



ZUM
GOLDSTÜCK
gutbürgerliche Küche von Herzen

Im Herzen von Bad Mergentheim freuen wir uns, Sie als Gast im charmanten gutbürgerlichen Restaurant "Zum Goldstück" begrüßen zu dürfen. Mit rustikalem Ambiente und herzlicher Gastfreundschaft lädt es dazu ein, traditionelle und moderne Gerichte aus frischen Zutaten zu genießen.

Unsere Speisekarte bietet eine vielfältige Auswahl von hausgemachten deftigen Klassikern - selbstverständlich auch mit vegetarischen und veganen Optionen. Begleitet werden die Gerichte von erlesenen Weinen und raffinierten Spirituosen aus dem Taubertal.

Egal ob für ein romantisches Abendessen oder geselliges Beisammensein mit Freunden und Familie - bei uns erwartet Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis für jung und alt, das Tradition und Genuss auf köstliche Weise vereint.



w w w . z u m - g o l d s t u e c k . d e

Suppe

Schwäbische Hochzeitssuppe

7,50 €

mit selbstgemachten Fleischmaultaschen (Rind- und Schweinefleisch), Fleischklößchen, Gemüsestreifen und frischen Kräutern

Vorspeise

vegetarisch: Ziegenkäse

11,00 €

auf Feigensenf-Honigsoße, mit gegrillten Birnenscheiben, Pinienkernen und kleiner Salatgarnitur, dazu Baguette

Salate

Kleiner bunter Salat vom Markt

5,00 €

mit Hausdressing (Orangen-Senf-Dressing) und Croutons

Großer Salatteller

12,50 €

mit gebackenen Champignons, Kräuter-Creme-Fraiche und Hausdressing (Orangen-Senf-Dressing), dazu Baguette

Salatteller „Goldstück“

22,00 €

mit gebratenen Rumpsteak-Streifen, Gurke, Tomaten, Sellerie, Zwiebel, Cashewnüssen, Mango und Chili-Ingwer-Vinaigrette, dazu Baguette

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust mit Kräuterrahmsoße und Kartoffel-Gemüsepfanne	18,50 €
Schweinemedallions in Kräutern gebraten* mit Champignon-Rahmsoße und handgeschabten Spätzle	21,00 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Kochschinken und Gouda gefüllt, mit Bratensoße, dazu Pommes Frites	18,50 €
Zwiebelrostbraten* vom argentinischen Rind, medium gebraten, mit Bratensoße, Röstzwiebeln und handgeschabten Spätzle	28,50 €
Rumpsteak* vom argentinischen Rind, medium gebraten, mit Pfefferrahmsoße und Pommes Frites	27,00 €
Selbstgemachte Rinderroulade mit Bratensoße und handgeschabten Spätzle	22,50 €
Selbstgemachte Fleischmaultaschen* aus Rind- und Schweinefleisch, mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Kartoffel-Gemüsepfanne	20,00 €
Fangfrisches Lachsforellenfilet* (grätenfrei) aus Igersheim, in Kräutern gebraten, mit Dill-Rahm-Soße, Salzkartoffeln und buntem Gemüse	20,00 €

vegetarisch: Allgäuer Käsespätzle* handgeschabt, mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern	13,00 €
vegetarisch: Selbstgemachte Maultaschen* mit Bergkäse-Soße und buntem Gemüse	18,50 €
vegan: Gemüseteller „Goldstück“* Gemüse der Saison mit verschiedenen Methoden gegart, mit Zitronengras-Kokos-Soße und Erbsenpüree	18,50 €

* auch als Senioren-Portion erhältlich (abzüglich 2,50 €)

Bei Änderung der Beilage auf handgeschabte **Spätzle**
berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €.

Bei Änderung der Beilage auf handgeschabte **Käsespätzle**
berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 €.



Kids Menü

Chicken Nuggets frisch zubereitet, mit Pommes Frites und Ketchup	10,50 €
Spätzle mit Bratensoße hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	6,50 €
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonaise	5,50 €

Desserts

Dessert des Monats Bitte beachten Sie unsere wechselnden Desserts laut Aushang oder sprechen Sie unser Servicepersonal an.	7,50 €
Walnusseis mit Eierlikör eine Kugel Eis mit Sahnehaube	4,50 €
Affogato eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	4,50 €
Eis je Kugel in den Sorten Vanille, Schokolade, Walnuss	1,80 €
Portion Sahne	1,00 €

Getränke

Bier vom Fass

Herbsthäuser Helles 5,0% Alk.	0,3l	3,40 €	0,5l	4,70 €
Herbsthäuser Hefe-Weizen 5,2%	0,3l	3,50 €	0,5l	4,90 €

Bier aus der Flasche

Herbsthäuser Edel-Pils 4,9% Alk.			0,5l	4,70 €
Herbsthäuser Alkoholfrei			0,33l	3,30 €
Herbsthäuser Alkoholfreies Hefe-Weizen			0,5l	4,90 €

Bier-Mix-Getränke

Radler (<i>süß^{1,3} oder sauer</i>)	0,3l	3,40 €	0,5l	4,70 €
Hefe-Weizen-Radler (<i>süß^{1,3} oder sauer</i>)	0,3l	3,50 €	0,5l	4,90 €
Cola-Weizen ^{1,2,15}			0,5l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola ^{1, 2, 15}	0,3l	3,20 €	0,5l	4,50 €
Afri Cola ohne Zucker ^{1,2,8,10,15}			0,33l	3,20 €
Bluna Orange ^{1,2,3}	0,3l	3,20 €	0,5l	4,50 €
Bluna Cola-Mix ^{1,2,3}	0,3l	3,20 €	0,5l	4,50 €
Bluna Zitrone ^{1,3}	0,3l	3,20 €	0,5l	4,50 €
Schweppes Tonic Water ¹⁴			0,2l	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon ¹⁴			0,2l	2,90 €
Teinacher Classic Gourmet	0,25l	2,50 €	0,5l	4,20 €
Teinacher Naturell Gourmet	0,25l	2,50 €	0,5l	4,20 €
Teinacher Medium Gourmet			0,5l	4,20 €
Teinacher Genuss-Eistee ^{2,3} "Pfirsich"			0,33l	3,60 €

Säfte und Saftschorlen

Vaihinger Apfelsaft trüb	0,3l	3,30 €	0,5l	4,60 €
Vaihinger Orangensaft	0,3l	3,30 €	0,5l	4,60 €
Vaihinger Johannesbeer-Nektar ³	0,3l	3,30 €	0,5l	4,60 €
Vaihinger Maracuja-Nektar	0,3l	3,30 €	0,5l	4,60 €

Wein aus Beckstein

wir servieren unseren Wein in 0,25l. Wein enthält Sulfide.

Weiß

Kilian Silvaner, trocken	4,90 €
<i>sortentypisch rassig und süffig, 12,0% Alk.</i>	
Kilian Baccus, halbtrocken	4,90 €
<i>in der Farbe ein helles Gelb und im Bukett feine Muskataromen, 11,0% Alk.</i>	
Kilian Gerlachsheimer Chardonnay, trocken	5,60 €
<i>ein frisches gelb und brillianter Duft nach Birne, Banane und Melone, 12,5% Alk.</i>	
Kilian Becksteiner Grauer Burgunder, trocken	5,60 €
<i>mit frischem Gelb im Glas erinnert sein Duft an Birnen, Ananas und Zitrusfrüchte, 12,5% Alk.</i>	
Selektion Chardonnay, trocken	7,90 €
<i>im Barrique gereift, Gerlachsheimer Herrenberg, duftet nach gelben Früchten, Honigmelone und Vanille, 13,5% Alk.</i>	

Rot

Kilian Schwarzriesling, halbtrocken 4,90 €
angenehmer Rotwein mit Trinkfluss, 12,5% Alk.

Kilian Spätburgunder, trocken 4,90 €
sortentypisch mit intensiver Fruchtnote, 12,5% Alk.

Weinhaus Tauberschwarz, trocken 5,60 €
mit schlankem Körper und kirschroter Farbe, 12% Alk.

Selektion Spätburgunder, trocken 7,90 €
Gerlachsheimer Herrenberg, im Barrique gereift, mit Vanille- und Gewürzaromen, 13,5% Alk.

Rosé

Weinhaus Rosé, feinherb 4,90 €
so soll ein Rosé schmecken!, 10,5% Alk.

Weinschorle 0,25l 3,70 €
weiß, rot oder rosé / süß^{1,3} oder sauer 0,5l 6,60 €

Sekt & Co.

Secco Weinhaus Bianco 0,1l 3,10 €
mit intensiven Fruchtaromen, 10,5% Alk.

Aperol Spritz^{1,7,14} 0,25l 6,50 €
der erfrischend-leichte Mix aus Aperol und Secco

Queensberry 0,25l 7,80 €
eine prikelnde Liaison von Black Gin, Holunderblüte, Limette und Secco mit einem Hauch Minze

Digestif von der Brennerei Herz (2cl)

Zwetschgenbrand 42% Alk.	3,00 €
Haselnuss-Spirituose 40% Alk.	3,00 €
Wildkirschbrand 42% Alk.	3,00 €
Himbeergeist 40% Alk.	3,00 €
Wildbirnenbrand 41,5% Alk.	3,00 €

Spirituosen & Bitter (2cl)

Gin „Herz Ass“ London Dry 47%	3,20 €
<i>Brennerei Herz, Bad Mergentheim</i>	
Vodka Absolut 40% Alk.	3,20 €
Havanna Club 3 Jahre 40% Alk.	3,20 €
Jack Daniels 40% Alk.	3,20 €
Jägermeister 35 % Alk.	3,20 €
Metaxa 7 Sterne 40% Alk.	3,20 €
Bad Mergentheimer Schäfertrunk 30%	3,20 €
<i>Brennerei Herz, Bad Mergentheim</i>	

Longdrinks (mit 4cl Alkoholika)

Gin Tonic ¹⁴	7,50 €
Havanna Club Cola ^{1,2,15}	7,50 €
Jack Daniels Cola ^{1,2,15}	7,50 €
Metaxa-Cola ^{1,2,15}	7,50 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹⁵	2,80 €
Espresso ¹⁵	2,30 €
Tasse Tee	2,80 €
<i>grüner Tee, schwarzer Tee, Kamillentee, Pfefferminztee, Kräutertee</i>	

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage persönlich bei unserem Servicepersonal und auch schriftlich in einem separatem Informationsblatt.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat in unseren Speisen oder Getränke enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, kuhmilch-, ei-, sellerie-, erdnuss-, schalen-, hülse- und meeresfrüchte-, fisch-, soja-, senf-, weichtier-, lupinen- und sulfithaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.



Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 10 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 11 mit Milcheiweiß
- 12 mit Phosphat
- 13 Chininhaltig
- 14 Koffeinhaltig
- 15 Taurinhaltig
- 16 bestrahlt
- 17 nach der Ernte behandelt
- 18 gentechnisch verändert