



Restaurant Zum Goldmädchen

Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele
Lust hat, darin zu wohnen.

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Donnerstag	17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Freitag	17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Samstag	17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Sonntag	11:00 Uhr - 14:30 Uhr & 17:00 Uhr - 22:00 Uhr Küche geöffnet bis 21:30 Uhr
Telefon	07247 / 9808007
Website	www.restaurantzumgoldmaedchen.de



Vorspeisen

Gegrillter Schafskäse

Schafskäse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Oliven, Pepperonis, Knoblauch und Weißbrot
a,i,2,5,8

7,90

Gegrillte Pepperonis

Knoblauch und Weißbrot
a,2,i,8

5,90

Salate

Alle Salate werden serviert mit gemischten Blattsalaten, Karotten, Gurken, Rotkohl, Weißkohl und Cherry-Tomaten

Beilagen Salat

4,50

Gemischter Salat

7,90

Salat mit Putenbruststreifen

Zarte Putenbruststreifen, Parmesan & Weißbrot
a,j

11,90

Salat mit Schinken & Käse

Schinken, Gouda, Zwiebeln & Weißbrot
2,3,a,i,j

9,80

Salat mit Schafskäse

Schafskäse & Weißbrot
2,5,8,a,j

10,90

Salat mit Steakstreifen

Zarte Rumpsteak-Streifen & Weißbrot
a

15,90

Hausgemachter Kartoffelsalat

2,10,j,m,a

4,50

Dressing Hausdressing ^{8,j,m} oder Balsamico Honig-Senf Dressing ^{8,m,l}
(beide Dressings sind laktosefrei)





Vegetarisch

Veggie Burger

Vegetarischer Burger mit Schafskäse, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Weißkrautsalat und Burgersauce

1,3,7,8,a,b,i,j,m

9,90

Herzhafte Käsespätzle

mit Sahne und Gouda

2,8,9,a,i,j

7,90

Serviettenknödel

Hausgemachte Serviettenknödel mit Jägersoße

a,i,j

7,90

Fischgerichte

Kräuterlachs aus dem Ofen

Wildlachs mit Kartoffelsalat

2,10,f,j,m,a

17,90

Paniertes Zanderfilet

mit Kartoffelsalat

2,10,f,i,j,m,a

15,90





Fleischgerichte

Rumpsteak 21,90

Rumpsteak (ca. 230g) mit hausgemachter Kräuterbutter oder geschmelzten Zwiebeln und Beilage nach Wahl

i

Rindergulasch nach Oma's Rezept 16,90

Zartes Rindergulasch mit Spätzle

a,j

Frisches Wildragout 16,90

Frisches Wild aus der Region mit Spätzle und Preiselbeeren

7,10,a,h,i,j,m

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb 18,90

Großes Schnitzel vom Kalb paniert mit hausgemachten

Kartoffelsalat ^{2,10,j,m,a}

Schnitzel „Wiener Art“ 12,90

Zwei Schnitzel vom Schwein paniert mit

Beilage und Soße nach Wahl ^{a,j}

Putenschnitzel 13,90

Zwei Schnitzel von der Pute paniert

mit Beilage und Soße nach Wahl ^{a,j}

Saftiger Lendenteller 13,90

Drei Stücke Filet vom Schwein

mit Beilage und Soße nach Wahl

Herzhafter Rinderbraten 14,90

vom Schaufelstück mit Spätzle ^{8,a,j,m}

Cordon Bleu 14,90

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und

Gouda mit Beilage und Soße nach Wahl ^{2,3,a,i,j}

Krustenschnitzel 13,90

Großes Schnitzel vom Schwein mit Jägersoße und Käse

überbacken und Beilage nach Wahl ^{a,i,j}

Beilagen Pommes / Kroketten ^{a,i} / Spätzle ^{a,j}

Soßen Bratensoße ^a / Jägersoße ⁱ / Rahmsoße ^{a,i} / Pfeffersoße ^a / pikante Paprikasoße ⁸



Golden-Burger	12,90
mit 200g Rindfleisch-Patty, Zwiebeln, Salat, Tomate, Bacon, Gouda und Burgersauce 2,3,7,8,9,13,a,b,i,j,m	
Golden Cordon Bleu	16,90
gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, milder Bergkäse dazu Preiselbeeren und Beilage & Soße nach Wahl 2,8,a,j	
Weiden Cordon Bleu	16,90
gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Schinken und Honig, dazu Beilage und Soße nach Wahl 2,7,a,j	
Mediterranes Cordon Bleu	16,90
gefüllt mit Schafskäse, Oliven und Pepperonis, dazu Beilage und Soße nach Wahl 2,5,8,a,i,j	
Sonnen Cordon Bleu	16,90
gefüllt mit Tomate Mozzarella und frischem Basilikum, dazu Beilage und Soße nach Wahl 8,a,i,j	

Beilagen Pommes / Kroketten ^{a,i} / Spätzle ^{a,j}

Soßen Bratensoße ^a / Jägersoße ⁱ / Rahmsoße ^{a,i} / Pfeffersoße ^a / pikante Paprikasoße ^{2,8}

Goldkinder

Kleines Schnitzel „Wiener Art“	7,90
Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup ^{a,j}	
Puten Nuggets	5,90
Hausgemachte Nuggets von der Pute mit Pommes und Ketchup ^{7,8,a,j}	
Spaghetti Bolognese	7,80
Leckere Bolognese aus Rindfleisch ^{8,a}	
Spätzle mit Soße	3,90
Spätzle mit Soße nach Wahl ^{a,j}	
Räuberteller	0,00
Erbäute dir das Essen von den anderen :-)	

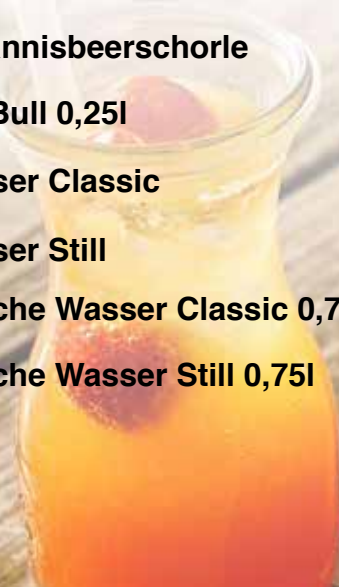


Warme Getränke

Kaffee	2,40	Cappuccinoⁱ	2,80
Espresso	2,20	Latte Machiattoⁱ	3,00
Espresso doppelt	3,20	Heiße Schokoladeⁱ	2,60
Verschiedene Teesorten (Goldmännchen)			2,00
Kamille / Pfefferminze / Rooibos Vanille-Karamell & Blüten / Halali Salbei Honig / Jägertee / Alpenglühwein mit Bergtee / Wanderlust			

Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,4 l
Coca Cola / Fanta / Sprite	2,80	3,40
Coca Cola light	2,80	3,40
Spezi	2,80	3,40
Bitter Lemon	2,80	3,40
Apfelsaft	2,80	3,40
Orangensaft	2,80	3,40
Johannisbeer Nektar	3,60	4,40
Apfelsaftschorle	2,80	3,40
Johannisbeerschorle	3,20	3,80
RedBull 0,25l	3,00	
Wasser Classic	2,00	2,40
Wasser Still	2,00	2,40
Flasche Wasser Classic 0,75l		4,00
Flasche Wasser Still 0,75l		4,00





Bier

	0,3 l	0,5l
Hoepfner Pils	2,80	3,80
Radler	2,80	3,80
Hoepfner Hefeweizen		3,80
Hoepfner Keller dunkel		3,80
Hoepfner Kristallweizen		3,80
Hoepfner Hefeweizen Radler		3,80
Colabier	2,80	3,80
Colaweizen		3,80
Hoepfner Grape	2,80	
Hoepfner Pils alkoholfrei	2,80	
Hoepfner Hefeweizen alkoholfrei		3,80
Heineken 0,25l	2,80	





Weine

ROTWEINE

Ursprung 2018*

Markus Schneider / Cuveé / trocken / 13,5%

Frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse, er ist feinwürzig, versprüht viel Charme und hat einen langen Nachhall. Passt zu Rind und Wildgerichten.

0,1l	3,10
0,25l	6,20
Flasche	18,00

Blackprint 2018*

Markus Schneider / Cuveé / trocken / 14,0%

Der Wein zeigt sich in der Nase und am Gaumen sehr konzentriert, mit viel dunkler Frucht, Gewürzen und blumigen Noten. Ein Kraftbündel mit Eleganz und Finesse. Passt zu Rind und Wildgerichten.

0,1l	4,10
0,25l	8,90
Flasche	25,00

Saint Laurent*

Eric Kraus / feinherb / 2015 / 13%

Hochreife Trauben und eine lange Maischestandzeit verleihen diesem Wein eine sehr kräftige Tanninstruktur mit viel Extrakt. Passt zu Rind und Käsegerichten.

0,1l	2,50
0,25l	5,60
Flasche	15,50

Dornfelder*

Eric Kraus / feinherb / 2019 / 12%

Der Dornfelder erscheint tiefrot im Glas und überzeugt vor allem durch seine feine Kirschfrucht. Passt zu Schwein und Spätzlegerichten.

0,1l	2,30
0,25l	5,20
Flasche	14,50

Sweet Symphony*

Eric Kraus / feinherb / 2017 / 9,5%

Sweet Symphony erscheint in schönem im Glas und überzeugt vor allem durch seine fruchtige Note und seine sehr weiche Tanninstruktur.

0,1l	2,50
0,25l	5,60
Flasche	15,50

Rotweinschorle

0,25l / 0,5l	3,60 / 5,20
---------------------	-------------

*Deutscher Qualitätswein



Weine

WEIBWEINE

Riesling „Alte Reben“ 2019*

Markus Schneider / trocken

Pfirsich- und Zitrusaromen bestimmen den konzentrierten Duft des Rieslings und kommen dabei herrlich komplex und saftig in der Nase an. Passt zu Fisch, Gemüse & hellen Fleischgerichten.

0,1l	3,50
0,25l	7,60
Flasche	21,00

Chardonnay „Johanniskreuz“ 2019*

Markus Schneider / trocken

Der Wein bertört mit einem Blumenstrauss von Aromen: Ananas, Grapefruit, Limette, Orange, Zitrone sowie ein Hauch von Vanille, Akazienblüte und eine dezente Röstaromatik. Passt zu vegetarischen und hellen Fleischgerichten.

0,1l	4,10
0,25l	8,90
Flasche	25,00

Grauburgunder*

Eric Kraus / trocken / 12%

Der hessische Grauburgunder punktet mit viel Extrakt, Körper und Frucht. Ein kleiner Teil des Weines wurde im Barrique ausgebaut, daher kann er mit weichem Schmelz im Abgang beeindrucken.

0,1l	2,60
0,25l	5,80
Flasche	16,00

Sauvignon Blanc*

Eric Kraus / trocken / 12,5%

Ein Wein, der mit Eleganz und Heiterkeit überzeugen kann. Großer Anteil an kleinen, süßen Trauben, die bei absoluter Vollreife geerntet werden konnten.

0,1l	2,70
0,25l	6,00
Flasche	17,00

*Deutscher Qualitätswein



Weine

Müller Thurgau*

Eric Kraus / trocken / 2019 / 12,5%

Harmonischen Charaktere eher jugendlichen, leichten und frischen Wein handelt. Sehr unkompliziert Alltagswein, der gut mit zart-aromatischen Speisen harmoniert.

0,1l 2,10
0,25l 3,60
Flasche 12,50

Riesling*

Eric Kraus / trocken / 2016 / 12%

Schöne Fruchtaromen bestimmen den Duft des Rieslings. Eine abgerundete Säure vermählt sich im Mund mit der feinherben Restsüße zu einem saftigen Erlebnis.

0,1l 2,20
0,25l 3,80
Flasche 14,00

Müller Thurgau Schorle

0,25l / 0,5l 3,20 / 4,60

Riesling Schorle

0,25l / 0,5l 3,60 / 5,20

ROSÉ

Roséwein*

Eric Kraus / trocken

Im Mund zeigt er sich fruchtig-frisch, in perfekter Balance. Der harmonische Abgang wird von leichter Restsüße begleitet. Die eingebundene Fruchtsäure sorgt für hohen Trinkfluss und macht Lust auf mehr.

0,1l 2,30
0,25l 4,60
Flasche 16,00

Roseweinschorle

0,25l / 0,5l 3,40 / 4,80

SEKT

Sekt

0,1l 2,40

Cremánt

0,1l 3,80

*Deutscher Qualitätswein



Longdrinks & Cocktails

Sommerschorle	6,20
Lillet Wildberry	6,60
Hugo	6,00
Aperol Sprizz	6,20
Moscow Mule	6,80
Gin Tonic / Lemon	6,40
Cuba Libre	6,20
Campari Orange	6,00
Sonnenschein (alkoholfrei) Wildberry, Mineralwasser, Minze, Eis & Beeren	5,60
Goldmädchen (alkoholfrei) Orangensaft, Eis, Grenadine, Minze & Orangenscheibe	5,60

Spirituosen

	2 cl
Ouzo 38%	2,50
Baileys 17%	3,00
Alde Gott Mirabelle 40%	2,50
Alde Gott Williams 40%	2,50
Alde Gott Topinambur 40%	2,50
Ramazotti 30%	2,50
Jägermeister 35%	2,50
Waldmeisterlikör	2,50





Goldmädchen Whisky Sherry Cask 42% vol.

Der Goldmädchen-Whisky ist weich und rund, denn er wird gleich dreimal destilliert. Das nimmt ihm alles Harsche, Kantige und verleiht ihm einen besonderen milden und fruchtigen Geschmack. Insgesamt reift der Whisky 8 Jahre in einem neuen Fass aus amerikanischer Weißeiche und erhält sein besonderen finish in Sherry- und Cognacfässern.

2cl 4,00

4cl 7,00

Flasche 0,5l 39,90

