes zu erzielen. Eine schonende Kellerwirtschaft fängt den Sonnenschein ein und bringt ein Ergebnis, dass sich trinken lassen kann, feinfruchtig, mineralisch und elegante Tropfen von besonderer Güte.*

*Traditionell trocken ausgebaute Weine sind das Markenzeichen. Aber auch für Freunde des halbtrockenen (feinherb) oder lieblichen (fruchtig) Tropfens haben die Herzers etwas zu bieten. Eine Reihe von Medaillen bei Landes- und Bundesweinprämierungen dokumentieren diese Spitzenstellung des Weingutes.*

***Ein guter Wein ist der beste Gesellschafter und  
jeder Mensch sollte sich von ihm begeistern lassen.***

***(W. Shakespeare)***





## Weingut Herzer Roßbach/Naumburg

WEINGUT  
**HERZER** 

### Weißweine \*5

**Müller-Thurgau DQW, trocken**

*intensive Frucht, frisch, würzige Muskatnote*

**0,2 l**      **0,75 l**

6,70 Euro      25,00 Euro

**Silvaner Muschelkalk DQW, trocken**

*fruchtbetontes Bukett, feiner Speisebegleiter, reife Äpfel*

7,70 Euro      28,90 Euro

**Bacchus DQW Konsul, trocken - Limitierte Auflage**

*betörende Fruchtaromen im Duft, würzig mit Holunderblüte*

7,40 Euro      27,50 Euro

**Weißer Burgunder DQW, trocken**

*feines Bukett, leichte Pfirsichnote, ideal zu Fisch und Geflügel*

7,70 Euro      28,90 Euro

**Grüner Silvaner DQW, halbtrocken**

*fruchtig, frischer und harmonischer Wein*

6,70 Euro      25,00 Euro

**Bacchus DQW, lieblich**

*betörende Fruchtaromen im Duft, würzig mit harmonischer Süße*

7,10 Euro      26,50 Euro

### Rosé- und Rotweine \*5

**Rotling DQW, trocken**

*aus weißen und roten Trauben gepresst,  
mit Aromen von Limette und Erdbeere*

**0,2 l**      **0,75 l**

7,10 Euro      26,50 Euro

**André Rosé DQW, halbtrocken**

*Duft nach reifen Erdbeeren, leckerer Terrassenwein*

7,70 Euro      28,90 Euro

**Blauer Zweigelt DQW, trocken**

*charaktervoll, zarte Zimt- und Brombeerennoten,  
fantastisch zu Wild*

7,70 Euro      28,90 Euro

**Dornfelder DQW, halbtrocken**

*saftige Kirsch- und Beerenaromen, eleganter, weicher Wein*

7,70 Euro      28,90 Euro

### Spezialitäten vom Weingut Herzer

**Ortega DQW, Beerenauslese, süß**



**0,1 l**      **0,5 l**

9,90 Euro      48,90 Euro

**Winzersekt**

*vom weißen Burgunder, brut*

**0,75 l**

30,90 Euro





**WEINGUT KLAUS BÖHME**  
KIRCHSCHEIDUNGEN

## Weingut Klaus Böhme\*5 Kirchscheidungen

	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
<i>Weißburgunder DQW, trocken</i>	7,90 Euro	29,50 Euro
<i>Leichter Wein, feine Mineralität, angenehme Frucht</i>		
<i>Cuvée Alles Rosa DQW, Deutscher Wein, trocken</i>	7,90 Euro	29,50 Euro
<i>Feine Fruchtaromen von Erdbeere und Kirschen</i>		

## Unsere Hausmarke vom



## Landesweingut Kloster Pforta\*5

	<b>0,2 l</b>	<b>1,0 l</b>
<i>Weißwein Cuvée trocken</i>	5,90 Euro	29,50 Euro
<i>Rotwein Cuvée halbtrocken</i>	5,90 Euro	29,50 Euro
<i>Rosé Cuvée halbtrocken</i>	5,90 Euro	29,50 Euro

	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
<i>„Allerhand“ Weißwein Cuvée DQW, trocken</i>	7,70 Euro	28,90 Euro
<i>Breitengrad 51, sommerlich leicht</i>		
<i>„Weißer Riesling“ DQW, trocken</i>	7,90 Euro	29,50 Euro
<i>zarte Zitrusnote, harmonische Säure</i>		



## Rotkäppchen Sekt

	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
<i>Rotkäppchen Sekt</i>		
<i>halbtrocken, trocken oder rosé</i>	3,20 Euro	19,50 Euro
<i>Rotkäppchen Riesling Flaschengärung</i>	4,00 Euro	25,00 Euro
<i>trocken</i>		



## Spirituosen, Liköre und Longdrinks

2cl

4 cl

*Wilthener Goldkrone 28 %*

2,80 Euro

*Wilthener Nr. 1 X.O. 38 %*

3,20 Euro

*Jim Beam 40 %*

7,00 Euro

*Johnnie Walker red Label 40%*

7,00 Euro

*Chivas Regal Scotch 40%*

8,00 Euro

*Ballantines 40 %*

8,00 Euro

*Ramazotti 30 %*

3,00 Euro

*Kümmerling 35 %*

3,00 Euro

*Wilthener Gebirgskräuter 30 %*

3,00 Euro

*Jägermeister 35 %*

3,00 Euro

*Underberg 44 %*

3,00 Euro

*Tresterbrand vom Gr. Burgunder, Weingut Herzer 40 %*

UNSER  
TIPP!

4,80 Euro

*Nordhäuser Williamsbirne 30 %*

3,80 Euro

*Obstler 38 %*

3,20 Euro

*Grappa 38 %*

3,20 Euro

*Nordhäuser Doppelkorn 38 %*

2,90 Euro

*Absolute Vodka 40 %*

2,90 Euro

*Jubiläums Aquavit 42 %*

3,80 Euro

*Malteser Aquavit 40 %*

3,50 Euro

*Nordhäuser Kirschlikör 20 %*

2,90 Euro

*Eierlikör 14 %*

2,90 Euro

*Baileys 17 %*

3,00 Euro

**0,2 l**

*Ramazotti Aperitivo Rosato mit Sekt\*1*

6,20 Euro

*Aperol Spritz\*1*

6,50 Euro

*Malibu Orange / Kirsch*

6,50 Euro

*Campari Orange / Soda\*1*

6,50 Euro

*Gin Tonic*

8,00 Euro

*Whisky / Cola\*1,3*

8,00 Euro