



### Aperitifempfehlung

Prosecco	0,1 l	5,80 €
Glas Hausmarke Sekt halbtrocken oder trocken	0,1 l	6,00 €
Glas Secco Rosè mit Erdbeeren		8,60 €
Glas Apfelprosecco		8,60 €
Sprizz Aperol – auch AFG		8,60 €
Frühlingszauber		8,60 €
Hugo – auch AFG		8,60 €
Lillet Roseberry		8,60 €
Glas Champagner Laurent Perrier	0,1 l	16,00 €

## Spargelmenü

Spargelcremesuppe  
Petersilienschaum, Cherytomaten

\*\*\*

Schweineschnitzel  
Stangenspargel (250g Rohgewicht)  
Sauce Hollandaise  
Junge Kartoffeln

\*\*\*

Frische Erdbeeren  
Kugel Vanilleeis  
Schlagsahne

*Preis pro Person*

Montag bis Donnerstag: 35,90 €

Freitag bis Sonntag: 39,90 €

*Preis pro Person ab 10 Personen (auf Vorbestellung)*

Montag bis Donnerstag: 31,90 €

Freitag bis Sonntag: 35,90 €



## Vorspeisen

<b>Rinderschinken aus dem Rauch</b> Spargel-Panna cotta, Radieschensalat, Schnittlauchvinaigrette	13,00 €
<b>Marinierter grüner und weißer Spargel</b>  warmer Schafskäsekuchen von Ökohof Pfendt, Parmesan-Kräuter dressing, Junge Blattsalate	12,80 €
<b>Anhaltinische Tapas (Etagere)</b>  <small>Echt HeimatGenuss erleben</small> marinierter Tafelspitz, Schafskäsemousse auf Pumpernickel, Rinderschinken aus der Elbaue auf Kartoffel-Apfelmousse, Hofkäse aus der Elbkäserei Vockerode, Zwiebelkuchen	16,60 €

## Vital - Bowls

<b>Gärtner – Bowl</b>    zarte jahreszeitliche Blattsalate, Strauchtomaten, grüne Gurken, Paprika, Balsamicodressing, Cranberrys, frische Kräuter	14,90 €
mit gebackenem Schafskäse	16,90 €
mit Falafelbällchen	17,20 €
mit gebratene Hähnchenbruststreifen	18,60 €

## Suppen

<b>Traditionelle Anhaltische Festsuppe</b> feines Gemüse, Eierstich <sup>(e,a,d)</sup>	8,90 €
<b>Cremesuppe von der Strauchtomate</b>    mit Tomate im Zucchini mantel <sup>(d)</sup>	9,50 €
<b>Spargelcremesuppe</b>  Petersilienschaum, Cherrytomaten <sup>(e,a,d)</sup> <b>zusätzlich mit gebratener Riesengarnele</b>	9,50 €  12,50 €

### Aus der vitalen Küche

<b>Gebratener grüner Spargel</b>  Cherrytomaten, Drillinge, gebackene Spargelstangen, Sauce Hollandaise		22,00 €
<b>Bärlauch-Kartoffel-Bratling</b>  Linsen-Curry-Gemüse, gebackener Rucola		19,90 €
<b>Frische Tagliatelle</b> (Eierbandnudeln)  mit gebratenen Cherrytomaten, Spinat, Pinienkernen, Gartenreichpesto		21,80 €

### Aus Fluss und Meer

<b>Gebratene Riesengarnelen (6 Stück)</b> gebratener grüner Spargel, Cherrytomaten, Drillinge, Sauce Hollandaise		32,00 €
<b>Gebratenes Zanderfilet mit rote Beete Chips</b> Rieslingsauce, Blattspinat, Petersilienkartoffeln <sup>(d)</sup>		30,80 €
<b>Gebratenes Saiblingsfilet vom Forellenhof Thießen</b>  Gurkengemüse, geriebener Meerrettich, Kartoffelstampf <sup>(d)</sup>		31,50 €
<b>Fürst Franz's Fischerkahn</b>  gebratene Fischfiletmedaillons vom Saibling, Zander & Lachs, Flusskrebse, Gemüse der Saison, Rieslingsauce, Kartoffel-Tomatentörtchen <sup>(d,a,i)</sup>		33,00 €
<b>Thießener Brathering</b>  im hausgemachten Sud, Bratkartoffeln, kleine Satatbowl		23,80 €

## Leckereien vom Spargel

<b>Deutscher Stangenspargel (250g Rohgewicht)</b>  Sauce Hollandaise, Junge Kartoffeln	19,90 €
mit dreierlei Schinken (80g) - <i>Lachsschinken, Kochschinken und Italienischer Coppa</i> - mit gebratenem Schnitzel vom Landschwein (140g)	26,60 €
mit gebratenem Lachsfilet (150g)	29,90 €
mit Kalbsschnitzel (160g)	34,70 €
	39,90 €

## Aus Topf und Pfanne

<b>Gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten</b> Frische Tagliatelle (Eierbandnudeln) gebratene Cherrytomaten, Spinat, Pinienkerne, Gartenreichpesto	28,00 €
<b>Rosa gebratener Lammrücken</b> gebratener grüner Spargel, Cherrytomaten, Drillinge, Sauce Hollandaise	31,90 €
<b>Grillspieß aus der Elbaue</b> Vockeroder Weiderind & Landschwein, Paprika & rote Zwiebeln Champignons in Kräuterbutter gebraten, Bratkartoffeln	32,50 €
<b>Glasierte Frischlingskeule aus dem Wörlitzer Forst</b>  langsam geschmortes Wildschwein in Wacholdersauce, hausgemachter Apfelrotkohl, Rotweibirnen, Kartoffelklöße <sup>(i,g,e)</sup>	24,80 €
<b>Der Steintopf</b> im Topf servieren wir Ihnen kleine Schweinesteaks, Bratkartoffeln, Champignons, feine Bohnen, Röstspeckscheiben, Grillwürstchen <sup>(d, i)</sup>	28,40 €
<b>Tafelspitz aus der Elbaue</b>  in einer herzhaften Meerrettichsauce, buntes Wurzelgemüse, Kartoffelklöße <sup>(e,d,g,j)</sup>	23,80 €

## Steakkarte

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

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 €
Kleine Salatbowl	6,50 €
Portion Speckbohnen	4,50 €
Portion Rahmchampignons	5,00 €
Portion gebratenes Pfannengemüse	5,00 €
Portion Pfeffersauce	4,50 €
Kalte Knoblauchsauce	4,50 €

## Dessert

<b>Creme Brûlée</b>	9,80 €
Vanillekirschen, Nougatsauce, Mangosorbet <sup>(a,d)</sup>	
<b>Oma Pirl's hausgemachte Quarkkeulchen</b>	9,20 €
nach altem Familienrezept... 	
Apfelkompott, Schlagsahne, Vanilleeis <sup>(a,d,i,g)</sup>	
<b>Erdbeereisbecher</b>	9,90 €
3 Kugeln Vanilleeis, Erdbeeren, Minze, Schlagsahne	
<b>Eis des Monats</b>	
Spargelsorbet mit Aperol-Spritz	7,00 €

<i>Dessertwein</i>		
Noble Reserve, Trockenbeeren Auslese	0,1 l	8,00 €
Weinlaubenhof KRACHER, Burgenland		

## 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 <sup>(d,h,k)</sup>

...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   4,00 €
Schweppes Tonic Wasser (4,11,13)				Fl.	0,2 l   4,00 €
Schweppes Bitter Lemon (3,4,13)				Fl.	0,2 l   4,00 €
Thomas Henry Tonic (1,4,11)				Fl.	0,2 l   4,00 €
Pepsi Cola (1,9,14), Mirinda (1,9), Spezi (1,9,14)	0,5 l	5,40 €	0,2 l	3,50 €	
Zitronenlimonade Gaensefurther (9)	0,5 l	5,40 €	0,2 l	2,90 €	
Apfelschorle	0,5 l	5,50 €	0,3 l	4,00 €	
Weinschorle (5)	0,5 l	13,50 €	0,2 l	6,00 €	
Brombeerlimonade			0,3 l	5,50 €	
Melonenlimonade			0,3 l	5,50 €	
Gurkenlimonade			0,3 l	5,50 €	

## Fruchtsäfte & Nektar

Pir´s Apfelsaft, Orangensaft, Multivitamin Nektar, Tomatensaft, Grapefruitsaft, Schwarzer Johannisbeersaft				0,2 l	3,80 €
---	--	--	--	-------	--------

## Vaihinger Fruchtsäfte & Nektar

Traubensaft rot, Bananen Nektar, Mango Nektar, Pfirsich Nektar, Kirsch Nektar, Maracuja Nektar				0,2 l	3,80 €
---	--	--	--	-------	--------

## Auserlesene Spirituosen

<b>Weinbrand und Cognac</b>	<b>2 cl</b>	<b>Whisky</b>	<b>4 cl</b>
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 €
<b>RUM</b>			
Havana Club 3Y	3,50 €		
<b>Klare und Brände</b>	<b>2 cl</b>	<b>Aquavit</b>	<b>2 cl</b>
Nordhäuser Doppelkorn	3,00 €	Malteserkreuz Aquavit	3,00 €
Russischer Wodka - Russland	3,00 €	Linie Aquavit	3,80 €
Sierra Tequila Silver - Mexiko	3,00 €		
<b>Obstbrände &amp; Obstwasser</b>	<b>2 cl</b>	<b>Bittere und Likör</b>	<b>2 cl</b>
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 €
			<b>4cl</b>
Zieglers Williams Birne	8,50 €	Baileys – IRISH CREAM	5,50 €
		Cointreau Likör	5,00 €
Scheibel William-Christ Birne	6,00 €		
Scheibel Mirabelle	6,00 €		
Scheibel Edle Himbeere	6,00 €		
<b>Unsere Hausspezialität</b>			<b>2 cl</b>
<b>Steintropfen – Apfelbrand</b>			<b>3,00 €</b>