

RINGHOTEL **Zum Stein** WÖRLITZ



Aperitifempfehlung

Prosecco	0,1 l	5,70 €
Glas Hausmarke Sekt halbtrocken oder trocken	0,1 l	5,90 €
Glas Secco Rosè mit Erdbeeren		6,70 €
Glas Apfelprosecco		7,90 €
Sprizz Aperol – auch AFG		7,90 €
Winterzauber		7,90 €
Hugo – auch AFG		7,90 €
Lillet Roseberry		7,90 €
Glas Champagner Ruinart	0,1 l	16,00 €

Vorspeisen

- Zeitreise zum 110-jährigen Jubiläum-**  14,90 €
 Anhaltische Festsuppe mit Eierstich & Gemüse
 Würzfleisch mit Käse überbacken
 Toast Hawaii – neu interpretiert
- Pochiertes Ei** 12,50 €
 Rahmspinat & Kartoffelpuffer
- Anhaltinische Tapas**  16,30 €
Echt HeimatGenuss erleben
 Wörlitzer Zwiebelkuchen, kleine Weiderindsülze im Glas
 Hofkäse aus der Elbkäserei Vockerode, Tomaten-Basilikum-Confit,
 Rinderschinken aus der Elbaue auf Kartoffel-Apfelmousse,
 Schafskäse gebacken aus Pratau ^(i,d,a,l)


Vital - Bowls

- Gärtner – Bowls**   17,90 €
 zarte jahreszeitliche Blattsalate, Strauchtomaten, grüne Gurken,
 Paprika, Balsamicodressing, Cranberrys, frische Kräuter
 gebratene Hähnchenbruststreifen
- Jahreszeiten – Bowls**    15,30 €
 Champignons, Strauchtomaten, Gurke, Belugalinsen,
 Blattwerk, Apfelspalten & Holunderdressing

Suppen

- Traditionelle Anhaltische Festsuppe**  8,50 €
 Gemüsestreifen, Eierstich ^(e,a,d)
- Cremesuppe von der Strauchtomate**    9,00 €
 mit Tomate im Zucchini-mantel^(d)

Aus der vitalen Küche


Winterlicher Nussbraten 
 Bratapfel, Preiselbeeren, Apfelrotkohl
 Kartoffelklöße mit Semmelbrösel 23,50 €

Bratling von Belugalinsen & Kartoffeln   
 auf gebratenem Gemüse aus heimischen Markthallen
 Apfel-Chutney von Pirl's Äpfeln ^(d,i,l) 21,00 €

Frische Ravioli mit Gartenkräutern gefüllt 
 mit gebratenen Wiesenpilzen,
 Babyspinat, Parmesansauce ^(d,a) 23,90 €


Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet mit rote Beete Chips 29,50 €
 Rieslingsauce, Blattspinat
 Petersilienkartoffeln ^(d)

Gebratenes Saiblingsfilet vom Forellenhof Thießen  29,80 €
 Gurkengemüse, geriebener Meerrettich,
 Kartoffelstampf ^(d)

Fürst Franz's Fischerkahn  31,90 €
 gebratene Fischfiletmedaillons vom Saibling, Zander & Lachs,
 Flusskrebse, Gemüse der Saison
 Rieslingsauce, Kartoffel-Tomatentörtchen ^(d,a,i)

Klassiker der Anhaltischen Küche


Geschmorte Rinderroulade vom Elbauen Rind  24,90 €
 Kräuterschmand, Apfelrotkohl
 Kartoffelklößen

Gebratene Kalbsleber 22,90 €
 Apfel-Zwiebelgemüse, Kartoffelstampf
 Spitzkohlsalat

Rosa gebratener Lammrücken 28,90 €
 unter der Kräuterkruste
 Speckbohnen, Bratkartoffeln

Aus Topf und Pfanne

<p>Frische Tagliatelle (Eierbandnudeln) </p> <p>mit gebratenen Cherrytomaten, Spinat, Pinienkerne Gartenreichpesto</p>	<p>21,00 €</p>
<p>zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten</p>	<p>26,90 €</p>
<p>Grillspieß aus der Elbaue</p> <p>Vockeroder Weiderind & Landschwein, Paprika & roten Zwiebeln Braunen Champignons in Kräuterbutter gebraten Bratkartoffeln</p>	<p>31,00 €</p>
<p>Glasierte Frischlingskeule aus dem Wörlitzer Forst </p> <p>Langsam geschmortes Wildschwein in Wacholdersauce, hausgemachter Apfelrotkohl, Rotweibirnen, Kartoffelklöße ^(i,g,e)</p>	<p>22,90 €</p>
<p>Der Steintopf</p> <p>im Topf servieren wir Ihnen kleine Schweinesteaks, Bratkartoffeln, Champignons, feine Bohnen, Röstspeckscheiben, Grillwürstchen ^(d, i)</p>	<p>27,60 €</p>
<p>Tafelspitz aus der Elbaue </p> <p>in einer herzhaften Meerrettichsauce, buntes Wurzelgemüse, Kartoffelklöße ^(e,d,g,j)</p>	<p>22,40 €</p>

<p>Tafelspitz in zwei Gängen </p> <p>Wir servieren Ihnen im Topf mit Stövchen</p> <p>1. Suppe Rindertafelspitzbrühe mit Nudelsäckchen & Gemüse danach erhalten Sie</p> <p>2. Hauptgang Rindertafelspitz, Meerrettichsauce, frischer Meerrettich, Wurzelgemüse Kartoffelklöße, frische Kräuter</p>	<p>pro Person:</p>	<p>32,50 €</p>
---	--------------------	----------------

Steakkarte

Rumpsteak vom Weiderind	180 g - 25,50 €	250 g - 31,00 €
Filetsteak vom Weiderind	180 g - 29,90 €	250 g - 33,00 €
Kalbsschnitzel	160 g - 22,80 €	

Wir servieren Ihnen die Steaks mit Kräuterbutter.

Als Beilage empfehlen wir Ihnen dazu

Portion Pommes Frites	5,00 €
Portion Rosmarinkartoffeln	5,00 €
Portion Bratkartoffeln	5,00 €
Portion Kartoffelgratin	5,50 €
Portion Süßkartoffel Pommes Frites	5,50 €
Portion Speckbohnen	4,50 €
Portion Rahmchampignons	5,00 €
Portion Gebratenes Pfannengemüse	5,00 €
Portion Pfeffersauce	4,50 €
Kalte Knoblauchsauce	4,50 €

Dessert

Kartoffelklump   <small>Echt HeimatGenuss erleben</small> im Birnenkompott mit Koriander Zitronenkuchen Schokoladeneis im Popkornmantel	11,00 €
Creme Brûlée Vanillekirschen, Nougatsauce, Mangosorbet ^(a,d)	9,80 €
Oma Pirl's hausgemachte Quarkkeulchen  <small>Echt HeimatGenuss erleben</small> nach altem Familienrezept... Apfelkompott, Schlagsahne, Vanilleeis ^(a,d,i,g)	9,20 €

Kleinigkeiten für Zwischendurch

Anhaltinische Brotzeit 19,20 €
 (Landschinken, Salami und Brühwurst vom Rind aus der Elbaue,
 Schafskäse von Pfendt´s Schafskäsehof, Elbauen Käse aus Vockerode),
 Gewürzgurke, Schmalz, Butter, Brot

Heimatgenuss - Käse aus der Region

5 Käsesorten von Kuhmilch & Schafsmilch

Elbkäserei aus Vockerode & Pfendt´s Biohof aus Pratau

Quittenchutney, Honignüsse, Weintrauben und frisches Landbrot ^(d,h,k)

...kleiner Teller	150g	15,90 €
...großer Teller	250g	21,00 €

Kennzeichnung:

Vegetarische Speisen



Laktosefreie Speisen



Glutenfreie Speisen



Vegane Speisen



Dem Credo der Ringhotels folgend – „Echt HeimatGenuss erleben“ haben wir uns verpflichtet, die Zutaten aus unserer Heimat, der Region Anhalt – Wittenberg zu beziehen. Originale Rezepte, alte Gemüsesorten und traditionelle Kochkunst gehen bei uns nicht verloren.

Die Gerichte, die zu mehr als 60 % aus regionalen Zutaten zubereitet werden, finden Sie auf unserer Speisekarte mit dem Logo der Ringhotels gekennzeichnet.

RINGHOTELS
 Echt HeimatGenuss erleben

Unsere Lieferanten:

Fisch	Blausee GmbH Gröbern
Forellen, Saibling	Forellenhof Thiessen
Gemüse	Rolf Oertel GmbH Großmarkt Leipzig Luther Tomaten aus Wittenberg
Fleisch	Agrargenossenschaft Wörlitz eG Fleischerei Herziger Gräfenhainichen
Wild	Fläming Wildhandel
Eier	Erzeugergemeinschaft Bad Schmiedeberg
Honig	Imkerei Schubert Oranienbaum
Käse	Elbkäserei Vockerode Pfundts Biohof Pratau
Apfelsaft	Obstkelterei Fläminggarten Zahna
Brände	Obstbrennerei Kullmann & Sohn Loburg
Bier	Brauerei Landsberg
Weine	über 10 Winzer von Saale-Unstrut

Biere

Landsberger Pilsener (l)	vom Fass	0,5 l	5,70 €	0,3 l	4,40 €
Radeberger Pilsener (l)	vom Fass	0,5 l	5,90 €	0,3 l	4,50 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier (l)	vom Fass	0,5 l	5,90 €	0,3 l	4,50 €
Alster (l)		0,5 l	5,70 €	0,3 l	4,40 €
Schöffelhofer Weizen Hefe trüb oder alkoholfrei (l)				Fl.	0,5 l 5,80 €
Radeberger, alkoholfrei (l)				Fl.	0,33 l 4,40 €

alkoholfreie Getränke

Blankenburger Mineralwasser				Fl.	0,25 l 3,20 €
feinperlig o. naturell				Fl.	0,7 l 6,90 €
San Pellegrino				Fl.	0,7 l 7,50 €
Bionade – Kräuter, Holunder (l,4,11)				Fl.	0,33 l 3,90 €
Schweppes Ginger Ale (1,4,11)				Fl.	0,2 l 3,80 €
Schweppes Tonic Wasser (4,11,13)				Fl.	0,2 l 3,80 €
Schweppes Bitter Lemon (3,4,13)				Fl.	0,2 l 3,80 €
Thomas Henry Tonic (1,4,11)				Fl.	0,2 l 3,90 €
Pepsi Cola (1,9,14), Mirinda (1,9), Spezi (1,9,14)	0,5 l	5,40 €		0,2 l	3,40 €
Zitronenlimonade Gaensefurther (9)	0,5 l	5,40 €		0,2 l	2,80 €
Apfelschorle	0,5 l	5,50 €		0,3 l	4,20 €
Weinschorle (5)	0,5 l	13,50 €		0,2 l	6,00 €
Brombeerlimonade				0,3 l	5,20 €
Melonenlimonade				0,3 l	5,20 €
Gurkenlimonade				0,3 l	5,20 €

Fruchtsäfte & Nektar

Pirli's Apfelsaft, Orangensaft, Multivitamin Nektar, Tomatensaft, Grapefruitsaft, Schwarzer Johannisbeersaft				0,2 l	3,50 €
---	--	--	--	-------	--------

Vaihinger Fruchtsäfte & Nektar

Traubensaft rot, Bananen Nektar, Mango Nektar, Pfirsich Nektar, Kirsch Nektar, Maracuja Nektar				0,2 l	3,50 €
---	--	--	--	-------	--------

Auserlesene Spirituosen

Weinbrand und Cognac	2 cl	Whisky	4 cl
Alter Wilthener Weinbrand	3,00 €	Johnnie Walker Red Label Scot	7,00 €
		Johnnie Walker Black Label Scot	8,00 €
REMY MARTIN Cognac VSOP	6,00 €	Chivas Regal Scotsch	8,00 €
REMY MARTIN XO	14,00 €	Tullamore Dew IRISH	7,00 €
Torres Imperial Brandy - 20 -	4,50 €	Jim Beam American	5,50 €
Hennessy fine	7,50 €	Jack Daniels American	6,50 €
Hennessy XO	15,00 €	Glenmorangie Quinta 12Y Malt	9,00 €
		Glenfiddich Single 12 Y Malt	9,00 €
		Ballantines finest Scotsch	7,00 €
RUM			
Havana Club 3Y	3,50 €		
Klare und Brände	2 cl	Aquavit	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	3,00 €	Malteserkreuz Aquavit	3,00 €
Russischer Wodka - Russland	3,00 €	Linie Aquavit	3,80 €
Sierra Tequila Silver - Mexiko	3,00 €		
Obstbrände & Obstwasser	2 cl	Bittere und Likör	2 cl
Kullmann`s Marille	3,50 €	Hobusch Kräuterlikör	3,00 €
Kullmann`s Himbeere	3,50 €	Jägermeister Kräuterlikör	3,00 €
Kullmann`s Williams Birne	3,50 €	Karlsbader Becherbitter	3,00 €
Kullmann`s Kirschwasser	3,50 €	Fernet Branca	3,00 €
Kullmann`s Zwetschgenwasser	3,50 €	Underberg	3,00 €
		Ramazotti	3,20 €
		Sambuca	3,00 €
Zieglers Williams Birne	8,50 €		4cl
		Baileys – IRISH CREAM	5,50 €
Scheibel William-Christ Birne	6,00 €	Cointreau Likör	5,00 €
Scheibel Mirabelle	6,00 €		
Scheibel Edle Himbeere	6,00 €		
Scheibel Moorbirne	6,00 €		
Unsere Hausspezialität			2 cl
Steintropfen – Apfelbrand			3,00 €