



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Croûtons und Dressing

*A, C, G, L, M, H, I, 2, 10

8,50 Euro

Feines Würzfleisch überbacken mit Butterkäse,
Sahne, Baguette, Zitrone und Salatgarnitur

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

klein 9,90 Euro

groß 14,90 Euro

Bruschetta nach Art des Hauses (4 Stück)
- klassisch mit Tomate, Knoblauch und Zwiebel

*2, 3, A, C, M

10,90 Euro

oder

- mit Matjestatar

*2, 3, A, C, D, M

11,90 Euro

Suppenküche

Tagessuppe mit Baguette

*2, 3, 5, A, C, G, L, H, E, F

8,90 Euro

Salattheke

Salatplatte „Hallescher Anger“

verschiedene Blattsalate der Saison mit frischen Tomaten,
Gurken, Ei, Paprika, Dressing und Baguette

- mit gebackenem Hirtenkäse

*A, C, G, L, M, H, I, 2, 10

19,90 Euro

oder

- mit Hähnchen-Teriyaki-Spieße

*A, C, G, L, M, H, I, 2, 10

22,90 Euro

Aus unserer kalten Küche

Aufschnittbrett mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten,
herzhafter Garnitur **täglich ab 17.00 Uhr**

*1, 3, 5, A, C, E, F, G, H, L, M, O

16,90 Euro

Hausgemachte Sülze mit Hausfrauen-Remoulade,
Bratkartoffeln und Salatgarnitur

*5, A, C, E, F, G, H, L, O, M

19,90 Euro



**Matjesfilet mit Hausfrauen-Remoulade,
Bratkartoffeln und Salatgarnitur**

*2, 3, 5, 10, D, G, L, M, O

20,90 Euro

Fisch

**Backfisch mit Hausfrauen-Remoulade,
Bratkartoffeln und Salatgarnitur**

*2, 3, 5, 10, A, C, E, D, G, L, M, O

21,90 Euro

**Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse
an Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter**

*A, D, G, L, M, 5

26,90 Euro

Tiegel, Topf und Pfanne

Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

*3, 5, A, G, L, M, O

17,90 Euro

**Sautierte Schweineleber an Kartoffelstampf
mit Röstzwiebeln und Salatbeilage**

*5, A, C, E, F, G, I, L

19,90 Euro

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahm-Mischgemüse und Kroketten

*A, C, E, F, G, H, L, M, 5

23,90 Euro

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

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

23,90 Euro

Sauerbraten vom Rind

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen „Thüringer Art“

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

26,90 Euro

Schweineschnitzel „au four“

mit Würzfleisch und Käse überbacken, Pommes Frites und Salatbeilage

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

26,90 Euro

Hirschbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen „Thüringer Art“

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

26,90 Euro

Lambraten mit Bohnenbündel und Kartoffelklößen „Thüringer Art“

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

26,90 Euro



Burger nach Art des Hauses

Vegetarischer Burger

mit gebackenem Hirtenkäse, Grillgemüse, Salat, Röstzwiebeln und Burgersauce, dazu Süßkartoffel-Pommes Frites und Knoblauchdip

18,90 Euro

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

Crispy Chicken Burger

mit Chicken-Patty, Salat, Tomate, Käse, und Burgersauce, dazu Süßkartoffel-Pommes Frites und Knoblauchdip

18,90 Euro

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

„Anger Burger“

mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Käse und Burgersauce, dazu Kartoffelecken und Knoblauchdip

19,50 Euro

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

„Chili Nacho Burger“

mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomate, Jalapeno und Chili-Cheesesauce dazu Nachos, Pommes Frites und Knoblauchdip

19,90 Euro

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

Flammkuchen nach Art des Hauses

Flammkuchen - klassisch

mit Speck, Lauch und Schmand

13,90 Euro

*A, C, E, F, G, H, L, O

Flammkuchen - vegetarisch

mit Zucchini, Paprika und Hirtenkäse

13,90 Euro

*2, A, C, E, F, G, H, L

Pinsa nach Art des Hauses

Pinsa - Rucola

mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch und frischem Rucola

14,50 Euro

*A, C, E, F, G, H, L

Pinsa - Milano

mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami „Milano“ (luftgetrocknet)

15,90 Euro

*A, C, E, F, G, H, L, O



Pinsa - ungarische Art

mit pikanter Sauce, Paprika, Zwiebel, Käse und Schnitzelstreifen

16,50 Euro

**A, C, D, E, F, G, H, L, O*

Backkartoffel nach Art des Hauses

Backkartoffel

*mit Sauerrahm, Tomatenwürfel und Hirtenkäse gratiniert,
dazu Salatbeilage*

17,50 Euro

**2, 5, E, F, G, H, L, M*

Backkartoffel

mit Sauerrahm, Matjestatar, dazu Salatbeilage

17,50 Euro

**5, D, E, G, H, L, M*

Backkartoffel „au four“

mit Sauerrahm, Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Salatbeilage

18,50 Euro

** 5, E, G, H, L, M*

Dessert und Eiskreationen

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleiscreme, Vanillesoße und Sahne

8,90 Euro

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

Schokoladensoufflé mit Vanilleiscreme, Sahne und Soßenspiegel

9,50 Euro

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

Eierliköreisbecher mit Vanilleiscreme, Eierlikör, Sahne und Hippengebäck

10,50 Euro

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

***Walnusseisbecher mit Walnuss- und Vanilleiscreme,
karamellisierten Walnüssen, Sahne, Karamellsoße und Hippengebäck***

10,50 Euro

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

***Schwarzwaldbecher mit Vanille- und Schokoeiscreme,
Kirschen, Sahne und Hippengebäck***

10,50 Euro

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

mit Schuß (2cl Kirschlikör zzgl. 2,40 Euro)



**Schokoladeneisbecher mit Stracciatella- und Schokoladeneiscreme,
Schokoladensoße, Sahne, Schokoraspeln und Hippengebäck** 10,50 Euro
**1,10,A,C,G,F, H*

**Eis mit heißen Himbeeren mit Vanilleeiscreme,
heißen Himbeeren, Sahne, Fruchtsoße und Hippengebäck** 10,50 Euro
**1,10,A,C,G, H*

Eisschokolade mit Vanilleeiscreme und Sahne 7,90 Euro
**1,10,C,G, H*

Eiskaffee mit Vanilleeiscreme und Sahne 7,90 Euro
**1,9,10,C,G, H*

Eissorten je Kugel 2,50 Euro
** Vanille*
** Erdbeere*
** Stracciatella*
** Schokolade*
** Walnuss*
** Joghurt*

Portion Sahne 2,50 Euro

Bitte beachten:
Bei einem Beilagenwechsel berechnen wir einen Aufwand von 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, *12 Sulfite*

A für glutenhaltiges Getreide: 1Weizen, 2Roggen, 3Dinkel, 4Gerste 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> | 3,20 Euro | 7,90 Euro |
| <i>Bad Brambacher Mineralwasser medium</i> | 3,20 Euro | 7,90 Euro |
| <i>Bad Brambacher Mineralwasser naturell</i> | 3,20 Euro | 7,90 Euro |
| <i>Bad Brambacher Bitter Lemon*1,3</i> | 3,60 Euro | |
| <i>Bad Brambacher Tonic Wasser*3</i> | 3,60 Euro | |
| <i>Bad Brambacher Ginger Ale*1,3</i> | 3,60 Euro | |

0,2 l

| | | |
|---------------------------------------|-----------|--|
| <i>Thomas Henry Tonic*3</i> | 4,00 Euro | |
| <i>Fanta*1,2,3</i> | 3,50 Euro | |
| <i>Coca Cola*1,3,9 Coca Cola zero</i> | 3,50 Euro | |
| <i>Sprite*3</i> | 3,50 Euro | |
| <i>Cola-Fanta Mix*1,2,3,9</i> | 3,50 Euro | |
| <i>Fassbrause*1,11</i> | 3,50 Euro | |

Becker's Beste Säfte

0,2 l

| | | |
|---|-----------|--|
| <i>Orangensaft</i> | 3,50 Euro | |
| <i>Apfelsaft</i> | 3,50 Euro | |
| <i>Kirschnektar</i> | 3,50 Euro | |
| <i>Bananennektar</i> | 3,50 Euro | |
| <i>Johannisbeersaft</i> | 3,50 Euro | |
| <i>Kiba (Kirsch- und Bananennektar)</i> | 3,50 Euro | |
| <i>Saftschorle</i> | 3,40 Euro | |



Heißgetränke

| | |
|---|------------------|
| <i>Tasse J.J.Darboven Kaffee*9</i> | <i>3,30 Euro</i> |
| <i>Große Tasse J.J.Darboven Kaffee*9</i> | <i>5,90 Euro</i> |
| <i>Tasse Kaffee - entkoffeiniert</i> | <i>3,30 Euro</i> |
| <i>Tasse Cappuccino J.J.Darboven*9</i> | <i>3,90 Euro</i> |
| <i>Latte Macchiato J.J.Darboven*9</i> | <i>4,80 Euro</i> |
| <i>Große Tasse Milchkaffee J.J.Darboven*9</i> | <i>5,00 Euro</i> |
| <i>Espresso J.J.Darboven*9</i> | <i>3,40 Euro</i> |
| <i>Doppelter Espresso J.J.Darboven*9</i> | <i>5,80 Euro</i> |
| <i>Glas Eilles Tee, verschiedene Sorten</i> | <i>3,90 Euro</i> |
| <i>Glas kalte oder warme Milch</i> | <i>2,90 Euro</i> |
| <i>Kakao, warm oder kalt</i> | <i>3,50 Euro</i> |

Biere vom Fass

| | 0,25 l | 0,4 l |
|---------------------------------|------------------|------------------|
| <i>Köstritzer Edel Pils*A4</i> | <i>3,70 Euro</i> | <i>5,30 Euro</i> |
| <i>Paulaner hell*A4</i> | <i>3,70 Euro</i> | <i>5,30 Euro</i> |
| <i>Radler, Diesel *A4,1,3,9</i> | <i>3,70 Euro</i> | <i>5,30 Euro</i> |

| | 0,3 l | 0,5 l |
|-----------------------------------|------------------|------------------|
| <i>Köstritzer Schwarzbier*A4</i> | <i>4,50 Euro</i> | <i>5,90 Euro</i> |
| <i>Paulaner Hefeweizen *A1,A4</i> | <i>4,50 Euro</i> | <i>5,90 Euro</i> |

Flaschenbiere

| | 0,33 l | 0,5 l |
|--|------------------|------------------|
| <i>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei *A1,A4</i> | | <i>5,90 Euro</i> |
| <i>Mönchshof Natur Radler Blutorange*A4</i> | | <i>5,90 Euro</i> |
| <i>Mönchshof Natur Radler Blutorange alkoholfrei *A4</i> | | <i>5,40 Euro</i> |
| <i>Bitburger alkoholfrei *A4</i> | <i>4,50 Euro</i> | |
| <i>Berliner Weisse Himbeere*1,*A1,A4</i> | <i>4,90 Euro</i> | |
| <i>Berliner Weisse Waldmeister *1,*A1,A4</i> | <i>4,90 Euro</i> | |



Liebe Gäste,

als Inhaber von der Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“ und Honorarkonsul der
Republik Armenien in Sachsen-Anhalt,
möchte ich Ihnen Weine und Brandys aus
Armenien vorstellen.

Geprägt vom kontinentalen Klima, mit
heißen, trockenen Sommern und kalten,
trockenen Wintern werden hervorragende
Weine hergestellt. Armenien ist auch die
Wiege des Christentums auf unserer Erde.

Selbst in der Bibel kommt das Wahrzeichen von Armenien Berg Ararat vor.



Dieser befindet sich auf dem heutigen Territorium der Türkei.

Michael Schmidt, Inhaber

Armenien *5

0,2 l *12

0,75 l

KARAS - Weißwein, trocken

8,90 Euro

31,90 Euro

feine Aromen, rassige Säure zeugen vom Potential des Terroir Armavir

KARAS - Rotwein, trocken

8,90 Euro

31,90 Euro

intensive, vielschichtige Cuvée, rauchig mit Fruchtaromen,
die Säure macht den Wein ausgewogen und elegant

HOVAZ - Roséwein, trocken

8,90 Euro

31,90 Euro

Aroma-Bouquet von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und roten Früchten

Brandys

4 cl

ArArAt Brandy Akhtamar 10 Jahre 40%

8,90 Euro

ArArAt Apricot 6 Jahre 35%

8,90 Euro

ArArAt Coffee 30%

8,90 Euro





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 *12 0,75 l

7,60 Euro 27,50 Euro

Gutedel DQW, trocken

frischer Wein, einfach gut und edel

7,90 Euro 28,90 Euro

Silvaner Muschelkalk DQW, trocken

fruchtbetontes Bukett, feiner Speisebegleiter, reife Äpfel

8,90 Euro 31,90 Euro

Bacchus DQW Konsul, trocken - Limitierte Auflage

betörende Fruchtaromen im Duft, würzig mit Holunderblüte

8,30 Euro 29,90 Euro

Weißburgunder DQW, trocken

feines Bukett, leichte Pfirsichnote, ideal zu Fisch und Geflügel

8,90 Euro 31,90 Euro

Grüner Silvaner DQW, halbtrocken

fruchtig, frischer und harmonischer Wein

7,90 Euro 28,90 Euro

Bacchus DQW, lieblich

betörende Fruchtaromen im Duft, würzig mit harmonischer Süße

7,90 Euro 28,90 Euro

Rotweine *5

Portugieser DQW, trocken

leicht und feinfruchtig mit Kirschnoten

0,2 l *12 0,75 l

8,90 Euro 31,90 Euro

Blauer Zweigelt DQW, trocken

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

8,90 Euro 31,90 Euro

Dornfelder DQW, halbtrocken

saftige Kirsch- und Beerendaromen, eleganter, weicher Wein

8,90 Euro 31,90 Euro

Sekt vom Weingut Herzer



Winzersekt

vom weißen Burgunder, brut

0,75 l

33,90 Euro



WEINGUT KLAUS BÖHME
KIRCHSCHEIDUNGEN

Weingut Klaus Böhme*₅ Kirchscheidungen

| | 0,2 l* ₁₂ | 0,75 l |
|---|----------------------|------------|
| <i>Weißburgunder DQW, trocken</i> <i>leichter Wein, angenehme Frucht</i> | 8,90 Euro | 31,90 Euro |
| <i>Cuvée Alles Rosa DQW, Deutscher Wein, trocken</i> <i>feine Fruchtaromen von Erdbeere und Kirschen</i> | 8,90 Euro | 31,90 Euro |

Unsere Hausmarke vom



Landesweingut Kloster Pforta*₅

| | 0,2 l* ₁₂ | 1,0 l |
|-----------------------------------|----------------------|------------|
| <i>Weißwein Cuvée, trocken</i> | 7,50 Euro | 35,00 Euro |
| <i>Rotwein Cuvée, halbtrocken</i> | 7,50 Euro | 35,00 Euro |
| <i>Rosé Cuvée, halbtrocken</i> | 7,50 Euro | 35,00 Euro |

| | 0,2 l* ₁₂ | 0,75 l |
|--|----------------------|------------|
| <i>Riesling DQW, trocken</i> <i>zarte Zitrusnote, harmonische Säure</i> | 8,80 Euro | 31,90 Euro |

Weingut Steinauer Berg*₅



| | 0,2 l* ₁₂ | 0,75 l |
|--|----------------------|------------|
| <i>Riesling DQW, trocken</i> <i>feines Bukett von Zitrusfrüchten, leichter Sommerwein</i> | 8,30 Euro | 29,90 Euro |



VDP Weingut Bernard Pawis*5 Freyburg/ Unstrut

| | 0,2 l*12 | 0,75 l |
|--|-----------|------------|
| Riesling Buntsandstein DQW, trocken <i>typische Aromatik von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten, ausgewogen, rund und saftig</i> | 8,90 Euro | 31,90 Euro |
| Rosalie DQW, trocken <i>Rotling aus den Rebsorten Müller-Thurgau, Cabernet Blanc und Blauer Zweigelt, viel Frische und sommerliche Erdbeernote</i> | 8,30 Euro | 29,90 Euro |
| Pinotin DQW, trocken <i>intensivrot, weicher Gerbstoff, Cassis</i> | 8,90 Euro | 31,90 Euro |
| Sekt*5 | 0,1 l*12 | 0,75 l |
| Rotkäppchen Sekt <i>halbtrocken, trocken oder rosé</i> | 3,50 Euro | 21,50 Euro |
| Rotkäppchen Riesling Flaschengärung <i>trocken</i> | 4,50 Euro | 29,50 Euro |
| Spirituosen und Liköre | 2cl | 4 cl |
| <i>Wilthener Goldkrone 28 %</i> | 3,00 Euro | |
| <i>Wilthener Nr. 1 X.O. 38 %</i> | 3,40 Euro | |
| <i>Jim Beam 40 %</i> | | 7,50 Euro |
| <i>Johnnie Walker red Label 40%</i> | | 7,50 Euro |
| <i>Chivas Regal Scotch 40%</i> | | 8,50 Euro |
| <i>Ballantines 40 %</i> | | 8,50 Euro |





2cl

| | |
|--|-----------|
| <i>Ramazotti 30 %</i> | 3,80 Euro |
| <i>Kümmerling 35 %</i> | 3,80 Euro |
| <i>Wilthener Gebirgskräuter 30 %</i> | 3,80 Euro |
| <i>Jägermeister 35 %</i> | 3,80 Euro |
| <i>Underberg 44 %</i> | 3,80 Euro |
| <i>Tresterbrand vom Gr. Burgunder, Weingut Herzer 40 %</i> | 5,00 Euro |
| <i>Nordhäuser Williamsbirne 30 %</i> | 4,00 Euro |
| <i>Obstler 38 %</i> | 3,90 Euro |
| <i>Grappa 38 %</i> | 3,90 Euro |
| <i>Nordhäuser Doppelkorn 38 %</i> | 3,20 Euro |
| <i>Absolute Vodka 40 %</i> | 3,80 Euro |
| <i>Malterer Aquavit 40 %</i> | 3,80 Euro |
| <i>Jubiläums Aquavit 42 %</i> | 4,00 Euro |
| <i>Nordhäuser Kirschlikör 20 %</i> | 3,00 Euro |
| <i>Eierlikör 14 %</i> | 3,00 Euro |
| <i>Baileys 17 %</i> | 3,50 Euro |

UNSER
TIPPI!

Longdrinks

0,2 l

| | |
|--|-----------|
| <i>Ramazotti Aperitivo Rosato mit Sekt*1</i> | 7,50 Euro |
| <i>Aperol Spritz*1</i> | 8,50 Euro |
| <i>Lillet Wildberry*1</i> | 8,50 Euro |
| <i>Malibu Orange / Kirsch</i> | 8,50 Euro |
| <i>Campari Orange *1</i> | 8,50 Euro |
| <i>Gin Tonic</i> | 9,50 Euro |
| <i>Whisky / Cola*1,3,9</i> | 9,50 Euro |