

☆☆☆
HOTEL-WEINBERG &
RESTAURANT VISTA DAL VIGNETO

BENVENUTI, BIENVENUE, Καλώς ορίσατε, DOBRODOŠLI, BEM-VINDOS,
BIENVENIDOS

WIR BEGRÜSSEN SIE AUF DAS HERZLICHSTE IM **HOTEL WEINBERG** MIT UNSEREM
NEUEN **RESTAURANT VISTA DAL VIGNETO**!

VISTA DAL VIGNETO - DER „BLICK VOM WEINBERG“, STEHT SINNBILDICH FÜR
UNSEREN ATEMBERAUBENDEN PANORAMABLICK AUF DEN KYFFHÄUSER UND DAS
WEITE UMLAND.



DOCH ES ERWARTET SIE MEHR ALS NUR EIN NEUER NAME.

WIR MÖCHTEN IHNEN NICHT NUR EIN KULINARISCHES ERLEBNIS BIETEN, SONDERN
IHNEN VOR ALLEM DAS GEFÜHL VON URLAUB UND ENTSPANNUNG VERMITTELN.

UNSERE KÜCHE VEREINT DIE AROMEN UND FRISCHEN ZUTATEN DES
MITTELMEERRAUMS UND LÄDT SIE DAZU EIN, DEN MOMENT ZU GENIESSEN UND
SICH ZURÜCKZULEHNEN.

LASSEN SIE SICH VON UNSEREN LIEBEVOLL ZUBEREITETEN GERICHTEN UND DER
ENTSPANNTEN ATMOSPHÄRE ENTFÜHREN AUF EINE KULINARISCHE REISE ANS
MITTELMEER UND ERLEBEN SIE EIN STÜCK MEDITERRANES LEBENSGEFÜHL!

WIR FREUEN UNS DARAUF, SIE VERWÖHNEN ZU DÜRFEN!

IHR TEAM DES HOTEL WEINBERG & RESTAURANT VISTA DAL VIGNETO

Vorspeisen

Steinpilzsuppe „Provence“

Cremige Suppe mit aromatischen Steinpilzen, verfeinert mit Kräutern der Provence, Schmand und Sahne unterstreichen Ihren cremigen Charakter

Allergene: Gluten, Milch

7,80 €

Hauptspeisen

Gänsebrust

Knusprig-zarte Gänsebrust an winterlichem Apfelrotkohl und Thüringer Klößen.
Ein klassischer Festtagsschmaus für die schönste Zeit des Jahres

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Rosenkohl
mit Butter- Semmelbrösel

Allergene: Gluten, Milch, Sellerie, Geschwefelt

27,80 €

Entenkeule

Knusprig gebratene Entenkeule, serviert mit aromatischem Apfelrotkohl und deftigen Thüringer Klößen.

Auf Wunsch begleitet von feinem Rosenkohl
mit Butter- Semmelbrösel

Allergene: Gluten, Milch, Sellerie

21,80 €

Wein Empfehlung

Blauer Zweigelt DQW – Weingut Thürkind (Saale-Unstrut)

Der Blauer Zweigelt DQW vom Weingut Thürkind ist der ideale Begleiter zu einem festlichen Geflügelbraten. Sein Rubinrot und die Aromen reifer Kirschen und dunkler Brombeeren verbinden sich harmonisch mit den herzhaften Röstaromen. Das sanfte, gut eingebundene Tannin balanciert die Fettigkeit des Geflügels, während die feine Frucht dem Gericht Frische und Eleganz verleiht

0,20l: 7,80 €

Allergene: Sulfite

Saisonale Spezialitäten

Vorspeisen

Kürbis-Pasta 7,50 €

Spaghetti mit Kürbis & Parmesan

Feine Spaghetti in cremiger Kürbissauce, verfeinert mit Weißwein und frischen Kräutern, vollendet mit frisch geriebenem Parmesan

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sulfite

Hausgemachte Kürbis-Suppe 6,70 €

Cremige Suppe vom Kürbis, sanft verfeinert mit Sahne und Gewürzen, serviert mit gerösteten Kürbiskernen und einem Hauch Kürbiskernöl

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Milch

Hauptgerichte

Originales Nacken-Steak vom spanischen Duroc Schwein 22,50 €

Sein Fleisch zeichnet sich durch eine feine Marmorierung und einen höheren intramuskulären Fettanteil aus

Traditionell gewürzt, begleitet von Paprika Gemüse und Patatas

Enthält Allergene:Keine

Rumpsteak (300g) 24,50 €

Saftig medium gebraten

An einem frischen Salatbett angerichtet, mit pikanter Pfeffer-Sauce, serviert an Rosmarin-Kartoffeln

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Milch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 22,70 €

Nach klassischer Wiener Tradition zubereitet

Kalbsschnitzel aus der Oberschale, in feiner Panade goldbraun in Butterschmalz gebacken – zart und aromatisch zugleich, begleitet von rustikalen Steakhouse-Pommes und einer leichten, mediterranen Salatbeilage

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Ei

Mediterran trifft Landhausküche

Filet vom Wildlachs 19,50 €

Zart gebratenes Filet vom Wildlachs,
serviert an Pariser Möhren,
in einer leicht cremigen Zitronen-Olivenöl-Soße,
dazu Petersilienkartoffeln

Enthält Allergene: Fisch, Gluten (Weizen), Milch

Schweineschnitzel 17,90 €

Knusprig gebratenes Schnitzel aus der Oberschale, begleitet von
frischen Champignons in feiner Rahmsoße, serviert an knusprig
goldbraunen Steak-House Pommes

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Milch

Hausgemachte Rinderroulade 24,50 €

Nach traditionellem Rezept geschmorte Rinderroulade,
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken,
angerichtet an aromatischem Apfelrotkohl und handgedrehten
Thüringer Klößen

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Milch, Sellerie, Geschwefelt

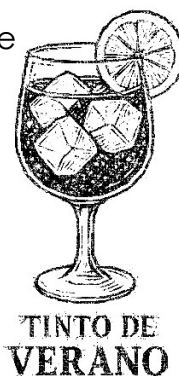
Unsere Empfehlung

„Tinto de Verano“ – der spanische Sommerklassiker

Leichter Rotwein, erfrischend aufgegossen mit Zitronenlimonade, serviert
auf Eis mit frischer Zitrone

Enthält Allergene: Sulfite

0,3L 4,00€



VORSPEISEN

BRUSCHETTA

KNUSPRIG GEGRILLTES ITALIENISCHES BROT, BELEGT MIT SAFTIGEN TOMATEN, DUFTENDEM BASILIKUM UND EINER FEINEN NOTE VON KNOBLAUCH, ABGERUNDET MIT EINEM HAUCH VON EXTRA NATIVEM OLIVENÖL – EIN MEDITERRANER GENUSS

ALLERGENE: GLUTEN, SULFITE.

7,80 €

CAPRESE SALAT

FRISCH GESCHNITTENE TOMATEN, GESCHMEIDIGER BÜFFELMOZZARELLA UND ZARTE BASILIKUMBLÄTTER, HARMONISCH VEREINT UND MIT EINEM SCHUSS OLIVENÖL VERFEINERT – EIN ECHTER ITALIENISCHER KLASSIKER

ALLERGENE: MILCH.

8,40 €

TOMATENSUPPE

☆☆☆

SAMTIG-CREMIGE SUPPE AUS REIFEN TOMATEN, VERFEINERT MIT AUSGEWÄHLTEN KRÄUTERN UND EINEM HAUCH VON OLIVENÖL – HERZHAFT UND WOHLTUEND

ALLERGENE: SELLERIE, SULFITE.

7,70 €

GRIECHISCHER SALAT

KNACKIGE GURKEN, SAFTIGE TOMATEN, KALAMATA-OLIVEN UND ROTE ZWIEBELN, BEGLEITET VON WÜRZIGEM FETA UND DUFTENDEM OREGANO, GEKRÖNT MIT NATIVEM OLIVENÖL – EIN STÜCK GRIECHENLAND IN JEDEM BISSEN

ALLERGENE: MILCH.

8,50 €

RAGOUT FIN VOM KALB

ZARTE STÜCKE VON FEINEM KALBFLEISCH, IN EINER CREMIGEN SAUCE MIT EINEM HAUCH VON WEISSWEIN

ALLERGENE: GLUTEN, MILCH, EI, SULFITE.

7,90 €

HAUPTSPEISEN

PASTA

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

SPAGHETTI SERVIERT MIT IN OLIVENÖL GEBRATENEN GARNELEN, VERFEINERT MIT PIKANTEN GEWÜRZEN

ALLERGENE: GLUTEN, MILCH, FISCH.

13,80 €

VOM HÄHNCHEN

SALTIMBOCCA „ALLA ROMANA“

ZART GEBRATENE HÄHNCHENBRUST, UMWICKELT MIT HERZHAFTEM SPECK, SERVIERT AUF EINEM AROMATISCHEN BETT VON GEMÜSERISOTTO
EIN ITALIENISCHER KLASSIKER

ALLERGENE: MILCH.

18,50 €

SOUVLAKI

SAFTIGE HÄHNCHENSPIESSE, MARINIERT IN ZITRONENSAFT, OLIVENÖL UND OREGANO, SERVIERT MIT REIS, DAZU METAXASAUCE UND TZATZIKI

ALLERGENE: MILCH (TZATZIKI).

16,80 €

VOM LAMM

STEAK AUS DER LAMMKEULE- BRIZÓLA AMIOÚ

ZARTES LAMMSTEAK, MARINIERT IN ZITRONENSAFT, OLIVENÖL UND OREGANO, SERVIERT AN KNUSPRIGEN GRIECHISCHEN POMMES, METAXASAUCE UND TZATZIKI

ALLERGENE: MILCH.

22,80 €

VOM SCHWEIN

RATATOUILLE AN SCHWEINESTEAK

AROMATISCHES, FRANZÖSISCHES RATATOUILLE AUS FRISCHEM GEMÜSE, SERVIERT AN ZARTEM SCHWEINESTEAK NACH CÔTE DE PORC-ART

16,50 €

SCHWEINEFILET AN TAGLIATELLE

ZARTES SCHWEINEFILET, SERVIERT AUF TAGLIATELLE VERDI ALL`OUVO,
VERFEINERT AN RAHM-CHAMPIGNON

ALLERGENE: GLUTEN, MILCH.

19,50 €

GRIECHISCHES PITABROT

FRISCHES PITABROT, GEFÜLLT MIT WÜRZIGEM GYROS, SERVIERT
AN KNACKIGEM SALAT UND CREMIGEM TZATZIKI

ALLERGENE: GLUTEN, MILCH.

16,80 €

GRIECHISCHES KREATIKA

EINE KRÄFTIGE FLEISCHVARIATION NACH GRIECHISCHER ART AUS BIFTEKI,
SOUVLAKI, ĆEVAPČÍCI, MARINIERTEM STEAK VOM SCHWEIN UND KNUSPRIGEN
GRIECHISCHEN POMMES, BEGLEITET VON TZATZIKI

ALLERGENE: GLUTEN, MILCH.

27,50 €

FISCH - GERICHTE

☆☆☆

MAKRELE NACH DALMATINISCHER ART

FRISCH GEBRATENE MAKRELE, SERVIERT MIT WÜRZIGEN MANGOLDKARTOFFELN –
EIN HAUCH VON ADRIAKÜSTE AUF DEM TELLER

ALLERGENE: FISCH.

19,40 €

PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN

EINE REICHHALTIGE SPANISCHE PAELLA MIT SAFTIGEN GARNELEN, MUSCHELN,
TINTENFISCH UND PAPRIKA, ABGERUNDET MIT AROMATISCHEM SAFRAN

ALLERGENE: KREBSTIERE, WEICHTIERE, FISCH, SULFITE.

13,70 €

VEGETARISCHE GERICHTE

PATATAS BRAVAS

KNUSPRIGE KARTOFFELWÜRFEL, SERVIERT MIT EINER PIKANTEN TOMATENSAUCE
UND CREMIGEN AIOLI-DIPS, BEGLEITET VON ZART GEBACKENEM SPANISCHEM
CAMEMBERT UND KARAMELLISIERTEN ROTEN ZWIEBELN – EINE KOMBINATION VON
HERZHAFT UND WÜRZIG

ALLERGENE: MILCH, EI.

16,80 €

SAGANAKI

GOLDBRAUN GEBACKENER SCHAFSKÄSE, AUSSEN KNUSPRIG UND INNEN WEICH,
MIT FRISCHEM SALAT UND GRIECHISCHEN POMMES

ALLERGENE: MILCH.

15,80 €

GEMÜSERISOTTO

FEIN CREMIGES RISOTTO, REICHLICH VERFEINERT MIT FRISCHEM, SAISONALEM
GEMÜSE – DIE LEICHTE ITALIENISCHE KÜCHE

ALLERGENE: MILCH.

11,50 €

BEILAGEN

GRIECHISCHE POMMES MIT WÜRZIGEM FETA

ALLERGENE: MILCH.

4,50 €

KÖSTLICHE MANGOLDKARTOFFELN

ALLERGENE: MILCH.

4,50 €

TAGLIATELLE VERDI

☆☆☆

ALLERGENE: MILCH, GLUTEN.

4,00 €



HOTEL-WEINBERG
RESTAURANT VISTA DAL VIGNETO



ROSMARINKARTOFFELN

4,30 €

SPAGHETTI, LINGUINE

ALLERGENE: MILCH, GLUTEN.

3,80 €

KLASSISCH

SCHWEINESCHNITZEL

AN CHAMPIGNONS UND POMMES FRITES

17,90 €

ALLERGEN: GLUTEN, EI, MILCH

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE

AN APFELROTKOHL UND THÜRINGER KLÖSSEN

24,50 €

ALLERGENE: GLUTEN, SELLERIE, MILCH, GESCHWEFELT

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPAGHETTI

WAHLWEISE AN BOLOGNESE ODER TOMATENSAUCE

ALLERGENE: GLUTEN.

6,50 €

PIRATENSCHATZ

DREI FISCHSTÄBCHEN AN POMMES FRITES

6,20 €

CHICKEN NUGGETS

VIER CHICKEN NUGGETS AN POMMES FRITES

6,20 €

„PANCAKES“

ZWEI PANCAKES MIT APFELMUS UND STAUBZUCKER

ALLERGENE: GLUTEN, PHOSPHAT, SÜSSUNGSMITTEL.

6,50 €

DESSERT

CRÊPES

FEINE CRÊPES, SERVIERT MIT HASELNUSS-CREME
ODER EINER KUGEL GELATO BOURBON VANILLE

ALLERGENE: GLUTEN, MILCH, EIER.

6,80 €

KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS

UNSER KAISERSCHMARRN WIRD AUS LUFTIGEM TEIG FRISCH IN DER PFANNE
ZUBEREITET UND MIT ZARTEN ROSINEN VERFEINERT. SERVIERT MIT EINEM
FRUCHTIGEN APFELMUS. ABGERUNDET MIT EINER PRISE PUDERZUCKER

ALLERGENE: GLUTEN, MILCH, EI

8,20 €