

# GOLDSTEIN

RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

## ANTIPASTI

- 1. Hausgemachte Bruschetta** <sup>A</sup> 7,9  
3 geröstete Ciabattascheiben, marinierte Tomaten, Basilikum, kalt gepresstes Olivenöl
- 2. Caprese** <sup>G</sup> 11,9  
Mozzarella Di Bufala, Kirschtomaten, Rucola, kalt gepresstes Olivenöl, hausgemachtes Pesto
- 3. Baby Calamari** <sup>B,D,N</sup> 14,9  
gebacken auf Rucolasalat und hausgemachten Knoblauch Dip und frischer Zitrone
- 4. „Goldstein“ Antipasti** <sup>A,B,G,D,N</sup> 14,5  
eine Auswahl an verschiedenen Vorspeisen
- 5. Oliven Trilogie** <sup>3</sup> 7,9  
ein Genuss, stammend aus Kalamata, Apulien und Kreta
- 6. Gebackene Schafskäseecken** <sup>A,C,G</sup> 11,5  
serviert mit Rucola Salat und Kirschtomaten
- 7. Gegrillte Peperonis** 8,9  
mit hausgemachter Olivenöl-Knoblauch Emulsion
- 8. Hausgebackenes Pizzabrot** <sup>1,A</sup> 7,5  
wahlweise mit Olivenöl und Rosmarin oder mit Tomatensauce
- 9. Meatballs** <sup>A,C</sup> 12,5  
mit Tomatensauce, Feta und Rucola Salat
- 10. Gebratener Halloumi** <sup>G</sup> 12,5  
auf Rucola Salat und gegrillten Tomaten
- 11. Goldstein Beef Carpaccio** <sup>G</sup> 16,5  
serviert mit frischen Rucola, Parmesan und hausgemachter Trüffelmayo

## SUPPEN

- 14. Hausgemachte Tomatensuppe** 7,9
- 15. Suppe der Saison**  
Frag nach unserer Suppe der Saison.

## SALATE

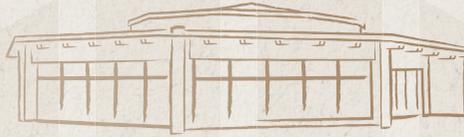
- 16. Greco** <sup>3,G</sup> 11,9  
Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Peperoni, Griechischer Feta, Oregano und kalt gepresstes Olivenöl
- 17. La Luna** <sup>1</sup> 16,5  
Sonnen Salat Mix mit hausgemachtem Dressing und gegrillter Hähnchenbrust
- 18. „Goldstein“ Salat** <sup>11,G,J</sup> 17,9  
gemischte Blattsalate mit Rucola, Kirschtomaten, Roastbeef, Garnelen, Grillgemüse, Mandeln, Grana Padano D.O.P und hausgemachtem Honig-Senf Dressing
- 19. Garnelen Salat** <sup>3,B,D,N,J</sup> 16,5  
Goldstein-Salat-Mix mit gegrillten Garnelen, Kirschtomaten, Babyspinat, blanchierten Mandeln und hausgemachten Mango-Dressing
- 20. Französischer Salat** <sup>G,J</sup> 14,9  
gemischter Salat, gebratener Ziegenkäse, Apfel, Orange, Walnüsse, Honig und Hausdressing
- 21. Kleiner Beilagensalat** <sup>J</sup> 6,5  
gemischte Blattsalate mit Balsamico-Dressing

## PIZZA AUS DEM STEINOFEN

- 22. Margherita** <sup>A,G</sup> 10,9  
Tomatensauce, Mozzarella, kalt gepresstes Olivenöl
- 23. Salami** <sup>3,4,A,G</sup> 13,5  
Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknete Salami aus Kalabrien
- 24. Goldstein Pizza** <sup>3,4,11,A,G,H</sup> 16,9  
Crème fraîche, Mozzarella, Gorgonzola, Birne und karamellierte Walnüsse
- 25. Salame piccante** <sup>3,4,A,G</sup> 15,9  
Tomatensauce, Mozzarella, leicht scharfe italienische Salami, Knoblauchöl
- 26. Tonno** <sup>A,G,D</sup> 15,5  
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
- 27. Vegeteriana** <sup>3,A,G</sup> 14,5  
Tomatensauce, Mozzarella, verschiedenes frisches Gemüse
- 28. Prosciutto e Funghi** <sup>3,4,11,A,G</sup> 15,9  
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Champignons
- 29. Parma e Rucola** <sup>4,A,G</sup> 17,9  
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter
- 30. Mafiosa** <sup>3,A,G,D</sup> 14,9  
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano
- 31. Hawaii** <sup>3,4,11,A,G</sup> 14,9  
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Ananas
- 32. Lachs e Rucola** <sup>A,G,D</sup> 17,9  
Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola
- 33. Firenze** <sup>3,4,11,A,G</sup> 14,9  
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Prosciutto, Zwiebeln, Champignons
- 34. Tartufo (in der Saison)** <sup>A,G</sup> 19,9  
Tomatensauce, Mozzarella, schwarzer Trüffel, Trüffelöl, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano D.O.P
- 35. Pizza Greca** <sup>A,G</sup> 14,9  
Tomatensauce, Kirschtomaten, Schafskäse, Oregano, Oliven, Peperoni
- 36. Pizza Quattro Formagi** <sup>A,G</sup> 16,9  
Crème fraîche, Mozzarella, Gorgonzola, Feta, Frischkäse
- 37. Pizza Gamberi** <sup>A,G,B,D</sup> 17,9  
Crème fraîche, Mozzarella, frische Garnelen, kalt gepresstes Olivenöl, Knoblauch

## GOLDSTEIN SPECIALS

- 58. Frische Ravioli** <sup>A,G</sup> 18,9  
gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit hausgemachter Gorgonzola-Safran Sauce und italienischem Hartkäse
- 59. Frische Tortelloni** <sup>A,G</sup> 22,9  
gefüllt mit Steinpilzen, serviert mit gegrillten Schweinefiletmedaillons und italienischem Hartkäse



# GOLDSTEIN

RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

## PASTA

- 38. Spaghetti alla Bolognese** <sup>1, A, G</sup> 16,9  
mit hausgemachter Rinderhackfleischsauce nach Art des Hauses und Grana Padano D.O.P
- 39. Traditionelle Spaghetti Carbonara** <sup>3, 4, 11, A, G</sup> 14,9  
Spaghetti mit Speck, Ei, schwarzem Pfeffer und Parmesankäse
- 40. Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen** <sup>A, G</sup> 20,5  
verfeinert mit Sahne, Champignons, Rucola und Grana Padano D.O.P
- 41. Linguine mit Garnelen** <sup>A, B</sup> 21,5  
Kirschtomaten und Knoblauch, abgelöscht mit Weißwein
- 42. Penne Vegeteriana** <sup>A, G</sup> 14,9  
mit verschiedenem frischen Gemüse und italienischem Hartkäse
- 43. Spaghetti di Mare** <sup>1, 11, A, B, N</sup> 21,5  
mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Hummersauce
- 44. Pasta Greco** <sup>A, G</sup> 16,9  
mit frischer Aubergine, Kirschtomaten, Basilikum, Feta, gerösteten Knoblauch und Oliven
- 45. Penne Apollo** <sup>A, G</sup> 16,9  
mit Hähnchenbrust, Sahne, Brokkoli Champignons und Parmesankäse
- 46. Spaghetti aglio e olio e peperoncini** <sup>A, G</sup> 14,9  
Spaghetti mit kalt gepresstem Olivenöl, frischem Knoblauch, scharfe Peperoni und Grana Padano D.O.P
- 47. Linguine Spinaci** <sup>A, G, D</sup> 18,9  
mit frischem Lachs, Sahne und Spinat
- 48. Gnocchi quattro formaggi** <sup>A, G</sup> 18,9  
frische Gnocchi mit hausgemachter Gorgonzolasoße und frischem Spinat
- 49. Penne Pesto** <sup>A, G</sup> 14,9  
mit hausgemachten Pesto verde und frisch geriebenen italienischen Hartkäse
- 72. Pasta Tartufo** <sup>A, G</sup> 19,9  
Linguine mit Trüffelcremesauce, Kirschtomaten, schwarzem Trüffel und Trüffelöl

## KIDS

- 50. Kinderpizza** <sup>3, 4, A, G</sup> 9,5  
Salami, Schinken oder Margherita
- 51. Kinderspaghetti** <sup>1, A, G</sup> 9,5  
mit Tomatensauce oder Hackfleischsauce
- 52. Hähnchennuggets** <sup>A</sup> 9,5  
mit Pommes, Ketchup und Mayo
- 53. Steakhouse Pommes** <sup>1</sup> 5,9  
mit Ketchup und Mayo
- 54. Süßkartoffel Pommes** <sup>1</sup> 6,9  
mit Ketchup und Mayo

## FÜR UNSERE SENIOREN

- 55. Schollenfilet** <sup>C, D, G</sup> 14,9  
mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat
- 56. Gegrillte Rinderleber** <sup>C, G</sup> 14,9  
mit gerösteten Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln
- 57. Schweinemedallions** <sup>C, G</sup> 14,9  
mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat

## STEAK

Zart zubereitet auf unserem Lavasteingrill.  
Wir servieren unsere Steaks mit Steakhouse Pommes, frischem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter <sup>G</sup>

- 60. Zartes argentinisches Rumpsteak** <sup>G</sup> 34,5  
mit gerösteten Zwiebeln, abgerundet mit Steakpfeffer und Meersalz
- 61. Surf 'n Turf** <sup>11, B, G</sup> 36,5  
Argentinisches Rumpsteak, 2 Black Tiger Garnelen, Steakpfeffer und Meersalz
- 62. Argentinisches Rinderfilet** <sup>G</sup> 36,5  
feinstes Filet, abgerundet mit Steakpfeffer und grobem Meersalz

## VARIATIONEN

- 63. Dorade Royale** <sup>C, D</sup> 26,9  
im Ganzen gegrillt mit Olivenöl, frischer Zitrone, Meersalz, Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse
- 64. Gegrilltes Filet vom Lachs** <sup>C, D</sup> 26,9  
dazu Rosmarinkartoffeln, frisches Gemüse und frische Zitrone
- 65. „Goldstein“ Burger** <sup>1, 5, C, G</sup> 16,9  
mit saftig gegrilltem Rindfleisch, italienischen Hartkäse, Rucola, sonnengereiften Tomaten und hausgener Burgersauce, dazu Steakhouse Pommes  
Alternativ mit Süßkartoffelpommes + 1,5
- 66. Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet** <sup>G</sup> 17,9  
mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter
- 67. Lammkarree** <sup>G</sup> 32,5  
mit Steakhouse Pommes, Oregano und Joghurt-Knoblauchdip
- 68. Hacksteak** <sup>G</sup> 19,9  
nach eigenem Familienrezept, gefüllt mit Schafskäse, serviert mit Süßkartoffelpommes und hausgemachtem Joghurt-Knoblauch-Dip
- 69. Halloumi Burger** <sup>A, G, H</sup> 16,9  
im Vollkornbun, sonnengereifte Tomaten, Parmesan, Basilikumpesto und Süßkartoffelpommes
- 70. Goldstein Fleischvariation** <sup>G</sup> 26,9  
Variation aus gegrillten Schweinemedallions, Hähnchenbrustfilet, Rinderleber und einem Lammkotelett, dazu reichen wir Pommes und einen hausgemachten Joghurt-Knoblauchdip
- 71. Filet vom Loup de Mer** <sup>D, G</sup> 24,9  
serviert mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse, hausgemachten Kräuterdip und frischer Zitrone



# GOLDSTEIN

RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

## ALKOHOLFREIES

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| <b>San Pellegrino oder Aqua Panna</b>  | 0,75l | 6,5 |
| <b>Tafelwasser</b><br>still oder prickelnd   | 0,3l  | 3,5 |
| <b>Softdrinks</b> <sup>1,2,3,7,9</sup><br>Cola, Cola light, Orangenlimonade,<br>Zitronenlimonade, Ginger Ale, Bitter Lemon | 0,3l  | 3,8 |
| <b>Thomas Henry</b> <sup>14</sup><br>Tonic Water, Pink Grapefruit, Spicy Ginger<br>Cherry Blossom Tonic, Mystic Mango      | 0,2l  | 3,9 |
| <b>Säfte und Nektare der Marke Bauer</b>   | 0,2l  | 3,4 |
| Apfel, Orange, Kirsche, Banane,<br>Mango, Ananas, Cranberry  | 0,4l  | 4,6 |
| Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.   |       |     |
| <b>Mött's Kräuterlimonade aus Leipzig</b><br>Unwiderstehlich lecker!   | 0,33l | 3,9 |
| <b>Paulaner Spezi</b> <sup>1,2</sup>   | 0,33l | 3,9 |
| <b>Kultlimonade Spezi</b> Cola-Orange <sup>1,2,3,7,9</sup>   | 0,33l | 3,9 |

## FLASCHENBIER

|   |       |     |
|---|-------|-----|
| <b>Paulaner Hefe - Weißbier alkoholfrei</b> | 0,5l  | 5,3 |
| <b>Paulaner hell alkoholfrei</b>            | 0,33l | 4,2 |

## FASSBIER

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| <b>Paulaner</b>                                 | <b>0,3l</b> | <b>0,5l</b> |
| <b>Paulaner Premium Pilsner</b>                 | 4,2         | 5,3         |
| <b>Paulaner Ur-Dunkel naturtrüb Schwarzbier</b> | 4,2         | 5,3         |
| <b>Paulaner Hefe-Weißbier hell</b>              | 4,2         | 5,3         |
| <b>Hacker-Pschorr Münchner hell</b>             | 4,2         | 5,3         |

## Bierspezialitäten

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| <b>Paulaner Radler Natur</b> <sup>1,2</sup>             | 4,2 | 5,3 |
| <b>Diesel</b> <sup>1,2</sup>                            | 4,2 | 5,3 |
| <b>Weizenradler</b> <sup>1,2</sup>                      |     | 5,3 |
| <b>Bananenweizen</b> <sup>1,2</sup>                     |     | 5,3 |
| <b>Krefelder</b> <sup>1,2</sup> (dunkles Bier mit Cola) | 4,2 | 5,3 |

## HEISSE GETRÄNKE

*Kaffee der Premiummarke Lavazza*

|   |     |
|---|-----|
| <b>Espresso</b> <sup>12</sup>   | 2,6 |
| <b>Espresso Macchiato</b> <sup>12</sup>                                 | 3,6 |
| <b>Doppio Espresso</b> <sup>12</sup>                                    | 4,0 |
| <b>Cappuccino</b> <sup>12</sup>   | 3,6 |
| <b>Latte Macchiato</b> <sup>12</sup>                                    | 3,9 |
| <b>Cafe Crema</b> <sup>12</sup>   | 3,3 |
| <b>Cafe Crema entkoffeiniert</b>  | 3,3 |
| <b>Milchkaffee</b> <sup>12</sup>  | 3,7 |
| <b>Chococino</b> <sup>12</sup> heiße Schokolade mit einem Espresso Shot | 4,3 |
| <b>Heiße Schokolade</b> der Marke Eraclea                               | 4,3 |

## GIN & TONIC

|  |      |
|--|------|
| <b>Waldbeer Gin &amp; Tonic</b><br>Gordons Pink Gin, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic,<br>Beerenfrüchte | 8,5  |
| <b>Gin &amp; Grapefruit</b><br>Tanqueray Sevilla, Thomas Henry Grapefruit Lemonade,<br>Grapefruit        | 8,5  |
| <b>„Goldstein“ Gin &amp; Tonic</b><br>Gin Mare, Thomas Henry Tonic Water, frischer Basilikum,<br>Limette | 9,5  |
| <b>Schwarzwälder Gin</b><br>Monkey 47, Thomas Henry Tonic Water, Zitrone                                 | 11,0 |

**Lust auf Cocktails, Highballs und mehr?**  
*Frag nach unserer Cocktailkarte.*

## EIGENKREATIONEN

**Serviert im Brooklyn Glas**

|  |     |
|--|-----|
| <b>Rhabarber-Limonade</b> <sup>1,2</sup><br>mit Limettenscheiben<br>und frischem Basilikum                 | 5,9 |
| <b>Holunder-Limonade</b> <sup>1,2</sup><br>mit frischer Zitrone und Minze                                  | 5,9 |
| <b>„Goldstein“ Iced Tea</b> <sup>1,2</sup><br>Grüner Tee und Kaktusfeige mit<br>frischer Limette und Minze | 5,9 |
| <b>Himbeerbrause</b> <sup>1,2</sup><br>mit gefrorenen Himbeeren und frischer Minze                         | 5,9 |
| <b>Johannisbeer-Limonade</b> <sup>1,2</sup><br>mit gefrorenen Früchten und frischer Minze                  | 5,9 |

## TEATIME IM GOLDSTEIN

**Tee der Premium Marke Keo**

|   |     |
|---|-----|
| <b>Keo Tee im Glas</b><br><i>Frag nach unserer Teekarte -<br/>Du wirst überrascht sein!</i> | 3,8 |
| <b>Frischer Ingwertee</b>   | 3,8 |
| <b>Frischer Minztee</b>   | 3,8 |



# GOLDSTEIN

RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

## DIGESTIF

|                                     |     |     |
|-------------------------------------|-----|-----|
| Ramazotti                           | 2cl | 4,1 |
| Limoncello                          | 2cl | 4,1 |
| Grappa                              |     |     |
| Frag nach unserer Grappa Selection. |     |     |
| Sambucca                            | 2cl | 3,9 |
| Baileys                             | 4cl | 4,8 |
| Frangelico                          | 2cl | 4,1 |
| italienischer Haselnusslikör        |     |     |
| Whiskey                             |     |     |
| Frag nach unserer Malt Selection.   |     |     |
| Martini Bianco <sup>6</sup>         | 5cl | 6,9 |
| Tequila Jose Cuervo                 | 2cl | 4,1 |
| Williams Birne                      | 2cl | 4,1 |
| Jägermeister                        | 4cl | 5,9 |
| Fernet Branca                       | 4cl | 5,9 |
| Ron Zacapa 23 Rum                   | 2cl | 6,9 |
| Campari Orange oder Soda            | 4cl | 7,9 |

## PRICKELNDES

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| Prosecco Frizante* | 0,1l   0,75l |
|                    | 5,5   25,0   |

## APERITIF

|   |     |
|---|-----|
| Aperol Spritz <sup>1,2,5</sup>                                  | 7,9 |
| Aperol, Soda Water, Prosecco, Orange                            |     |
| Holunder Spritz <sup>1,2</sup>                                  | 7,9 |
| Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze und Limetten |     |
| Lillet Wild Berry <sup>1,2,5</sup>                              | 7,9 |
| Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte               |     |
| Rhub Aperol <sup>1,2,5</sup>                                    | 7,9 |
| Aperol, Rhabarberlimonade, Minze und Grapefruit                 |     |

## ROSÉWEIN

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   |  |  |  |
|   | 0,2   | 0,5   | 0,75  |
| Goldstein Edition Rosé  | 7,5   | 14,5  |   |
| Spezialabfüllung für das Goldstein  |   |   |   |
| Bruno Andreu - Aromatic Grenache - Rosé* (Pays d'Oc)  | 7,5   |   | 25,0  |
| Himbeeren - Erdbeeren - leicht<br>Erdbeere und Himbeer gepaart mit einer angenehmen Säure sorgen für reichlich Trinkspaß im Glas. |   |   |   |
| Weingut Stübinger - Summer Kiss Rosé* (Pfalz)   | 7,5   |   | 25,0  |
| Sauerkirsche - Zitrus - leichte Süße - lebendig<br>Der perfekte Begleiter für warme Sommertage!                                   |   |   |   |

## WEISSWEIN

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   |  |  |  |
|   | 0,2   | 0,5   | 0,75  |
| Goldstein Edition Weiß  | 7,5   | 14,5  |   |
| Spezialabfüllung für das Goldstein  |   |   |   |
| il Portone - Pinot Grigio* (Venezien)   | 7,5   | 14,5  |   |
| stilvoll - fruchtig - leicht<br>Zeit für Venedig! Weißwein aus einer der schönsten Regionen Italiens.   |   |   |   |
| Weingut Stübinger - Riesling* (Pfalz)   | 7,5   |   | 28,0  |
| Zitrone - Apfel - Pfirsich<br>Typisch Riesling! Spritziger fruchtiger Riesling, der durch seinen Trinkfluss und seiner Leichtigkeit zu überzeugen weiß. |   |   |   |
| Bruno Andreu - Aromatic Chardonnay* (Pays d'Oc)   | 7,5   |   | 28,0  |
| Pfirsich - cremig - ausbalanciert<br>Der Klassiker unter den Weissweinen, versetzt mit einem Hauch Walnuss. Der ideale Begleiter zu jedem Anlass.       |   |   |   |
| Weingut Stübinger - Weißburgunder* (Pfalz)  | 7,5   | 14,5  |   |
| Birne - Aprikose - helle Blüten<br>Weißburgunder pur! Birne, Aprikose und ein wenig Schmelz! Der perfekte Begleiter für leichte Gerichte.               |   |   |   |
| Weinschorle* Lieblicher Hauswein*   | 6,5   |   |   |
|   | 7,5   | 12,5  |   |

## ROTWEIN

|   |     |      |      |
|---|-----|------|------|
| Goldstein Edition Rot   | 7,5 | 14,5 |      |
| Spezialabfüllung für das Goldstein  |     |      |      |
| Bruno Andreu - Aromatic Merlot* (Pays d'Oc)   | 7,5 |      | 25,0 |
| vollreife Kirschen - weich - harmonisch<br>Die Sonne Südfrankreichs direkt im Glas!   |     |      |      |
| Doppio Passo - Primitivo* (Salento)   | 7,5 |      | 28,0 |
| Brombeeren - Kirsche - Waldfrüchte<br>Unser Geschmackswunder aus Süditalien.  |     |      |      |
| Mandarossa - Nero d'Avola* (Sizilien)   | 7,5 |      | 25,0 |
| Pflaume - Brombeere - Feige<br>Everybody's darling. Vollmundig würzig, mit sehr eleganten Tanninen. Ein Wein mit Power ohne schwer zu wirken. |     |      |      |
| Bruno Andreu - Aromatic Syrah* (Pays d'Oc)  | 7,5 |      | 25,0 |
| dunkle Früchte - kraftvoll - würzig<br>Eine Hommage des Winzers an die Liebe zum Wein.  |     |      |      |
| Lieblicher Hauswein*  | 7,5 | 12,5 |      |



**HAT ES DIR GESCHMECKT ?  
BEREITE DER KÜCHE EINE FREUDE!**  
*Ein Dankeschön für das Küchen-Team.*  
**Eine Flasche Wein für 10 Euro**

Ihr findet uns auch online unter [www.goldstein-bitterfeld.de](http://www.goldstein-bitterfeld.de)

 Goldsteinbitterfeld

 Goldsteinbitterfeld