



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

Tomatensuppe 7,90 €

Samtig-cremige Suppe aus reifen Tomaten, verfeinert mit ausgewählten Kräutern und einem Hauch von Olivenöl – herzhaft und wohltuend

Enthält Allergene: Sellerie

Hauptspeisen

Schweineschnitzel 18,90 €

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 25,50 €

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 23,70 €

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

Enthält Allergene: Gluten(Weizen), Eier.

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

Ein echtes Stück Steakhandwerk:

Ausgesuchtes Fleisch vom deutschen Bullen, mehrere Wochen am Knochen im Dry Ager gereift. Durch diese aufwendige Trockenreifung über 21 Tage, verliert das Fleisch bewusst an Gewicht und gewinnt dafür ein besonders intensives Aroma, feine nussige Noten und eine außergewöhnliche Zartheit

Dieser traditionelle Reifeprozess erfordert Zeit, Erfahrung und höchste Sorgfalt – und macht jedes Steak zu einem unverwechselbaren Genuss mit kraftvollem Charakter.
Frisch für Sie zubereitet, saftig gebraten

Rumpsteak (200g) Dry Age 28,50 €

Aromatisch gereiftes Rumpsteak vom Rind, saftig gegrillt, mit grünen Speckbohnen und knusprigen Steakhouse-Pommes

Enthält Allergene: Kann Spuren von Gluten (Weizen) enthalten, Milch

Rinderfilet (150g) Dry Age 30,50 €

Zartes Rinderfilet aus aromatisch gereiftem Dry-Aged-Rindfleisch, saftig gebraten und besonders fein im Geschmack. Serviert mit goldbraunen Rosmarinkartoffeln und hausgemachtem Ratatouille aus mediterranem Gemüse.

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

Mediterrane Steak-Trilogie vom Schwein 22,90€

Drei Schweinesteaks à ca. 150 g, mediterran mariniert nach griechischer, toskanischer und spanischer Art. Serviert mit griechisch gewürzten Pommes frites und kleiner frischer Salatgarnitur.

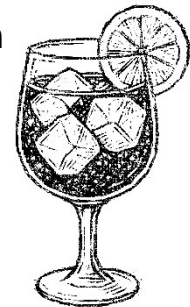
Enthält Allergene: Milch, Gluten (Weizen),

Unsere Empfehlung

„Tinto de Verano“ – der spanische Sommerklassiker 0,3L 4,00€

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

Enthält Allergene: Sulfid



**TINTO DE
VERANO**

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 14,80 €

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

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

Spaghetti Bolognese 10,70 €

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 20,80 €

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 20,80 €

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 20,40 €

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

Enthält Allergene: Fisch.

Wildlachsfilet 22,80 €

An Zitronen-Oliven-Sauce, Tagliatelle Verdi und mediterranem Gemüse

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

Paella mit Meeresfrüchten 14,70 €

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 16,80 €

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

Enthält Allergene: Milch.

Gemüserisotto 12,50 €

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