

Aktuelle Speisenkarte gültig ab
19. Februar 2026

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	€ 7,50
Spritzzz		
Aperol ¹ und Prosecco auf Eis		€ 7,50

Kalte und Warme Vorspeisen
Suppen

Carpaccio vom Gelbflossen Thunfisch
mit Sesamöl mariniert | kleine Brötchen
€ 14,90

Burrata (Mozzarella mit cremigem Kern) | Basilikum-Pesto
Röstbrot | frische Salate
€ 10,90

Kokos-Curry-Süppchen mit einem Garnelenspieß
€ 7,50
Vegan
mit gebratener Ananas
€ 7,50

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

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“ Familie Albertus

die Flaschenweine

Weißwein

Mosel Wilde Weiber - crazy Cuvée - fruchtig
Riesling

Wilde Weiber, die erfrischend freche, fruchtige Weißwein-Cuvée ist die ideale Begleitung für leichte Speisen und vergnügliche Stunden.

Für wilde Weiber und echte Kerle

0,75 l Flasche € 24,50

Pfalz Sauvignon blanc QbA Weingut Thorsten Krieger
Fruchtiger und würziger Sauvignon mit Aromen von Stachelbeeren und reifen

Früchten

0,75 l Flasche € 24,90

Baden Grauburgunder - trocken -

Tradition WG Bischoffingen

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

0,75 l Flasche € 23,90

Italien Bianco di Custoza DOC Val d' Molini Cantina di Custoza
Sanfter, leichter Weißwein vom südlichen Garda See. Ein fruchtiges Bukett nach Zitrone und exotischen Früchten.

0,75 l Flasche € 27,90

Alle Weine enthalten Sulfite.

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Frankreich

Rafale Chardonnay Vignerons Catalans

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

0,75 l Flasche € 23,50

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 € 19,90

Pfalz

Rosé QbA - trocken - Weingut Thorsten Krieger

- trocken -

Eine Cuvée aus Spätburgunder, St. Laurent, Dornfelder und Portugieser. Lachsrosa mit lebendiger Säure und im Bukett mit deutlichen Aromen von gelber Melone, dunklen Beeren, Apfel und Erdbeeren.

0,75 l Flasche € 19,90

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 € 24,90

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

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 € 28,50

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 € 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
€ 8,50

Knusperschnitzel
mit buntem Gemüse und Krokettchen
€ 9,50

Hauptgerichte

Gebratenes Kabeljau Filet und Garnele
Dijon Senf-Sauce | gebackene Kartoffeln
frische Salate
€ 25,--

Drakenberg Schnitzel
Schnitzel vom Leineschwein | frische Champignons in Rahm
Kartoffelkrokettchen | frische Salate
€ 20,50

Gebratenes Kap Seehechtfilet
extra breite Bandnudeln in rotem Pesto mit Erbsenschoten | Salat
€ 19,50

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Geschmorte Schweinebäckchen in Lavendel-Thymian-Sauce
gebackene Polenta Taler | Gemüsevariationen
€ 22,90

Meerbarbe und Felchenfilet
Meerrettichsauce | rote Beete Gnocchis | frische Salate
€ 24,90

Zarte Schweinefilets auf schwäbischen Maultaschen
mit Kräuterschmand | knackigen Salaten
€ 22,50

Gebratenes Lachsfilet und Garnelen
Dillrahmsauce | Gemüsereis
€ 26,90

Argentinisches Ochsenrückensteak
Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Röstkartoffeln | frische Salate
€ 29,90

Vegan
Gebratene Sojafilet Streifen | Tomaten-Sauce
Gemüsefrikadelle und Falafel Bällchen | frische Salate
€ 18,90

Süßes Finale

Apfelstrudel
Vanille Eis
€ 6,90

Crème Brûlée
Vanillecreme mit Karamellkruste
€ 6,90

Tartufo „Limoncello“
€ 6,50

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

Familie Albertus

Biere

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

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,9} und Fanta ^{1,3}		0,2	/	€ 3,--	0,4	/	€ 4,50	
Graf Metternich Mineralwasser			Flasche		0,2	/	€ 3,--	
Graf Metternich Stilles Wasser			Flasche		0,2	/	€ 3,--	
Graf Metternich Mineralwasser	Gourmet		Flasche		0,75	/	€ 6,50	
Apfelsaft		0,2	/	€ 3,--	0,4	/	€ 4,50	
Orangensaft		0,2	/	€ 3,--	0,4	/	€ 4,50	
Traubensaft					0,2	/	€ 3,--	
Rhabarber Nektar		0,2	/	€ 3,--		0,4	/	€ 4,50
Johannisbeer Nektar		0,2	/	€ 3,--		0,4	/	€ 4,50
Kirschsaft, Fruchtsaftgetränk					0,2	/	€ 3,--	
Ginger Ale ¹⁰		0,2	/	€ 3,--		0,4	/	€ 4,50
Bitter Lemon ¹⁰		0,2	/	€ 3,--		0,4	/	€ 4,50
Tonic Water		0,2	/	€ 3,--		0,4	/	€ 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>	<i>Volkacher Kirchberg Silvaner trocken</i>	<u>Qualitätswein</u>		
			0,2 l	€ 6,--
<u>Rheinhessen</u>	<i>Bodenheimer St. Alban Riesling trocken</i>	<u>Qualitätswein</u>		
			0,2 l	€ 6,--
<u>Frankreich</u>	<i>La Rose du Pin, Bordeaux, - trocken -</i>		0,2 l	€ 6,--
<u>Rosé</u>	<i>La Vila , Languedoc Syrah, Rosé - trocken -</i>		0,2 l	€ 6,--
<u>Baden</u>	<u>Weißherbst</u> <u>Qualitätswein</u> <i>Spätburgunder Weißherbst halbtrocken</i>	0,2 l	€ 6,--	

Rotwein

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

Alle Weine enthalten Sulfite

Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“ Familie Albertus

Warmer Getränke

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

Gasthaus

Zum Drakenberg

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.