

**Aktuelle Speisekarte gültig ab**  
**April 2026**  
**Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“**  
**Familie Albertus**

---

**Aperitif**

Sherry trocken, medium	5 cl	€ 3,50
Martini bianco	5 cl	€ 4,--
Campari <sup>1</sup> mit Soda oder Orangensaft	5 cl	€ 7,50
Spritzzz		
Aperol <sup>1</sup> und Prosecco auf Eis		€ 7,50

---

**Kalte und Warme Vorspeisen und Suppen**

**Carpaccio vom Ochsenrücken mit Zitrone, Knoblauch**  
Grana Padano<sup>2</sup>, ofenfrischen Brötchen  
€ 13,50

**Burrata**  
Cremig gefüllter Büffel Mozzarella  
Basilikum Pesto | Röstbrot  
€ 10,90

**Kokos-Curry-Süppchen**  
Hähnchen-Ananas-Spieß  
mit Ananasspieß auch vegan  
€ 6,50

**Rinderkraftbrühe „Royale“**  
mit Nudeln und Eierstich  
€ 6,50

# **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 eine 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 Roséweinn mit viel Charakter. Ausladende rote Fruchtaromen, die intensive rote Farne 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**

**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 Tanninen*

*und warmem Charakter.*

**0,75 l Flasche € 28,50**

**Frankreich      Rafale Cabernet Sauvignon Vignerons Catalans**

**- trocken -**

*Fruchtiges Bukett mit Aromen*

*on 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

### **Hähnchen-Nuggets**

mit Pommes frites und Ketchup

€ 8,50

### **Knusperschnitzel**

mit buntem Gemüse und Kroketten

€ 9,50

---

## **Hauptgerichte**

### **Vegan**

#### **Gebratene Sojafilet Streifen**

auf mediterranem Grillgemüse mit Tomaten Sugo

herzhaft-fruchtige Sesam-Happen | Erbsen-Minz-Spieß

Falafel Bällchen

€ 19,90

### **Veggi**

#### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit viel geschmolzenem Käse | Röstzwiebeln | frische Salate

€ 15,90

#### **Hähnchenbrustfilet in pikanter Paprika-Chilisaucе**

Crespelle mit getrockneten Tomaten und Frischkäse gefüllt

und Käse überbacken | frische Salate

€ 21,90

# **Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“**

## **Familie Albertus**

---

### **Geschmorte Lammkeule**

Rosmarin Jus | Bohnengemüse | Polenta Taler

€ 21,90

### **Cordon bleu vom Leineschwein**

gefüllt mit Schinken und Käse | französischen Erbsen

Butterspätzle

€ 20,50

### **Ochsenrückensteak mit Schmorzwiebeln**

hausgemachter Kräuterbutter | Röstkartoffeln | frischen Salate

€ 29,90

### **Zarte Schweinefilets auf gebackenen Maultaschen**

mit Kräuterschmand | knackigen Salaten

€ 22,90

## **und aus dem Wasser**

### **Ricotta-Spinat-Tortellis**

gebratenes Kapseehecht-Filet | grünes Pesto mit geschmolzenen Minitomaten

frische Salate

€ 19,50

### **ohne Fisch, dafür als vegatarische Variante mit Soja Crossies**

geschmolzenen Mini-Tomaten und Grana Padano

€ 19,50

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

# Hotel Restaurant „Zum Drakenberg“

## Familie Albertus

---

### Süßes Finale

**Apfelstrudel**

Vanille Eis

€ 6,90

**Crème Brûlée**

Vanillecreme mit Karamellkruste

€ 6,90

**Tartufo „Limoncello“**

Beerensauce

€ 6,90

---

### Warme Getränke

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

---

# 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 <sup>1,9</sup> und Fanta <sup>1,3</sup>	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			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
Kirsch Nektar,	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 4,50
Ginger Ale <sup>10</sup>	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 4,50
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 4,50
Tonic Water	0,2 l	€ 3,--	0,4 l	€ 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>	Volkacher Kirchberg Silvaner trocken	Qualitätswein 0,2 l	€ 6,--
<u>Rhein Hessen</u>	Bodenheimer St. Alban Riesling trocken	Qualitätswein 0,2 l	€ 6,--
<u>Frankreich</u>	La Rose du Pin, Bordeaux, - trocken -	0,2 l	€ 6,--
<u>Rosé</u>	La Vila , Languedoc Syrah, Rosé - trocken -	0,2 l	€ 6,--
<u>Baden</u> Weißherbst	Qualitätswein Spätburgunder halbtrocken	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**

Gasthaus Zum Drakenberg  
Lange Straße 43, 37077 Göttingen - Roringen  
Tel. : 0551 / 24613 Fax : 0551 / 23064  
[www.zum-drakenberg.de](http://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 Allergen-Kennzeichnungspflicht müssen wir folgende Allergene  
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.