



RESTAURANT
» Haus Goldstein «

Internationale Küche

Goldsteinstraße 314
60529 Frankfurt

T.: 069 6 66 17 83

Kalte und warme Vorspeisen ***Cold and warm appetizers***

- 03 **Gegrillte Champignons** 11,90 €
mit geschmolzener Kräuterbutter ^g, Remouladen Sauce ^c und Brot ^a
Grilled mushrooms with melted herb butter, remoulade sauce and bread
- 05 **Mozzarella^g mit Tomaten, Basilikum und Brot^A** 11,90 €
Mozzarella - with tomatoes, basil and bread
- 06 **Schafskäse^g (paniert) mit Remouladen Sauce ^c und Brot ^{c, a, g}** 12,90 €
Breaded feta cheese - with remoulad sauce and bread
- 09 **Schafskäse^g (gegrillt) mit Preiselbeeren und Brot ^a** 12,90 €
Sheep's cheese (grilled) with cranberries and bread

Suppen / Soups

- 10 **Rinderbouillon mit Ei oder Einlage ^{2,4, a, c}** 6,90 €
Beef bouillon with egg or insert
- 12 **Tomatencremesuppe mit Reis ^l** 6,90 €
Cream of tomato soup with rice
- 13 **Französische Zwiebelsuppe mit Käse Überbacken^{4, g}** 8,90 €
French onion soup with scalloped cheese
- 15 **Gulaschsuppe - mit Brot ^{l, a}** 8,90 €
Goulash soup with bread

Salate / Salads

- 21 **Salatplatte „Donna“** 15,90 €
bunter Salat mit Putenbruststreifen, Zwiebeln,
Oliven^{2,6} und Schafskäse^{2, g}, dazu Joghurdressing ^{m, g}
*Variocolored salad with turkey-breast strips, onions,
beans, corn, olives and feta cheese, with yoghurt dressing*
- 22 **Beilagensalat ^{g, m} - side salad** 5,90 €
- 23 **Atlantik Salat** 20,90 €
gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet, ^dgekochtem Ei, ^c Paprika,
Zitronensaft, Creme von Aceto Balsamico und Olivenöl
*Mixed salad with grilled salmon fillet d boiled egg, peppers,
cream of balsamic vinegar and olive oil*
- 24 **Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum** 8,50 €
Tomato salad with onions and basil

Nudelgerichte / Pasta dishes

- 32 **Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce^{4, l, a}** 14,90 €
With minced meat sauce
- 33 **Makkaroni Gorgonzola mit Sahnesauce und Schimmelkäse ^{g, a}** 15,90 €
With cream and mold cheese
- 34 **Makkaroni Cardinale ^a** 16,90 €
mit Schinken^{2,3,4}, Champignons in Tomatensahnesauce ^{g, a}
With ham, white mushrooms, tomatoes, cheese and cream sauce

Kleine Köstlichkeiten vom Grill (ca. 150 g) **Senioren-Gerichte** **Small delicacies on barbecue / Senior dishes**

40	Putensteak mit Sauce Hollandaise ^{2,c} , Pommes frites und Salat ^{m,g} <i>Turkey steak with Hollandaise sauce, French fries and salad</i>	17,90 €
41	Hacksteak ^{4g} mit Pommes frites, Djuvecreis ^l , Ajvar und Salat ^{m,c} <i>Minced steak with french fries, Ajvar, djuvecreis and salad</i>	15,90 €
42	Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat ^{m,g} <i>Rump steak with onions, French fries and salad</i>	21,90 €
43	Schweinefilet mit Butterreis, ^{g,c} Sauce Hollandaise ² und Salat ^{m,g} <i>Pork tenderloin with butter rice, hollandaise sauce and salad</i>	17,90 €
44	Paniertes Schnitzel ^{a,c} mit Rahmchampignons ^{l,g} , Pommes frites und Salat ^{m,g} <i>Breaded escalope with white mushrooms, French fries and salad</i>	16,90 €
45	Cevapcici ⁴ mit Djuvecreis ^l , Pommes frites, Ajvar und Salat <i>With Djuvec-rice, French fries, Ajvar, and salad</i>	15,90 €
46	Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat ^{m,g} <i>Beef liver with roasted onions, fried potatoes and salad</i>	15,90 €

Grillspezialitäten / Barbecue specialities

50	Cevapcici ⁴ mit Djuvecreis ^l , Pommes frites, Ajvar und Salat ^{m,g} <i>With Djuvec-rice, French fries Ajvar, and salad</i>	17,90 €
51	Raznjici 2 Fleischspieße vom Schweinenacken mit Djuvecreis ^l , Pommes frites, Ajvar und Salat ^{m,g} <i>Two meat skewers of pork neck, with Djuvec-rice, French fries, Ajvar and salad</i>	17,90 €
52	Pola-Pola Cevapcici ⁴ und Raznjici mit Djuvecreis ^l , Pommes frites, Ajvar und Salat ^{m,g} <i>Half-Half - Cevapcici and Raznjici with Djuvec-rice, Ajvar, French fries and salad</i>	17,90 €
53	Pljeskavica (Hacksteak ⁴) mit Djuvecreis ^l , Pommes frites, Ajvar und Salat ^{m,g} <i>Pljeskavica (steak of minced meat) with Djuvec-rice, Ajvar, French fries and salad</i>	17,90 €
54	Pljeskavica „Spezial“ Hacksteak ⁴ gefüllt mit Schafskäse ^{2,g} , dazu Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar und Salat ^{m,g} <i>Steak of minced meat filled with feta cheese, covered with dried meat, in addition with French fries, Ajvar, Djuve-rice and salad</i>	19,90 €
55	Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat ^{m,g} <i>Beef liver with roasted onions, fried potatoes and salad</i>	17,90 €

- | | | |
|----|--|---------|
| 56 | Grillteller
Cevapcici ⁴ , Pljeskavica ⁴ , Schweinesteak, Putensteak, Speck ⁷
mit Pommes frites, Ajvar, Djuvecreis und Salat ^{m,g}
<i>Barbecue plater - Cevapcici, Pljeskavisteak, turkey steak, dried meat
 with french fries, Ajvar, djuvecreis and salad</i> | 19,90 € |
| 58 | Bauernteller
gefülltes Hacksteak ^{4,l,g} , Schweinesteak, Cevapcici,
Speck ⁷ bedeckt mit gerösteten Zwiebeln dazu Ajvar, Bratkartoffeln und Salat ^{m,g}
<i>Country skewer -Steak of minced meat filled with feta cheesen, pork steak ,Cevapcici,
 dried meat covered with roasted onions in additionwith, Ajvar, fried potatoes and salad</i> | 20,90 € |
| 61 | Schweinefilet mit Sauce Hollandaise ^{2,g,c}
dazu Butterreis und Salat ^{m,g}
<i>Pork tenderloin with hollandaise sauce served with butter rice and salad</i> | 22,90 € |
| 62 | Mix-Grill
Rumpsteak, Schweinefilet, Rinderfilet und Putensteak, dazu
Kräuterbutter ⁹ , Bratkartoffeln und Salat ^{m,g}
<i>Mix grill - rump steak, pork tenderloin, beef tenderloin and turkey steak, served with
 fried potatoes and salad</i> | 29,90 € |

Platte für zwei Personen Dishes for two persons

- | | | |
|----|---|---------|
| 63 | Balkan-Platte
Pljeskavica ⁴ , Cevapcici ⁴ , Rumpsteak, Raznjici, Schweineschnitzel ^{c,a}
und Speck ⁷ dazu Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar und Salat ^{m,c}
<i>Pljeskavica, Cevapcici, rump steak, Raznjici, pork escalope
 and dried meat, with French fries, Ajvar, Djuvec-rice and salad</i> | 43,80 € |
|----|---|---------|

Für unsere kleinen Gäste For our little guests

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Spaghetti Bolognese ^{4, a,l}
<i>Spaghetti in minced meat sauce</i> | 11,90 € |
| 71 | Schweineschnitzel »Rotkäppchen« ^{c,a,e}
Schnitzelchen mit Pommes frites und Ketchup
<i>Vienna escalope „Red riding hood“ with French fries and Ketchup</i> | 11,90 € |
| 72 | Hähnchen Nuggets mit Pommes frites und Ketchup ^{a,c}
<i>Chicken nuggets with French fries and Ketchup</i> | 11,90 € |
| 73 | Fischstäbchen mit Pommes frites und Remouladen Sauce ^{a,c}
<i>Fish sticks with French fries and Remouladen Sauce</i> | 11,90 € |

Internationale Spezialitäten International Specialities

80	Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) ^{a,c} mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat ^{m,g} <i>Original Vienna escalope (veal meat) with cranberries, fried potatoes and salad</i>	24,90 €
81	Cordon bleu ^{2,3,4,a,c} vom Schwein mit Pommes frites und Salat ^{m,g} <i>Cordon bleu with French fries and salad</i>	22,90 €
82	Schweinefilet mit Champignonrahm-Sauce, ^{l,m,g} Kroketten und Salat <i>Pork loin with mushroom sauce, croquettes and salad</i>	22,90 €
83	Schweine Schnitzel ^{g,a} mit Pommes frites und Salat ^{m,g} <i>Pork escalope „Viennese style“ with French fries and salad</i>	17,90 €
84	Jägerschnitzel mit Pommes frites und Salat ^{c,a,m,g} <i>Hunter escalope with French fries and salad</i>	18,90 €
85	Rahmschnitzel mit Pommes frites und Salat ^{m,g,l} <i>Cream escalope with French fries and salad</i>	18,90 €
86	Gegrillte Putensteak mit Kroketten, Sauce Hollandaise ^{2,c} und Salat ^{m,g} <i>Turkey steak with croquettes, Hollandaise sauce and salad</i>	20,90 €
87	Frankfurter Schnitzel ^{a,c} mit Grüner Sauce, ^{c,m,g} Salzkartoffeln und Salat ^{m,g} <i>Pork escalope with herb sauce, boiled potatoes and salad</i>	19,90 €
88	Frankfurter Grüne Sauce ^{cg,m,} mit Salzkartoffeln garniert mit gekochten Eiern ^c <i>Green (herb) sauce with boiled potatoes garnished with boiled eggs</i>	16,90 €
89	Zwiebelschnitzel mit Pommes frites und Salat ^{m,g} <i>Onion escalope with French fries and salad</i>	19,90 €
189	Pfefferschnitzel mit Pommes frites und Salat ^{m,g} <i>pepper escalope with French fries and salad</i>	19,90 €

Argentinische Steaks (200 g.)

90	Rumpsteak mit Kräuterbutter ^g <i>Rump steak with herb butter</i>	28,90€
91	Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln <i>Rump steak with fried onions</i>	28,90€
92	Rumpsteak mit grünem Pfeffer in feiner Madeira Sauce ^m <i>with green pepper in fine Madeira sauce</i>	29,90€
93	Rinderfilet mit Kräuterbutter ^g <i>Beef filet with herb butter</i>	36,90€
94	Pfeffersteak (Filet) mit grüner Pfeffersauce ^g <i>Beef filet with green pepper sauce</i>	37,90€
95	Rinderfilet mit Sauce Béarnaise ^{c,g} <i>Beef filet with sauce Béarnaise</i>	38,90€

Zum Steak servieren wir Kartoffelecken und Beilagensalat // The steak is served with potato wedges and a side salad

Fisch Spezialitäten / Fish Specialities

- | | | |
|-----|---|---------|
| 100 | Zanderfilet vom Grill mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat ^{m,g,d}
<i>Pike-perch filet with boiled potatoes, leaf spinach and salad</i> | 25,90 € |
| 103 | Wildlachsfilet vom Grill ^d
mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat
<i>Wild salmon filet (grilled) with boiled potatoes, leaf spinach and salad</i> | 28,90 € |
| 104 | Calamari vom Grill ^{m,g}
mit Salzkartoffeln, Blattspinat, Knoblauch mit Olivenöl und Salat
<i>with boiled potatoes, leaf spinach, garlic with olive oil and salad</i> | 25,90 € |

Für ganze Fische wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Wir bieten täglich eine Auswahl an frischen Fischen – ganz nach Verfügbarkeit.

For whole fish please ask our service staff, we offer a daily selection of fresh fish - depending on availability.

Vegetarische Gerichte Vegetarian dishes

- | | | |
|----|---|---------|
| 65 | Spaghetti mit Gemüse in Tomatensauce ^a
<i>with vegetables in tomato sauce</i> | 16,90 € |
| 66 | Makkaroni mit Spinat und Knoblauch in Sahnesauce ^{a,g}
<i>With cream and mold cheese</i> | 17,90 € |
| 68 | Gegrillte Gemüse mit gebackenem Schafskäse auf Brot und Djuvecreis
<i>Grilled vegetables with baked sheep's cheese on bread and djuvec rice</i> | 20,90 € |

Beilagen / Side dishes

- | | | | |
|-----|--|-------------------|--------|
| 110 | Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln
<i>French fries, croquettes, fried potatoes</i> | <u>je Portion</u> | 5,90 € |
| 111 | Butterreis, Djuvecreis, Salzkartoffeln
<i>Butter-rice, Djuvec-rice, boiled potatoes</i> | <u>je Portion</u> | 5,90 € |
| 112 | Baked Potatoe (Folienkartoffel) | <u>je Portion</u> | 6,90 € |
| 113 | Gemüse, Blattspinat
<i>Vegetables, leaf spinach</i> | <u>je Portion</u> | 6,90 € |
| 114 | Ajvar | | 2,00 € |
| 115 | Ketchup, Mayonnaise ^{m,c} | | 0,50 € |
| 116 | Beilagen-Änderung <i>Supplement to change</i> | | 1,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 124 | Apfelstrudel ¹¹ mit Vanille-Eis und Sahne ^{a,c,m}
<i>Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i> | 10,90 € |
| 125 | Palatschinken mit Vanille-Eis ^{1,11} Schokoladensauce und Sahne ^{a,h,m}
<i>Pancakes with vanilla ice-cream and whipped cream</i> | 9,90 € |
| 126 | Palatschinken mit Marmelade und Sahne ^{a,c,g,h}
<i>Pancakes with jam and cream</i> | 9,90 € |
| 127 | Palatschinken mit Schokolade und Sahne ^{a,c,g,h}
<i>Pancakes with chocolate and cream</i> | 9,90 € |

Getränkekarte / Drinks

Aperitifs

151	Martini rosso, bianco oder dry	5 cl	5,50 €
152	Sherry dry oder medium	5 cl	5,50 €
153	Glas Sekt	0,10 l	5,00 €
154	Kir Royal	0,10 l	6,00 €
155	Sekt mit Aperol	0,30 l	7,90 €
1155	Hugo mit Holunderblüten- und Minzgeschmack	0,30 l	7,90 €
156	Lillet Wildberry	0,30 l	7,90 €
157	Cynar mit Soda	4 cl	6,50 €
158	Glas Prosecco	0,10 l	5,00 €

Biere vom Fass / Beer on tap

162	Binding Römer Pils		0,30 l	3,90 €
163	Binding Römer Pils		0,50 l	4,90 €
164	Radler (Bier mit Limo)		0,30 l	3,90 €
165	Radler (Bier mit Limo)		0,50 l	4,90 €
166	Dreckiges^{1,3,9} (Bier mit Cola)		0,30 l	3,90 €
167	Dreckiges^{1,3,9} (Bier mit Cola)		0,50 l	4,90 €
168	Staropramen Dunkelbier		0,30 l	4,90 €
169	Staropramen Dunkelbier		0,50 l	5,90 €
1691	Jever Pilsner		0,30 l	4,90 €
1692	Jever Pilsner		0,50 l	5,90 €

Schöffelhofer Weizenbiere

170	Hefeweizen - Hell, Dunkel oder Alkoholfrei		0,50 l	5,00 €
171	Kristallweizen		0,50 l	5,00 €
172	Schöffelhofer Grapefruit^{1,3,9}		Flasche 0,33 l	4,50 €
173	Clausthaler Alkoholfrei		Flasche 0,33 l	4,50 €
174.	Malzbier Alkoholfrei		Flasche 0,33 l	4,50 €

Apfelwein vom Fass / Cider on tap

180	Apfelwein - Pur , Sauergespritzt, Süßgespritzt	0,25 l	2,50 €
181	Apfelwein - Pur, Sauergespritzt, Süßgespritzt	0,50 l	3,50 €
182	Apfelwein Bembel	1,00 l	7,00 €
183	Apfelwein Bembel	2,50 l	16,50 €
184	Apfelwein Bembel	3,50 l	23,50 €

Warme Getränke/Warm drink

190	Tasse Kaffee - <i>Coup of coffee</i>		3,00 €
191	Tasse Kaffee Hag - <i>Coup of coffee Haag</i>		3,00 €
192	Kännchen Kaffee - <i>A pot of coffee</i>		4,50 €
193	Kännchen Kaffee Haag - <i>A pot of coffee Haag</i>		5,00 €
194	Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne- <i>with milk froth or cream</i>		3,90 €
195	Latte Macchiato		4,90 €
196	Milchkaffee - <i>Café au lait</i>		4,90 €
197	Espresso		3,00 €
198	Doppelter Espresso		5,00 €
199	Heiße Schokolade mit Schlagsahne - <i>Hot chocolate with whipped cream</i>		5,90 €
200	Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne - <i>with ice-cream and whipped cream</i>		6,90 €
201	Tee (Schwarzer, Grüner, Fenchel, Hagebutten, Kamille, Früchte usw.) <i>Tea (black, green, fennel, roship, chmomille, mint, fruit)</i>		2,80 €

Warme alkoholische Getränke

205	Heißer Apfelwein - <i>Hot cider</i>	0,20 l	4,50 €
206	Glühwein - <i>Hot wine punch</i>	0,20 l	4,50 €
207	Schwarzer Tee mit Rum - <i>Black tea with Rum</i>	0,20 l	4,50 €
208	Heißer Slivovitz - <i>Hot Slivovitz</i>	2 cl	4,50 €

Digestifs - Spirituosen

210	Williams Christ	2 cl	3,00 €
211	Grappa	2 cl	3,00 €
212	Slivovitz	2 cl	3,00 €
213	Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 €
214	Malteser Kreuz	2 cl	3,00 €
215	Kirschwasser - <i>Cherry Schnapps</i>	2 cl	3,00 €
216	Obstler - Schnapps	2 cl	3,00 €
217	Gin	2 cl	3,00 €
218	Tequila	2 cl	3,00 €
219	Wodka	2 cl	3,00 €
220	Bacardi Rum	2 cl	3,00 €
221	Himbeergeist - <i>Raspberry spirit</i>	2 cl	3,00 €
222	Hessische Kräuterhex - <i>Hessian herbs hex</i>	2 cl	3,50 €
2221	Korn - <i>Grain</i>	2 cl	3,00 €

Sekt - Prosecco - Champagner

320	Mumm Dry	0,75 l	29,00 €
321	Sekt-Hausmarke	0,75 l	29,00 €
322	Prosecco	0,75 l	33,00 €
323	Moët & Chandon Champagner	0,75 l	99,00 €
326	Piccolo-Hausmarke	0,20 l	8,00 €
327	Glas Sekt oder Prosecco	0,10 l	5,00 €

Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic drinks

223	Selters Mineralwasser		Flasche	0,25 l	3,00 €
224	Selters Mineralwasser		Flasche	0,50 l	3,50 €
225	Selters Mineralwasser		Flasche	1,00 l	6,00 €
226	Stilles Wasser ohne Kohlensäure		Flasche	0,25 l	3,00 €
227	Stilles Wasser ohne Kohlensäure		Flasche	0,50 l	3,50 €
228	Stilles Wasser ohne Kohlensäure		Flasche	1,00 l	6,00 €
229	Coca-Cola ^{1,3,9}			0,20 l	3,50 €
230	Coca-Cola ^{1,3,9}			0,40 l	4,50 €
231	Coca-Cola Zero ^{1,3,9,12,14}			0,20 l	3,50 €
232	Coca-Cola Zero ^{1,3,9,12,14}			0,40 l	4,50 €
233	Spezi ^{1,2,3}			0,20 l	3,50 €
234	Spezi ^{1,2,3}			0,40 l	4,50 €
235	Fanta ^{1,3}			0,20 l	3,50 €
236	Fanta ^{1,3}			0,40 l	4,50 €
237	Schweppes Bitter Lemon ¹⁰			0,20 l	3,50 €
238	Schweppes Tonic Water ¹⁰			0,20 l	3,50 €
239	Schweppes Ginger Ale			0,20 l	3,50 €
240	Red Bull ^{1,9,14}			0,25 l	6,50 €
241	Sprite ¹			0,20 l	3,50 €
242	Sprite ¹			0,40 l	4,50 €
243	Fuze Tea Pfirsich (Eistee)		Flasche	0,25 l	3,50 €
244	Sodawasser (Glas)			0,25 l	2,50 €

Fruchtsäfte / Juices

245	Orangensaft - Orange juice			0,20 l	3,50 €
246	Orangensaft - Orange juice			0,40 l	5,00 €
247	Apfelsaft - Apple juice			0,20 l	3,50 €
248	Apfelsaft - Apple juice			0,40 l	5,00 €
253	Johannisbeersaft - Currant juice			0,20 l	3,50 €
254	Johannisbeersaft - Currant juice			0,40 l	5,00 €
258	Fruchtsaftschorle - Juice spritzer			0,20 l	3,50 €
259	Fruchtsaftschorle - Juice spritzer			0,40 l	4,50 €

Liköre / Liqueurs

260	Bailey´s Cream ¹	4 cl	5,00 €
261	Amaretto	4 cl	4,00 €
262	Sambucca	2 cl	3,00 €
263	Kruskovac Birnenlikör ¹ - <i>Pear liqueur</i>	2 cl	3,00 €
2651	Julischka Mix aus Slivovitz und Kruskovac ¹	2 cl	3,00 €
2661	Julischka Mix aus Slivovitz und Kruskovac ¹	4 cl	5,00 €

Magenbitter / Bitters

265	Fernet Branca ¹	2 cl	3,00 €
266	Jägermeister ¹	2 cl	3,00 €
267	Pelinkovac ¹	2 cl	3,00 €
269	Ramazotti	4 cl	5,90 €

Cognac / Weinbrand

270	Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	6,90 €
271	Hennessy V.S.O.P.	4 cl	6,90 €
272	Asbach Uralt	4 cl	4,50 €
273	Vecchia Romagna	4 cl	4,50 €
274	Calvados Normandie-France	4 cl	4,50 €
275	Frankfurter Mispelchen mit Calvados	4 cl	5,50 €

Whisky - Bourbon - Scotch

276	Jack Daniels - Tennessee	4 cl	6,00 €
278	Tullamore Dew	4 cl	6,00 €
279	Chivas Regal	4 cl	6,50 €

Longdrinks 0,2 l

280	Campari ¹ - Orange oder Soda		5,50 €
281	Wodka - Lemon oder Orangensaft		5,90 €
282	Wodka - Red Bull ^{1,9,14}		6,90 €
283	Bacardi - Cola ^{1,3,9}		5,50 €
284	Jack Daniels-Cola ^{1,3,9}		6,90 €
285	Asbach-Cola ^{1,3,9}		5,50 €
286	Hütchen (Asbach-Cola) ^{1,3,9}		3,50 €

Weinkarte / Wine list

Offene Weißweine / Open white wine

289	Müller-Thurgau, lieblich	0,20 l	5,90 €
290	Pinot Grigio D.O.C, Italien, herb, trocken	0,20 l	5,90 €
291	Riesling, trocken	0,20 l	5,90 €
292	Laski Rizling, halbtrocken, lebendig, frisch	0,20 l	5,90 €
293	Grasevina, trocken, feinfruchtig	0,20 l	5,90 €
294	Grauburgunder, trocken mit fruchtigem Bukett, Rheingau	0,20 l	7,90 €
295	Weinschorle, weiß oder rot	0,20 l	5,90 €
296	Weinschorle, weiß oder rot	0,40 l	8,00 €

Offene Rotweine / Open red wines

297	Kadarka, lieblich	0,20 l	5,90 €
298	Merlot, trocken	0,20 l	5,90 €
299	Montepulciano trocken	0,20 l	5,90 €
300	Plavac naturrein, vollmundig, samtweich, herb	0,20 l	5,90 €
301	Peljesac vollmundig, fruchtig, lieblich	0,20 l	5,90 €
302	Bordeaux - Château fruchtig, saftig, trocken	0,20 l	7,90 €
303	Chianti Classico Italien, trocken	0,20 l	7,90 €
304	Rosé Wein leicht, mild, harmonisch	0,20 l	5,90 €

Flaschenweine weiß - 0,75 l

305	Pinot Grigio, Rebsorte Pinot Grigio, Italien, trocken		34,00 €
306	Grasevina Rebsorte Riesling, Kroatien, frisch und saftig, feine Frucht, trocken		29,00 €
307	Hambacher Grauburgunder Pfalz/Hambach, feine Nüssaromen, trocken		32,00 €
309	Lugana Italien, trocken		32,00 €

Flaschenweine rot - 0,75 l

310	Plavac Rebsorte Plavac mali, Kroatien, naturrein, samtweich, herb		29,00 €
311	Peljesac halbtrocken Rebsorte Plavac, Kroatien, mild, fruchtig, vollmundig		29,00 €
312	Bordeaux Saint-Emilion AOC Grand Cru Classé-Frankreich, Rebsorte Cabernet Sauvignon und Merlot		39,00 €
313	Dugal Cabernet Sauvignon Merlot trocken mit intensiven Aromen roter Beeren und würzigen Noten		32,00 €
314.	Zlatan Plavac - Kroatien/Insel Hvar Gehaltvoll und trocken im Geschmack - harmonisches Bukett		39,00 €
316	Primitivo trocken fruchtig		32,00 €

Liebe Gäste!
Herzlich Willkommen in unserem
Restaurant
„Haus Goldstein“

Inh.: Jelcic Gaststättenbetriebs GmbH

Für größere Veranstaltungen, Familienfeiern und Feste aller Art stehen im Haus separate Räume der SAALBAU GmbH zur Verfügung, die direkt dort reserviert werden können.

**Gerne geben wir ihnen die Telefonnummer oder erstellen Ihnen auch ein Gesamtkonzept mit Anmietung eines Raumes.
Sprechen Sie uns an!**



Öffnungszeiten:

Mo.-Sa. 12:00 - 22:00 Uhr

So. 11:30-21:30 Uhr

- Kein Ruhetag -

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen!
All takeaways!**

**Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.
All prices include VAT and service.**

**Speisen und Getränke die in unserer Karte mit nachfolgenden
Nummern versehen sind enthalten die genannten Zusatzstoffe:**

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsmittel, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmittel, 12 = mit eine Pfenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin, 15 = mit Betacarotin, 16 =
Glutamat

Liste der „EU Alergene“

a = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse, **b**= Krebstiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse, **c**= Eier und daraus gewonnenen Erzeugnisse, **d**= Fische und daraus gewonnenen Erzeugnisse, **e**= Erdnüsse und daraus gewonnenen Erzeugnisse, **f**= Sojabohnen und daraus gewonnenen Erzeugnisse, **g** =Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **h**= Schalenfrüchte und daraus gewonnenen Erzeugnisse, **l**= Selerie und daraus gewonnenen Erzeugnisse, **m**=Senf und daraus gewonnenen Erzeugnisse, **n**=Sesamsamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse, **o**=Schwefeldioxid und Sulphite, **p**=Lupinien und daraus gewonnenen Erzeugnisse, **r**=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.