

Österreichische Küche

Griass di & an guatn Appetit!

Freuen Sie sich auf eine sorgfältig ausgewählte Vielfalt klassischer österreichischer Spezialitäten. Mit Liebe zur Tradition, hochwertigen Zutaten und feinen Akzenten servieren wir zeitlose Gerichte, die den authentischen Geschmack der österreichischen Küche widerspiegeln
– klassisch, herzhaft und voller Genuss.

Vorspeisen

Frittatensuppe 6,90 €

Klare, kräftige Rinderbrühe, serviert mit feinen Pfannkuchenstreifen

Enthält Allergene: Gluten(Weizen), Milch, Eier, Sellerie.

Knoblauchsuppe 7,20 €

Feine, cremige Knoblauchsuppe,
verfeinert mit Zwiebellauch und knusprigen Croutons

Enthält Allergene: Gluten(Weizen, Roggen), Milch, Sellerie.

Hauptgerichte

Gekochter Tafelspitz – Vom Rind 22,50 €

Zart gekochter Tafelspitz, serviert an klassischer Meerrettichsauce,
begleitet von Apfelmus und Salzkartoffeln

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 22,70 €

In goldgelber Panade gebackenes Kalbsschnitzel,
angerichtet an knusprigen Pommes Frites und frischer Salatgarnitur

Enthält Allergene: Gluten(Weizen), Eier.

Fiakergulasch 22,50 €

Würziges Rindsgulasch nach Wiener Art,
serviert an flaumigem Serviettenknödel,
getoppt mit Spiegelei und Wiener Würstchen

Enthält Allergene: Gluten(Weizen), Milch, Eier, Sellerie.

Wiener Backendl 19,80 €

Filetierte Hähnchenstücke aus der Hähnchenkeule und Brust,
in knuspriger Wiener Panade gebacken,
an Pommes Frites und frischer Salatgarnitur

Enthält Allergene: Gluten(Weizen), Eier.

Warmer Leberkäs 10,80 €

Saftiger Leberkäse,
serviert mit Spiegelei, knusprigen Pommes Frites und Salatgarnitur

Enthält Allergene: Gluten(Weizen), Eier. Enthält Konservierungsstoffe: Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel, Phosphat

Käsespätzle 10,50 €

Herzhafte Spätzle in zart schmelzender Käsesauce,
mit Röstzwiebeln verfeinert

Enthält Allergene: Gluten(Weizen), Milch, Eier.

Desserts

Kaiserschmarrn 8,20 €

Goldbraun gebackener Kaiserschmarrn,
mit Puderzucker bestäubt, an frischem Apfelmus serviert

Enthält Allergene: Gluten(Weizen), Eier.

Palatschinken 7,70 €

Zart gebackene Palatschinken,
gefüllt mit einer Kugel cremigem Vanilleeis,
angerichtet an Schokoladensauce und frischem Schlagobers

Enthält Allergene: Milch, Gluten(Weizen),Nüsse, Enthält Zusatzstoffe: Farbstoff





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 sinnbildlich 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

Mediterran trifft Landhausküche

Vorspeisen

Steinpilzsuppe „Provence“ 7,80 €

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

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Milch.

Hauptspeisen

Rumpsteak (200g) 28,50 €

Dry Aged Rumpsteak – Premium Steakgenuss

Ausgewähltes Roastbeef, mehrere Wochen traditionell im Dry Ager gereift, überzeugt durch seine intensive Aromatik, feine Nussnoten und außergewöhnliche Zartheit.

Sorgfältig medium gebraten servieren wir dieses besondere Steak mit Rosmarinkartoffeln, feinen grünen Bohnen und einer raffiniert pikanten Pfeffer-Sauce – ein eleganter Genuss für anspruchsvolle Steakliebhaber

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Milch

Filet vom Wildlachs 19,50 €

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

Enthält Allergene: Fisch, Gluten (Weizen), Milch.

Schweineschnitzel 17,90 €

Knusprig gebratenes Schnitzel aus der Oberschale,
begleitet von frischen Champignons in feiner Rahmsauce,
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, Schwefeldioxid, Sulfite, geschwefelt.

Mediterrane Küche

Vorspeisen

Bruschetta 7,80 €

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

Enthält Allergene: Gluten (Weizen).

Griechischer Salat 8,50 €

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

Enthält Allergene: Milch, Gluten (Weizen).

Ragout Fin vom Kalb 7,90 €

Zarte Stücke von feinem Kalbfleisch, in einer cremigen Sauce mit einem Hauch von Weißwein

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

Hauptspeisen

Pasta

Spaghetti Aglio e Olio 13,80 €

Spaghetti serviert mit in Olivenöl gebratenen Garnelen, verfeinert mit pikanten Gewürzen

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Milch, Fisch.

Spaghetti Bolognese 9,70 €

Klassische Spaghetti, perfekt kombiniert mit einer herzhaften Rindfleisch-Bolognese-Sauce, die mit Tomaten und Kräutern verfeinert ist –

traditionell italienisch

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Sellerie.

Vom Hähnchen

Medaillons vom Hähnchen 18,50 €

Überbacken mit Tomate und Mozzarella, an rahmiger
Tomaten- Frischkäsesauce auf Tagliatelle Verdi all`Ouvo
Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Milch, Fisch.

Vom Schwein

Ratatouille an Schweinesteak 16,50 €

Aromatisches, französisches Ratatouille aus frischem Gemüse,
serviert an zartem Schweinesteak nach Côte de Porc-Art

Schweinefilet an Tagliatelle 19,50 €

Zartes Schweinefilet, serviert auf Tagliatelle Verdi all`Ouvo,
verfeinert an Rahm-Champignon
Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Milch.

Griechisches Pitabrot 16,80 €

Frisches Pitabrot, gefüllt mit würzigem Gyros, serviert an
knackigem Salat und cremigem Tzatziki
Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Milch.

Griechisches Kreatika 27,50 €

Eine kräftige Fleischvariation nach griechischer Art aus Bifteki, Souvlaki,
Ćevapčići, mariniertem Steak vom Schwein und
knusprigen griechischen Pommes, begleitet von Tzatziki
Enthält Allergene: Gluten, Milch.

Vom Kalb & Rind

Kalbsteaks „alla Francesca“ 22,80 €

Zart gegrillte Kalbsteaks, angerichtet auf frischem Friseesalat,
saftigen Tomaten und grünen Stangenbohnen,
an Rosmarin Kartoffeln serviert

Fisch - Gerichte

Makrele nach Dalmatinischer Art 19,40 €

Frisch Gebratene Makrele, serviert mit würzigen Mangoldkartoffeln –
ein Hauch von Adriaküste auf dem Teller

Enthält Allergene: Fisch.

Paella mit Meeresfrüchten 13,70 €

Eine reichhaltige spanische Paella mit saftigen Garnelen, Muscheln, Tintenfisch und
Paprika, abgerundet mit aromatischem Safran

Enthält Allergene: Krebstiere, Weichtiere, Fisch, Sulfite.

Vegetarische Gerichte

Patatas Bravas 16,80 €

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

Enthält Allergene: Milch, Ei.

Saganaki 15,80 €

Goldbraun gebackener Schafskäse, außen knusprig und innen weich,
serviert mit frischem Salat und griechischen Pommes

Enthält Allergene: Milch.

Gemüserisotto 11,50 €

Fein cremiges Risotto, reichlich verfeinert mit frischem, saisonalem Gemüse –
die leichte italienische Küche

Enthält Allergene: Milch.

Beilagen

Griechische Pommes mit würzigem Feta 4,50 €

Enthält Allergene: Milch.

Köstliche Mangoldkartoffeln 4,50 €

Enthält Allergene: Milch.

Tagliatelle Verdi 4,00 €

Enthält Allergene: Milch, Gluten (Weizen).

Rosmarinkartoffeln 4,30 €

Spaghetti 3,80 €

Enthält Allergene: Milch, Gluten (Weizen).

Bambini

Spaghetti 6,50 €

Wahlweise an Bolognese oder Tomatensauce

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Ei, Sellerie, Milch.

Piratenschatz 6,20 €

Drei Fischstäbchen an Pommes Frites

Enthält Allergene: Fisch, Gluten (Weizen).

Chicken Nuggets 6,20 €

Vier Chicken Nuggets an Pommes Frites

Enthält Allergene: Gluten (Weizen).

„Pancakes“ 6,50 €

Zwei Pancakes mit Apfelmus und Staubzucker

Enthält Allergene: Gluten (Weizen). Zusatzstoffe: Phosphat, Süßungsmittel.

Winter Drinks

Cocktail „Winterzauber“ 4,80 €

Ein moderner köstlicher Wintermix -
Amaretto, ein Hauch Orangen- und Apfelsaft,
dazu Zimt und feine Sahne

Enthält Allergene: Milch, Nüsse (Mandeln), Schwefeldioxid, Sulfite.

Frisch. Elegant. Beerenleicht.

Lillet Winter Berry 6,50 €

Ein erfrischender Genuss mit feiner Balance –
fruchtiger Lillet Blanc trifft auf spritziges Schweppes Original Wild Berry,
serviert auf Eis, veredelt mit getrockneten Cranberries und einem Rosmarinzweig

Enthält Allergene: Sulfite.