

Aktuelle Speisekarte gültig ab
01. Mai 2025
Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“
Familie Albertus

Aperitif

Sherry trocken, medium	5 cl	€ 3,50
Martini bianco	5 cl	€ 4,--
Campari ¹ mit Soda oder Orangensaft	5 cl	€ 6,90
Spritzzzz		
Aperol ¹ und Prosecco auf Eis		€ 6,90

Kalte und Warme Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Ochsenrücken mit Zitrone, Knoblauch
Grana Padano², ofenfrische Brötchen
€ 13,50

Bunte Blattsalate in Vinaigrette
Gebratene Kamm Muscheln | kleine Brötchen
€ 14,50

Burrata
Cremig gefüllter Büffel Mozzarella | Ruccola Pesto mit gerösteten Mandeln
Röstbrot
€ 10,50

Tomaten Süsschen
Grünkernklößchen | ohne Klößchen auch vegan
€ 6,--

Rinderkraftbrühe „Royale“
mit Nudeln und Eierstich
€ 6,--

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Für die kleinen Gäste bis 12 Jahren

Kleine Hähnchen-Nuggets
mit Pommes frites und Ketchup
€ 8,50

Knusperschnitzel
mit buntem Gemüse und Kroketten
€ 9,50

Kleines und Feines

Großer Salatteller vom Buffet mit ofenfrischen Brötchen
€ 8,90

dazu wahlweise

ein gebratenes Hähnchenbrustfilet € 6,80
gebackene Mozzarellasticks und Gemüsepuffer € 6,80

Geschnetzeltetes vom Ochsenrücken „Stroganoff“
Schmandsauce mit Gurke⁴, Zwiebel und Tomate
dazu Berner Rösti und Salat
€ 18,90

Frische Salate in Vinaigrette
gebratene Garnelen und Knuspergarnelen
kleine Brötchen
€ 15,90

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“ Familie Albertus

die Flaschenweine

Weißwein

Mosel für Feen und Elfen

Riesling - trocken -

Leichter zarter Weißwein, voller Frucht und Frische mit dem Duft nach reifen Pfirsich.

0,75 l Flasche € 24,50

Baden Grauburgunder - trocken -

Tradition WG Bischoffingen

Fruchtiger Weißwein mit reifen Nussaromen im Bukett. Vital und markant im Körper

0,75 l Flasche € 22,50

Italien Pinot Grigio

Terre Siciliane il Firro IGP

Strukturreicher Weißwein, Reich im Geschmack, mit fruchtigen Aromen von Pfirsich und Birne. Überzeugt durch seinen weichen und frischen Geschmack

0,75 l Flasche € 22,50

Frankreich Rafale Chardonnay Vignerons Catalans

Feinfruchtiger Chardonnay mit eine komplexen Bukett reifer Birnen und Zitrusfrüchten. Nuancenreich mit feinen Honig- und Nussaromen.

0,75 l Flasche € 23,50

Alle Weine enthalten Sulfite.

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Spanien

iOJO ! Rueda Blanco

Ramòn Bilbao Monte Blanco DO - trocken -

OJO ! = Achtung !

*Ein herrlich frischer und saftiger weißer Spanier
mit zartem Blütenduft und den ausladenden Aromen heller Früchte.*

0,75 l Flasche € 18,90

Rosé

Spanien

Lo Nuestro Rosado Bodegas Alconde

- trocken -

*Verführerischer Roséweinn mit viel Charakter. Ausladende rote Fruchtaromen,
die intensive rote Farne gepaart mit belebender Säure, geben diesem Rosé seine
pure Frische und Eleganz.*

0,75 l Flasche € 19,90

Italien

Rosato Terre Siciliane il Firro IGP

- trocken -

*Nuancenreicher Roséwein, würzig im Geschmack mit Noten von Granatapfel
und Himbeere. Überzeugt mit Harmonie und Reichhaltigkeit, schmeichelz mit
Frische und Eleganz*

0,75 l Flasche € 23,50

Rotwein

Italien

Montepulciano d'Abruzzo

*Lebhafter Rotwein, rubinrot schimmernd mit leichtem Suerkirscharoma.
Ausgewogener Duft nach Gewürzen und Waldfrüchten. Weich, warm und
harmonisch im Geschmack.*

0,75 l Flasche € 23,50

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Deutschland Saint Laurent Thorsten Krieger
- trocken -

Kräftig und gehaltvoll im Holzfass gereift. Seine Waldbeeren-Aromatik
Hält sich armonisch am Gaumen und bezaubert die Sinne.

0,75 l Flasche € 21,90

Spanien Navarra

Lo Nuestro Merlot Reserva - trocken -

*Ein prächtiger Rotwein der durch ein lang anhaltendes,
intensives Aroma von Waldfrüchten und Kirsche, gepaart mit feinen Vanille-
Noten überzeugt. Eingebunden in ein langes Finale
sind feine Röstaromen.*

0,75 l Flasche € 25,50

Argentinien Salentein Portillo Malbec

Bodegas Salentein, Valle de Uco - trocken -

*Intensiver Duft nach Waldbeeren, gepaart mit Nuancen von Kräutern und
Vanille. Am Gaumen die typischen Noten von Pflaume und Blaubeere, Kirsche und
Bitterschokolade. Kräftig und fruchtbetont mit weichem Tannin und warmem
Charakter.*

0,75 l Flasche € 23,50

Frankreich Rafale Cabernet Sauvignon Vignerons Catalans
- trocken -

*Fruchtiges Bukett mit Aromen von Holunder und Cassis und feinen Nuancen von
grüner Paprika und Röstaromen. Vollmundig und nachhaltig.*

0,75 l Flasche € 23,50

Alle Weine enthalten Sulfite.

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Hauptgerichte

Vegan

Gebratene Sojafilet Streifen auf mediterranem Grillgemüse in Tomaten Sugo
herzhaft-fruchtige Sesam-Happen | Erbsen-Minz-Spieß | Falafel Bällchen
€ 19,90

Veggi

Ricotta-Spinat-Panzerotti
Tomatensahn | frische Salate
€ 17,50

als Non-Veggi-Variante mit gebratener Hähnchenbrust
€ 23,50

Geschmorte Lammkeule

Rosmarin Jus | Bohnengemüse | Polenta Taler
€ 21,50

Drakenbergschnitzel vom Leineschwein

Steinchampignons in Rahm | frische Salate | Kroketten
€ 19,50

Argentinisches Ochsentrückensteak in kräftiger Teriyakisauce
gebackene Kartoffeltwister | frische Salate
€ 27,--

Gebratene Lamm-Huft-Steaks

Mediterranes Grillgemüse | Kräuterdip | Rosmarinkartoffeln
€ 22,90

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Zarte Schweinefilets auf gebackenen Maultaschen
mit Kräuterschmand | knackigen Salaten
€ 22,90

und aus dem Wasser

Gebratenes Zanderfilet
Papardelle in grünem Pesto | geschmolzene Minitomaten | Grana Padano | Salat
€ 21,90

Gebratenes Lachsfilet
Dillrahmsauce mit Grönland-Garnelen | gebackene Kartoffeln
frische Salate
€ 25,90

Wir behalten uns vor, bei Umbestellungen einen kleinen Aufschlag zu berechnen.

Süßes Finale

Schoko-Nuß-Brownie
salziges Karamell-Eis
€ 6,90

Crème Brûlée
Vanillecreme mit Karamellkruste
€ 6,50

Panna Cotta von weißer Schokolade
Beerensauce
€ 6,90

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Biere

König Pilsener		0,3 l	€ 3,50
König Pilsener		0,4 l	€ 4,--
Einbecker Brauherren Pils		0,3 l	€ 3,50
Einbecker Brauherren Pils		0,4 l	€ 4,--
Einbecker Brauherren Pils Alkoholfrei	Flasche	0,33 l	€ 3,50
Malzbier	Flasche	0,33 l	€ 3,50
Paulaner Weizen	hell Flasche	0,5 l	€ 4,50
Paulaner Weizen	dunkel Flasche	0,5 l	€ 4,50
Paulaner Weizen	alkoholfrei Flasche	0,5 l	€ 4,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,9} und Fanta ^{1,3}	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 4,50
Graf Metternich Mineralwasser	Flasche		0,2 l	€ 3,--
Graf Metternich Stilles Wasser	Flasche		0,2 l	€ 3,--
Graf Metternich Mineralwasser Gourmet	Flasche		0,75 l	€ 6,50
Apfelsaft	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 4,50
Orangensaft	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 4,50
Traubensaft			0,2 l	€ 3,--
Rhabarber Nektar	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 4,50
Johannisbeer Nektar	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 4,50
Kirsch Nektar,	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 4,50
Ginger Ale ¹⁰	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 4,50
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 4,50
Tonic Water	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 4,50

*= mit Farbstoff

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Spirituosen

Fürst Bismarck	38 % vol	2 cl	€ 2,--
Wodka	40 % vol	2 cl	€ 3,--
Bommerlunder	38 % vol	2 cl	€ 3,--
Malteser Kreuz Aquavit	40 % vol	2 cl	€ 3,--
Jubiläums Aquavit	42 % vol	2 cl	€ 3,--
Linie Akvavit	41,50% vol	2 cl	€ 3,--
Fernet Branca	42 % vol	2 cl	€ 3,--
Jägermeister	35 % vol	2 cl	€ 3,--
Schierker Feuerstein	35 % vol	2 cl	€ 2,--
Ramazotti	30 % vol	2 cl	€ 3,--
Sambuca	40 % vol	2 cl	€ 3,--
Cognac Hennessy	40 % vol	2 cl	€ 4,50
Pircher Himbeergeist	42 % vol	2 cl	€ 3,50
Pircher Williams Birne	40 % vol	2 cl	€ 3,50
Pircher Obstler	40 % vol	2 cl	€ 3,50
Grappa	40 % vol	2 cl	€ 3,00

Sekt

Prosecco

Villa Sandi

Prosecco Spumante - trocken - € 26,90

Prosecco frizzante Glas 0,2 l € 3,90

Sekt und Prosecco enthalten Sulfite

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Offene Weine

Weißwein

<u>Franken</u>	Volkacher Kirchberg Silvaner trocken	Qualitätswein 0,2 l	€ 6,--
<u>Rhein Hessen</u>	Bodenheimer St. Alban Riesling trocken	Qualitätswein 0,2 l	€ 6,--
<u>Frankreich</u>	La Rose du Pin, Bordeaux, - trocken -	0,2 l	€ 6,--
<u>Rosé</u>	La Vila , Languedoc Syrah, Rosé - trocken -	0,2 l	€ 6,--
<u>Mosel</u> <u>Weißherbst</u>	Noviander Honigberg Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	Qualitätswein 0,2 l	€ 6,--

Rotwein

<u>Württemberg</u>	Ochsenbacher Stromberg Trollinger mit Lemberger halbtrocken	Qualitätswein 0,2 l	€ 6,--
<u>Frankreich</u>	Chateau Manoir Südfrankreich Cabernet und Syrah - trocken -	0,2 l	€ 6,--
<u>Italien</u>	Nero d'Ávola Sizilien - trocken -	0,2 l	€ 6,--

Alle Weine enthalten Sulfite

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁹			€ 3,--
Cappuccino ⁹			€ 3,50
Espresso ⁹	€ 2,--	Espresso doppelt ⁹	€ 3,--
Grosse Tasse Tee ⁹			€ 2,--
Grog mit 4 cl Rum			€ 5,--
Latte macchiato ⁹			€ 4,--

Gasthaus

Zum Drakenberg

Lange Straße 43, 37077 Göttingen - Roringen

Tel. : 0551 / 24613

Fax : 0551 / 23064

www.zum-drakenberg.de

Öffnungszeiten

MO DO FR SA 17 - 22 Uhr
Sonn- und Feiertag 11.30 - 14.30 Uhr und 18 - 21 Uhr

Kreative Küchenzeiten

MO DO FR SA 17:30 - 21 Uhr
Sonn- und Feiertag 11.30 - 13.30 Uhr und 18 - 20 Uhr

Dienstag und Mittwoch ist Ruhetag

Sie planen eine Feier außerhalb unserer Öffnungszeiten ?
Kein Problem. Wir öffnen gerne für Sie ! Bitte fragen Sie uns.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt. und Bedienungsgeld

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Zu 1: Farbstoffe, zu 2: Konservierungsstoffe,
zu 3: Antioxydationsmittel,
zu 4: Süßstoff,
zu 5: Schwefeldioxid/Sulfite, zu 7: Phosphat,
zu 9: Koffeinhaltig

Gemäß der Allergen-Kennzeichnungspflicht müssen wir folgende Allergen
ausweisen:

Gluten, Eier, Senf, Sesam-Samen, Fisch, Schwefeldioxid und Sulfite,
Erdnüsse, Sojabohnen, Lupine, Milch, Sellerie, Weichtiere und
Schalenfrüchte.

Da wir frische Produkte, sowie konservierte Lebensmittel, wie z.B. Oliven usw.
und fertige Backwaren verwenden, weisen wir Sie darauf hin, dass im
Kochprozess sämtliche Allergene und Zusatzstoffe verwendet werden und somit
in allen Speisen enthalten sein können.

Eine Liste mit allen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sowie den
Allergenen erhalten Sie sofort auf Anfrage.