



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

Anhaltinische Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch 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

Hausgemachte Röstispezialitäten

Rösti Grillgemüse mit Feta überbacken und Salatgarnitur 14,90 Euro
*A, D, E, F, G, I, K, L

Rösti Würzfleisch mit Käse gratiniert und Salatgarnitur 17,90 Euro
*D, G, L, O, A, M, 5

Pasta Gern erhalten Sie diese Gerichte auch mit glutenfreien Bandnudeln.

Geschwenkte Bandnudeln
mit Grillgemüse und Fetakäse 16,90 Euro
*A, C, G, 2

Geschwenkte Bandnudeln
mit Hähnchenbrust, Knoblauch-Kräuterpesto,
Kirschtomaten und Parmesanhobel 18,90 Euro
*A, C, G, H, L, M



Fisch

Matjesfilet mit Hausfrauen-Remoulade,
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

Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse
an Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter 21,90 Euro
* A, D, G, L, M, 5

Tiegel, Topf und Pfanne

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

Hausgemachte Sülze mit Hausfrauen-Remoulade,
Bratkartoffeln und Salatgarnitur 15,90 Euro
*5, L, O, M

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, 5

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

Lambraten mit Speckbohnen und Kartoffelklößen „Thüringer Art“ 20,90 Euro
*5, G, L, O, A, M



Burger nach Art des Hauses

Gern erhalten Sie die Gerichte auch mit glutenfreien Burgerbrötchen.

„Vegan Anger Burger“ aus fleischlosem Patty mit Salat, Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, veganem Käse, veganer Burgersoße und vegane Mangorelish, 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

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, Schokoraspeln und Hippengebäck 6,90 Euro

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

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

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

Eierliköreisbecher mit Vanilleiscreme, Eierlikör, Sahne und Hippengebäck 6,90 Euro

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

Walnusseisbecher mit Walnuss- und Vanilleiscreme, 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
<i>*1,10,A,C,G, H</i>			
Eisschokolade mit Vanilleeiscreme und Sahne			5,90 Euro
<i>* 1,10,C,G, H</i>			
Eiskaffee mit Vanilleeiscreme und Sahne			5,90 Euro
<i>* 1,9, 10,C,G, H</i>			
Eissorten		<i>je Kugel</i>	1,80 Euro
<i>* Vanille</i>			
<i>* Erdbeere</i>			
<i>* Stracciatella</i>			
<i>* Schokolade</i>			
<i>* Walnuss</i>			
<i>* Joghurt</i>			
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

	0,25 l	0,4 l
<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>

	0,3 l	0,5 l
<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

	0,33 l	0,5 l
<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

	0,2 l	0,75 l
<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

	0,2 l	1,0 l
<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

	0,2 l	0,75 l
<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

	0,1 l	0,75 l
<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