



## Vorspeisen

**Kleiner Salatteller** mit Blattsalaten,  
Tomaten, Gurken, Croutons und Dressing 8,50 Euro  
\*A, C, G, L, M, H,1,2,10

**Feines Würzfleisch** überbacken mit Butterkäse,  
Sahne, Baguette, Zitrone und Salatgarnitur  
klein 9,90 Euro  
groß 14,90 Euro  
\*2, 3, A, C, G, L

**Bruschetta** nach Art des Hauses (4 Stück) 10,90 Euro  
\*2, 3, A, C, M

## Suppenküche

**Soljanka** mit Zitrone und Baguette 8,90 Euro  
\*2, 3, A, C, G, L, H, E, F

## Salattheke

**Salatplatte „Hallescher Anger“**  
verschiedene Blattsalate der Saison mit frischen Tomaten,  
Gurken, Ei, Paprika, Dressing und Baguette  
- mit Hirtenkäse 19,90 Euro  
oder

- mit Hähnchenbrust 22,90 Euro  
\*A, C, G, L, M, H,1,2,10

## Aus unserer kalten Küche

**Fettbemme** mit herzhafter Garnitur 5,90 Euro  
\*A, E, F, G, H, L, M

**Aufschnittbrett** mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten,  
herzhafter Garnitur **täglich ab 17.00 Uhr** 14,90 Euro  
\*1, 3, 5, A, C, E, F, G, H, L, M, O

**Matjesfilet** mit Hausfrauen-Remoulade,  
Bratkartoffeln und Salatgarnitur 19,90 Euro  
\*2, 3, 5, 10, D, G, L, M, O

**Hausgemachte Sülze** mit Hausfrauen-Remoulade,  
Bratkartoffeln und Salatgarnitur 19,90 Euro  
\*5, L, O, M



**Pasta**    *Gern erhalten Sie diese Gerichte auch mit glutenfreien Bandnudeln.*

***Geschwenkte Bandnudeln***

*mit Knoblauch-Kräuterpesto,  
Tomatenwürfeln und Parmesanhobel*

*17,90 Euro*

*- wahlweise mit Hähnchenbrust*

*23,50 Euro*

*\*A, C, G, H, L, M*

**Fisch**

***Backfisch*** *mit Hausfrauen-Remoulade,  
Bratkartoffeln und Salatgarnitur*

*21,90 Euro*

*\*2, 3, 5, 10, D, G, L, M, O*

***Gebratenes Zanderfilet*** *auf Grillgemüse  
an Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter*

*26,90 Euro*

*\*A, D, G, L, M, 5*

**Tiegel, Topf und Pfanne**

***Thüringer Rostbratwurst*** *mit Sauerkraut und Kartoffelpüree*

*17,90 Euro*

*\*3,5,A,G,L,M,O*

***Gebrühte Leberwurst, Blutwurst und Knacker***  
*mit Sauerkraut und Kartoffelpüree*

*18,90 Euro*

*\*A, C, E, F, G, H, L, M, O, 5*

***Paniertes Stielkotelett*** *mit Erbsen- Möhrengemüse und Kroketten*

*22,90 Euro*

*\*A, C, E, F, G, H, L, M, 5*

***Rostbrätel XXL***, *250g Nackensteak mit geschmorten  
Zwiebeln und Bratkartoffeln*

*22,90 Euro*

*\*5, L, O, M*

***Ochsenbacke*** *mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen „Thüringer Art“*

*26,90 Euro*

*\*5, L, O, A, M, G*

***Schweineschnitzel „Wiener Art“*** *mit Zitronenscheibe,  
Rahmchampignons und Pommes Frites*

*23,90 Euro*

*\*5, G, C, L, O, A, H*



**Schweinebraten in Schwarzbiersoße mit Blumenkohl und Kartoffelklößen „Thüringer Art“** 23,90 Euro  
\*5, A, C, E, G, H, L, M

**Steak „au four“, Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, Pommes Frites und Salatgarnitur** 26,90 Euro  
\* D, G, L, O, A, M, 5

**Hirschbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen „Thüringer Art“** 27,90 Euro  
\* 5, G, L, O, M, A

## **Burger nach Art des Hauses**

**Vegetarischer Burger mit Grillgemüse und Hirtenkäse, Salat, Röstzwiebeln und Burgersoße, dazu Süßkartoffel Pommes Frites und Knoblauchdip** 18,90 Euro  
\*2,10,5,0, A, C, L, M, F, G

**Crispy Chicken Burger mit Burgersoße, Salat, Käse, Tomate und Süßkartoffel Pommes Frites mit Knoblauchdip** 18,90 Euro  
\*2,10,5,A, C, G, L, M, O

**„Anger Burger“ aus frischem Rindfleisch mit Salat, Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Käse und Burgersoße, dazu Kartoffelecken und Knoblauchdip** 19,50 Euro  
\*2,10,5, O, L, A, C, G

**„Griechischer Burger“ aus frischem Rindfleisch mit Salat, Tomate, Peperoni, Tzatziki, Hirtenkäse und Burgersoße, dazu Kartoffelecken und Knoblauchdip** 19,90 Euro  
\*2,10,5, O, L, A, C, G

## **Flammkuchen nach Art des Hauses**

**Flammkuchen klassisch mit Speck, Lauch und Schmand** 13,90 Euro  
\*A, C, E, F, G, H, L, O

**Flammkuchen vegetarisch mit Zucchini, Paprika und Hirtenkäse** 13,90 Euro  
\*A, C, E, F, G, H, L



## Dessert und Eiskreationen

<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleiscreme, Vanillesoße und Sahne <i>*1,10,A,C,E,G, H</i>	7,90 Euro
<b>Schokoladensoufflé</b> mit Vanilleiscreme, Sahne und Soßenspiegel <i>*1,,10, A,C,E, G, H</i>	9,50 Euro
<b>Eierliköreisbecher</b> mit Vanilleiscreme, Eierlikör, Sahne und Hippengebäck <i>*1,10,A,C,G, H</i>	10,50 Euro
<b>Walnusseisbecher</b> mit Walnuss- und Vanilleiscreme, karamellisierten Walnüssen, Sahne, Karamellsoße und Hippengebäck <i>*1,10,A,C,E,G, H</i>	10,50 Euro
<b>Schwarzwaldbecher</b> mit Vanille- und Schokoeiscreme, Kirschen und Hippengebäck <i>*1,10,A, C, E, G, H</i>	10,50 Euro mit Schuß (2cl Kirschlikör zzgl. 2,40€)
<b>Schokoladeneisbecher</b> mit Stracciatella- und Schokoladeneiscreme, Schokoladensoße, Sahne, Schokoraspeln und Hippengebäck <i>*1,10,A,C,G,F, H</i>	10,50 Euro
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b> mit Vanilleiscreme, heißen Himbeeren, Sahne, Fruchtsoße und Hippengebäck <i>*1,10,A,C,G, H</i>	10,50 Euro
<b>Hausgemachte Eistorte</b> mit frischen Früchten <i>*1,10,A,C,G, H, E</i>	St. 9,90 Euro
<b>Hausgemachte Jentsentorte</b> samstags und sonntags <i>*1,10,A,C,G, H, E</i>	St. 5,20 Euro
<b>Eisschokolade</b> mit Vanilleeiscreme und Sahne <i>*1,10,C,G, H</i>	7,50 Euro
<b>Eiskaffee</b> mit Vanilleeiscreme und Sahne <i>*1,9, 10,C,G, H</i>	7,50 Euro



<b>Eissorten</b>	<i>je Kugel</i>	<i>2,50 Euro</i>
* <i>Vanille</i>		
* <i>Erdbeere</i>		
* <i>Stracciatella</i>		
* <i>Schokolade</i>		
* <i>Walnuss</i>		
* <i>Joghurt</i>		
 <b>Portion Sahne</b>		 <i>2,50 Euro</i>

**Bitte beachten: Bei einem Beilagenwechsel berechnen wir einen Aufwand von 1,50€.**

**Allergene und Zusatzstoffe**

\*1 Farbstoffe, \*2 konserviert, \*3 mit Antioxidationsmittel, \*4 mit Geschmacksverstärker, \*5 geschwefelt, \*6 geschwärzt, \*7 gewachst, \*8 mit Phosphat, \*9 koffeinhaltig, \*10 Süßstoff, \*11 AHDS

A für glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Dinkel, C für Eier und Eierzeugnisse, D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine), E für Erdnüsse und -erzeugnisse, F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse, G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose), H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, L für Sellerie und -erzeugnisse, M für Senf- und Senferzeugnisse, O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse



## **Alkoholfreie Getränke**

**0,25 l      0,75 l**

<i>Bad Brambacher Mineralwasser spritzig</i>	<i>3,20 Euro</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>Bad Brambacher Mineralwasser medium</i>	<i>3,20 Euro</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>Bad Brambacher Mineralwasser naturell</i>	<i>3,20 Euro</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>Bad Brambacher Bitter Lemon*1,3</i>	<i>3,50 Euro</i>	
<i>Bad Brambacher Tonic Wasser*3</i>	<i>3,50 Euro</i>	
<i>Bad Brambacher Ginger Ale*1,3</i>	<i>3,50 Euro</i>	

**0,2 l**

<i>Thomas Henry Tonic*3</i>	<i>4,00 Euro</i>	
<i>Fanta*1,2,3</i>	<i>3,40 Euro</i>	
<i>Coca Cola*1,3, Coca Cola light</i>	<i>3,40 Euro</i>	
<i>Sprite*3</i>	<i>3,40 Euro</i>	
<i>Spezi*1,2,3</i>	<i>3,40 Euro</i>	
<i>Fassbrause*1,11</i>	<i>3,40 Euro</i>	

## **Becker's Beste Säfte**

**0,2 l**

<i>Orangensaft</i>	<i>3,50 Euro</i>	
<i>Apfelsaft</i>	<i>3,50 Euro</i>	
<i>Kirschnektar</i>	<i>3,50 Euro</i>	
<i>Bananennektar</i>	<i>3,50 Euro</i>	
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>3,50 Euro</i>	
<i>Kiba (Bananensaft-Kirschsafft)</i>	<i>3,50 Euro</i>	
<i>Saftschorle</i>	<i>3,40 Euro</i>	



## Heißgetränke

<i>Tasse J.J.Darboven Kaffee*9</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Große Tasse J.J.Darboven Kaffee*9</i>	<i>5,80 Euro</i>
<i>Tasse Kaffee - entkoffeiniert</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Tasse Cappuccino J.J.Darboven*9</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Latte Macchiato J.J.Darboven*9</i>	<i>4,70 Euro</i>
<i>Große Tasse Milchkaffee J.J.Darboven*9</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Espresso J.J.Darboven*9</i>	<i>3,30 Euro</i>
<i>Doppelter Espresso J.J.Darboven*9</i>	<i>5,80 Euro</i>
<i>Glas Eilles Tee, verschiedene Sorten</i>	<i>3,70 Euro</i>
<i>Glas kalte oder warme Milch</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>3,80 Euro</i>

## Biere vom Fass

**0,25 l**      **0,4 l**

<i>Köstritzer Edel Pils</i>	<i>3,70 Euro</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Paulaner hell</i>	<i>3,70 Euro</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Radler, Diesel</i>	<i>3,70 Euro</i>	<i>5,20 Euro</i>

**0,3 l**      **0,5 l**

<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>4,20 Euro</i>	<i>6,00 Euro</i>
<i>Paulaner Hefeweizen</i>	<i>4,20 Euro</i>	<i>5,70 Euro</i>

## Flaschenbiere

**0,33 l**      **0,5 l**

<i>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei</i>		<i>5,60 Euro</i>
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	<i>4,50 Euro</i>	
<i>Berliner Weisse Himbeere*1</i>	<i>4,90 Euro</i>	
<i>Berliner Weisse Waldmeister *1</i>	<i>4,90 Euro</i>	



**Liebe Gäste,**

*als Inhaber von der Gastwirtschaft & Hotel  
„Hallescher Anger“ und Honorarkonsul der  
Republik Armenien in Sachsen-Anhalt,  
möchte ich Ihnen Weine und Brandys aus  
Armenien vorstellen.*

*Geprägt vom kontinentalen Klima, mit  
heißen, trockenen Sommern und kalten,  
trockenen Wintern werden hervorragende  
Weine hergestellt. Armenien ist auch die  
Wiege des Christentums auf unserer Erde.*

*Selbst in der Bibel kommt das Wahrzeichen von Armenien Berg Ararat vor.*

*Dieser befindet sich auf dem heutigen Territorium der Türkei.*

*Michael Schmidt, Inhaber*



## **Armenien** \*5

**0,2 l**

**0,75 l**

**KARAS - Weißwein, trocken**

8,90 Euro

31,90 Euro

*feine Aromen, rassige Säure zeugen vom Potential des Terroir Armavir*

**KARAS - Rotwein, trocken**

8,90 Euro

31,90 Euro

*intensive, vielschichtige Cuvée, rauchig mit Fruchtaromen,  
die Säure macht den Wein ausgewogen und elegant.*

**HOVAZ - Roséwein, trocken**

8,90 Euro

31,90 Euro

*Aroma-Bouquet von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und roten Früchten*

## **Brandys**

**4 cl**

**ArArAt Brandy Akhtamar 10 Jahre 40%**

8,90 Euro

**ArArAt Apricot 6 Jahre 35%**

8,90 Euro

**ArArAt Coffee 30%**

8,90 Euro





*Die Weinregion Saale-Unstrut kann auf eine über tausendjährige Geschichte zurückblicken. Vor allem der Mönchsorden der Zisterzienser kümmerte sich um die hiesigen Reben. Die Blütezeit war im 12. Jahrhundert mit einer Ausdehnung um die 10.000 ha Rebfläche. Klimaveränderungen, Kriege und wetterbedingte Missernten, aber auch neue Getränke aus Übersee verdrängten die Reben von den Anbauflächen.*

*Die Reblaus machte 1887 den Winzern das Leben schwer, so dass der Weinbau fast zum Erliegen kam. 1919 wurde in Naumburg die biologische Reichsanstalt gegründet. Carl Börner forschte, um den Schädling zu bekämpfen. Noch heute gibt es eine nach ihm benannte Unterlagsrebe, die gegen die Reblaus resistent ist.*

*Zu DDR Zeiten gab es nur eine Winzergenossenschaft in Freyburg und ein VEG Saalhäuser in Bad Kösen. Erst nach der politischen Wende 1990 konnten sich private Weingüter gründen. Die Struktur der Weingüter ist sehr unterschiedlich. Heute wird der Weinanbau an Saale-Unstrut auf 850 ha betrieben, die sich in drei Bundesländern aufteilen (695 ha in Sachsen-Anhalt, 135 ha in Thüringen und 20 ha in Brandenburg).*

*Das Familienweingut Herzer wurde 1992 in Naumburg gegründet. Im wenige Kilometer von der berühmten Domstadt gelegenen idyllischen Dorf Roßbach erwarben die Herzers im Ortskern einen historischen Bauernhof aus dem Jahr 1256. Andrea Herzer ist Winzertochter aus Laucha / OT Dorndorf, ihr Mann Stephan ein gebürtiger Pfälzer Weinbauingenieur. Die erfolgreiche Ost-West-Verbindung betreibt seit 30 Jahren Weinbau. Inzwischen ist auch die nächste Generation im Weingut tätig.*

### **Wein von Herzer - Wein mit Herz**



*Zu den hohen Qualitätsanforderungen gehören in guten Lagen umweltschonenden Anbau zu betreiben, durch vielfältige Pflegemaßnahmen und die gezielte Ertragsreduzierung höchste Qualität des Lesegutes zu erzielen. Eine schonende Kellerwirtschaft fängt den Sonnenschein ein und bringt ein Ergebnis, dass sich trinken lassen kann, feinfruchtig, mineralisch und elegante Tropfen von besonderer Güte.*

*Traditionell trocken ausgebaute Weine sind das Markenzeichen. Aber auch für Freunde des halbtrockenen (feinherb) oder lieblichen (fruchtig) Tropfens haben die Herzers etwas zu bieten. Eine Reihe von Medaillen bei Landes- und Bundesweinprämierungen dokumentieren diese Spitzenstellung des Weingutes.*

***Ein guter Wein ist der beste Gesellschafter und jeder Mensch sollte sich von ihm begeistern lassen.***

***(W. Shakespeare)***





## Weingut Herzer Roßbach/Naumburg

WEINGUT  
**HERZER** 

### Weißweine \*5

**Müller-Thurgau DQW, trocken**

*intensive Frucht, frisch, würzige Muskatnote*

**0,2 l      0,75 l**

7,50 Euro      27,50 Euro

**Gutedel DQW, trocken**

*frischer Wein, einfach gut und edel*

7,90 Euro      28,90 Euro

**Silvaner Muschelkalk DQW, trocken**

*fruchtbetontes Bukett, feiner Speisebegleiter, reife Äpfel*

8,50 Euro      31,40 Euro

**Bacchus DQW Konsul, trocken - Limitierte Auflage**

*betörende Fruchtaromen im Duft, würzig mit Holunderblüte*

8,20 Euro      29,90 Euro

**Weißer Burgunder DQW, trocken**

*feines Bukett, leichte Pfirsichnote, ideal zu Fisch und Geflügel*

8,80 Euro      31,90 Euro

**Grüner Silvaner DQW, halbtrocken**

*fruchtig, frischer und harmonischer Wein*

7,90 Euro      28,90 Euro

**Bacchus DQW, lieblich**

*betörende Fruchtaromen im Duft, würzig mit harmonischer Süße*

7,90 Euro      28,90 Euro

### Rosé- und Rotweine \*5

**Rotling DQW, trocken**

*aus weißen und roten Trauben gepresst,  
mit Aromen von Limette und Erdbeere*

**0,2 l      0,75 l**

8,30 Euro      30,90 Euro

**Blauer Zweigelt DQW, trocken**

*charaktervoll, zarte Zimt- und Brombeerennoten,  
fantastisch zu Wild*

8,80 Euro      31,90 Euro

**Dornfelder DQW, halbtrocken**

*saftige Kirsch- und Beerenaromen, eleganter, weicher Wein*

8,80 Euro      31,90 Euro

### Sekt vom Weingut Herzer



**Winzersekt**

*vom weißen Burgunder, brut*

**0,75 l**

33,90 Euro



WEINGUT KLAUS BÖHME  
KIRCHSCHEIDUNGEN

## Weingut Klaus Böhme\*<sub>5</sub> Kirchscheidungen

	0,2 l	0,75 l
<i>Weißburgunder DQW, trocken</i> <i>leichter Wein, feine Mineralität, angenehme Frucht</i>	8,80 Euro	31,90 Euro
<i>Cuvée Alles Rosa DQW, Deutscher Wein, trocken</i> <i>feine Fruchtaromen von Erdbeere und Kirschen</i>	8,80 Euro	31,90 Euro

## Unsere Hausmarke vom



KLOSTER  
PFORTA  
LANDESWEINGUT

## Landesweingut Kloster Pforta\*<sub>5</sub>

	0,2 l	1,0 l
<i>Weißwein Cuvée, trocken</i>	7,50 Euro	35,00 Euro
<i>Rotwein Cuvée, halbtrocken</i>	7,50 Euro	35,00 Euro
<i>Rosé Cuvée, halbtrocken</i>	7,50 Euro	35,00 Euro

	0,2 l	0,75 l
<i>„Weißer Riesling“ DQW, trocken</i> <i>zarte Zitrusnote, harmonische Säure</i>	8,80 Euro	31,90 Euro

## Weingut Steinauer Berg\*<sub>5</sub>



	0,2 l	0,75 l
<i>Riesling DQW, trocken</i> <i>feines Bukett von Zitrusfrüchten, leichter Sommerwein</i>	8,20 Euro	29,90 Euro



## VDP Weingut Bernard Pawis\*5 Freyburg/ Unstrut

	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Riesling Buntsandstein DQW, trocken</b> <i>typische Aromatik von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten, ausgewogen, rund und saftig</i>	8,80 Euro	31,90 Euro

<b>Rosalie DQW, trocken</b> <i>Rotling aus den Rebsorten Müller-Thurgau, Cabernet Blanc und Blauer Zweigelt, viel Frische und sommerliche Erdbeernote</i>	8,20 Euro	29,90 Euro
--	-----------	------------

<b>Pinotin DQW, trocken</b> <i>intensivrot, weicher Gerbstoff, Cassis</i>	8,80 Euro	31,90 Euro
--	-----------	------------

## Sekt **0,1 l** **0,75 l**

<b>Rotkäppchen Sekt</b> <i>halbtrocken, trocken oder rosé</i>		3,50 Euro	21,50 Euro
--	---	-----------	------------

<b>Rotkäppchen Riesling Flaschengärung trocken</b>	<i>Rotkäppchen</i>	4,50 Euro	28,00 Euro
--	--------------------	-----------	------------

<b>Geldermann Grand Rosé trocken</b>			36,50 Euro
--------------------------------------	---	--	------------

## Spirituosen und Liköre **2cl** **4 cl**

<i>Wilthener Goldkrone 28 %</i>	3,00 Euro	
<i>Wilthener Nr. 1 X.O. 38 %</i>	3,40 Euro	
<i>Jim Beam 40 %</i>		7,50 Euro
<i>Johnnie Walker red Label 40%</i>		7,50 Euro
<i>Chivas Regal Scotch 40%</i>		8,50 Euro
<i>Ballantines 40 %</i>		8,50 Euro



## 2cl

<i>Ramazotti 30 %</i>	3,50 Euro
<i>Kümmerling 35 %</i>	3,50 Euro
<i>Wilthener Gebirgskräuter 30 %</i>	3,50 Euro
<i>Jägermeister 35 %</i>	3,50 Euro
<i>Underberg 44 %</i>	3,50 Euro
<i>Tresterbrand vom Gr. Burgunder, Weingut Herzer 40 %</i>	5,00 Euro
<i>Nordhäuser Williamsbirne 30 %</i>	4,00 Euro
<i>Obstler 38 %</i>	3,50 Euro
<i>Grappa 38 %</i>	3,50 Euro
<i>Nordhäuser Doppelkorn 38 %</i>	3,20 Euro
<i>Absolute Vodka 40 %</i>	3,80 Euro
<i>Jubiläums Aquavit 42 %</i>	4,00 Euro
<i>Malteser Aquavit 40 %</i>	3,80 Euro
<i>Nordhäuser Kirschlikör 20 %</i>	3,00 Euro
<i>Eierlikör 14 %</i>	3,00 Euro
<i>Baileys 17 %</i>	3,30 Euro

UNSER  
TIPPI!

## Longdrinks

## 0,2 l

<i>Ramazotti Aperitivo Rosato mit Sekt*1</i>	7,20 Euro
<i>Aperol Spritz*1</i>	7,90 Euro
<i>Lillet Wildberry</i>	7,90 Euro
<i>Malibu Orange / Kirsch</i>	7,90 Euro
<i>Campari Orange / Soda*1</i>	7,90 Euro
<i>Gin Tonic</i>	9,50 Euro
<i>Whisky / Cola*1,3</i>	9,50 Euro