

# Saisonale Spezialitäten mit frischem Spargel

## Regionaler Spargel aus Kindelbrück

Unser Spargel stammt aus Kindelbrück, einer traditionsreichen Stadt im Landkreis Sömmerda. Sie liegt idyllisch im Thüringer Becken am Unterlauf der Wipper.

Die Region ist seit Jahrhunderten für ihre fruchtbaren Böden und ihre landwirtschaftliche Vielfalt bekannt, insbesondere als eines der bedeutendsten Anbaugebiete Thüringens.

Mehrmals wöchentlich beziehen wir unseren Spargel direkt vom Feld, frisch gestochen und ohne Umwege. Diese enge regionale Zusammenarbeit garantiert höchste Qualität, kurze Transportwege und einen unverfälschten, frischen Geschmack, der den Charakter unserer Gerichte prägt.

Genießen Sie diese besondere Saisonzeit!



### **Köstliche Spargel-Crèmesuppe** 7,80 €

Cremige Spargelsuppe, fein abgeschmeckt,  
serviert mit offenfrischem Baguette

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Milch.

### **Wildlachsfilet & Spargel** 22,80 €

Gebratenes Wildlachsfilet auf jungem Spargel, an einer köstlichen Zitronen-Oliven-Sauce, harmonisch begleitet von Tagliatelle Verdi all`Ouvo

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

### **Schweineschnitzel mit frischem Spargel** 21,80 €

Knusprig paniertes Schnitzel vom Schwein, angerichtet mit Spargel,  
serviert an Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

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

**Rumpsteak (200g) „Dry Age“ 31,50 €**

Medium gebratenes Rumpsteak vom Jungbullen.  
Über 25 Tage im Dry Ager gereift. Fein nussiges Aroma und zarte Konsistenz.  
Angerichtet auf frischem Spargel mit Semmelbutter,  
serviert mit knusprigen Steakhouse Pommes-Frites.

Enthält Allergene: Gluten (Weizen), Milch.

**Rinderfilet (150g) „Dry Age“ 32,50 €**

Zartes Filet vom Rind, durch Dry Aging gereift,  
mit zartem und leicht nussigem Charakter.  
Serviert an frischem Spargel mit feiner Semmelbutter und Rosmarinkartoffeln.

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

**1 Pfund frischer Spargel 21,90 €**

Frischer Spargel (Rohgewicht) – wahlweise serviert an Sauce Hollandaise oder  
Semmelbutter, mit Salzkartoffeln angerichtet

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

**Portion frischer Spargel 16,80 €**

Frischer Spargel, serviert an Sauce Hollandaise oder Semmelbutter,  
mit klassischen Salzkartoffeln gereicht

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

**Würziger Landschinken 19,80 €**

Kräftiger Landschinken, angerichtet mit frischem Spargel,  
an Semmelbutter und Salzkartoffeln serviert

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

*Nach italienischem Originalrezept*

**Tagliatelle verdi agli asparagi 15,60 €**

Zarte grüne Bandnudeln, vereint mit frischem Spargel in einer feinen Weißwein-Butter,  
sanft abgerundet mit einem Hauch Knoblauch, geschmolzenen Zwiebeln und  
pflanzlicher Sahne.

Verfeinert mit frischer Petersilie – ein vegetarisch, aromatisches Frühlingsgericht in  
bester italienischer Tradition.

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



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

### **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.

## Vom Kalb & Rind

### **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.

### **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.

# 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

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.

### **Caprese Salat** 8,80 €

Frisch geschnittene Tomaten, geschmeidiger Büffelmozzarella und zarte Basilikumblätter, harmonisch vereint und mit einem Schuss Olivenöl verfeinert – ein echter italienischer Klassiker

Enthält Allergene: Milch.

# 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

### **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.

## 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

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 (Ziege-Schaf)

### **Köstliche Mangoldkartoffeln** 4,50 €

### **Tagliatelle Verdi** 4,00 €

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

### **Rosmarinkartoffeln** 4,30 €

### **Spaghetti** 3,80 €

Enthält Allergene: Milch, Ei, 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.

# Desserts

## **Crêpes** 6,80 €

Feine Crêpes, serviert mit Haselnuss-Creme  
oder einer Kugel Gelato Bourbon Vanille

Enthält Allergene: Gluten(Weizen,)Milch, Ei

## **Kaiserschmarrn mit Apfelmus** 8,20 €

Unser Kaiserschmarrn wird aus luftigem Teig frisch in der Pfanne zubereitet, leicht karamellisiert und mit zarten Rosinen verfeinert. Serviert mit einem fruchtigen Apfelmus – die perfekte Kombination aus Süße und Säure.

Abgerundet mit einer Prise Puderzucker

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

## **Windbeutel mit frischen Erdbeeren** 6,50 €

Luftig-leichter Brandteig, gefüllt mit zarter Sahne und verfeinert mit sonnengereiften, frischen Erdbeeren. Ein fruchtig-süßer Genuss

Enthält Allergene: Gluten(Weizen), Milch, Ei