

Speisenkarte ab dem 18. September 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	€ 6,50
 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

Geflammter Ziegenkäse
kleiner Salat | Vinaigrette | ofenfrischen Brötchen
€ 11,50

Süppchen von roten Linsen mit gebratenen Garnelen
und kleinem Gemüse
ohne Garnelen auch Vegan
€ 6,--

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

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 € 25,50

Baden **Grauburgunder - trocken -**

Tradition WG Bischoffingen

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

0,75 l Flasche € 23,50

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 € 23,50

Frankreich **Rafale Chardonnay Vignerons Catalans**

Feinfruchtiger Chardonnay mit einem komplexen Bukett reifer Birnen und Zitrusfrüchte. Nuancenreich mit feinen Honig- und Nussaromen

0,75 l Flasche € 24,50

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 € 22,50

Rosé

Spanien

Lo Nuestro Rosado Bodegas Alconde

- trocken -

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

0,75 l Flasche € 20,50

Italien

Rosato Terre Siciliane il Firro IGP

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

0,75 l Flasche € 24,50

Rotwein

Italien

Montepulciano d'Abruzzo

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

0,75 l Flasche € 24,50

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Argentinien Salentein Portillo Malbec

Bodegas Salentein, Valle de Uco - trocken -

Intensiver Duft nach Waldbeeren, gepaart mit Nuancen von Kräutern und Vanille. Am Gaumen vielschichtig mit den typischen Noten von Pflaume und zarten Anklängen an Blaubeere, Kirsche und Bitterschokolade. Kräftig und fruchtbetont mit weichem Tannin und warmem Charakter.

0,75 l Flasche € 24,50

Spanien Navarra

Lo Nuestro Merlot Reserva - trocken -

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

0,75 l Flasche € 26,50

Deutschland Saint Laurent Thorsten Krieger

Kräftig und gehaltvoll im Holzfass gereift. Seine Waldbeerenaromatik betört die Sinne

0,75 l Flasche € 24,50

Frankreich Rafale Cabernet Sauvignon Vigneros Catalans

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

0,75 l Flasche € 24,50

Alle Weine enthalten Sulfite.

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Für die kleinen Gäste bis 12 Jahren

Kleine Hähnchen-Nuggets
mit Pommes frites und Ketchup
€ 9,50

Knusperschnitzel
mit buntem Gemüse und Kroketten
€ 8,50

Hauptgerichte

Hüttenschnitzel vom Leineschwein
mit Wildpreiselbeeren und Raclettekäse überbacken
Schweizer Rösti | frische Salate
€ 20,50

Halbe Cherry Valley Ente teilentbeint
Bratpfelsauce | Rotkraut | Kartoffelklöße
€ 26,50

Rumpsteak „Landmann“
Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Röstkartoffeln | frische Salate
€ 27,90

Geschmorte Wildschweinkeule und Hirschkotelett Rotweinjus
gefüllter Weinapfel | Rosenkohlrischen mit Speck-Mandelbutter
Schupfnudeln
€ 29,80

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

**Zarte Schweinefilets in Tomatencreme auf Tiroler Schlutzkrapfen
mit Ricotta-Spinat-Füllung**

frische Salate

€ 22,90

Vegan

Zweierlei Linsen in grünem Thai-Curry

gebackene Soja-Streifen | Falafel-Bällchen | frische Salate

€ 21,50

aus dem Wasser

Geratenes Kabeljaufilet und Garnele

Dijon-Senf-Sauce | gebackene Kartoffeln | frische Salate

€ 25,--

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

Süßes Finale

Cassata und hausgemachtes Brombeer Sorbet

€ 6,90

Crème Brûlée

Vanillecreme mit Karamellkruste

€ 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	Flasche	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
Kirschsaft, Fruchtsaftgetränk	0,2 l € 3,--	0,4 l € 5,--
Ginger Ale ¹⁰	0,2 l € 3,--	0,4 l € 5,--
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l € 3,--	0,4 l € 5,--
Tonic Water	0,2 l € 3,--	0,4 l € 5,--

*= mit Farbstoff

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Spirituosen

Fürst Bismarck	38	% vol	2 cl	€ 2,50
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	€ 3,--
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,--

Sekt

Prosecco

Villa Sandi

Prosecco Spumante - trocken - *Flasche* 0,75 l € 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>Rheinhessen</u>	Bodenheimer St. Alban Riesling trocken	Qualitätswein 0,2 l	€ 6,--
<u>Frankreich</u>	La Vila , Languedoc Syrah, <u>Rosé</u> - trocken -	0,2 l	€ 6,--
	La Rose du Pin, Bordeaux, - trocken -	0,2 l	€ 6,--
<u>Mosel</u>	Noviander Honigberg Spätburgunder <u>Weißherbst</u> 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		€ 4,50
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 Allergenkennzeichnungspflicht müssen wir folgende Allergene
ausweisen:

Gluten, Eier, Senf, Sesamsamen, Fische 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 Allergenen
erhalten Sie sofort auf Anfrage