



GASTHOF ZUFRIEDENHEIT

NAUMBURG / SAALE

EIN WIEDERSEHEN IM GASTHOF ZUFRIEDENHEIT

Wir freuen uns sehr Sie wieder im Gasthof Zufriedenheit willkommen zu heißen. Kreativität und traditionelle Küche in modernem Gewand gehen einher mit ausgewählten Weinen von Saale und Unstrut, aus Deutschland und Europa. Dies ergänzt sich in unserem Haus aufs Beste und bietet Ihnen den besonderen kulinarischen Moment. Zu jeder Speise halten wir für Sie diverse Weinempfehlungen bereit – zu den Alternativen berät Sie gern unser Service.

ZUR VORSPEISE

ZUR VORSPEISE		WEINBEGLEITUNG je 0,1l	
Kürbis Quitte Ahorn junger Mais Walnuss	16,-	'18 Grüner Silvaner Gussek [#]	5,50
		'19 "Weisser Hey" Hey [#]	6,-
Entenleber Bulgur fermentierter Rettich Sauerrahm	18,-	'19 Roter Traminer Kloster Pforta [#]	6,-
		'19 Blauer Zweigelt Pawis [#]	5,50
Feige Schleckwedaer Ziegenkäse Zwiebel-Chutney schwarzer Knoblauch	16,-	'19 Muscaris Zahn [#]	6,-
		'19 Blanc de Noir Gussek [#]	5,50
Romana-Salat Caesar-Dressing Brioche Speck Parmesan	18,-	'19 Portugieser Rosé Hey [#]	6,-
		'18 Bacchus Kloster Pforta [#]	5,50
		'19 Müller-Thurgau Pawis [#]	5,50

SUPPE

Pfifferlings-Süppchen Kräuterschaum	14,-	'19 Chardonnay Proppe [#]	6,50
		'18 Weissburgunder U. Lützkendorf [#]	6,50

IM HAUPTGANG

Wiener Schnitzel Rahm-Gurken Kartoffelsalat	24,-	'19 Weissburgunder Hey [#]	6,50
		'18 "Der kleine Schwarz" Schwarz [#]	6,50
		'18 Grauburgunder Frölich-Hake [#]	6,-
Ochsenbäckchen Pastinake Schwarzwurzel Süßkartoffel	28,-	'18 Spätburgunder Böhme & Töchter [#]	6,50
		'16 Château Hyot Bordeaux	6,-
Rinderfilet Pfifferlinge Sellerie Semmelknödel	38,-	'18 Blauer Zweigelt Gussek [#]	6,-
		'15 Mompertone Monferrato Piemont	7,-
Schköleener Welsfilet Speck Zucchini Kräuter-Kartoffel-Püree Pommery-Senfsoße	26,-	'19 Weissburgunder Böhme & Töchter [#]	6,-
		'19 Riesling Quarzit Pawis [#]	6,-
		'18 Riesling Dachsberg Gussek [#]	6,50
Lachsfilet Zeder Zitronen-Confit Wurzelgemüse Linda-Kartoffel	28,-	'18 Riesling S37 Böhme & Töchter [#]	6,50
		'18 "Feierabend" Rotling Wolkenberg [#]	6,-

Inklusiv-Preise in EUR



GASTHOF
ZUFRIEDENHEIT
NAUMBURG / SAALE

ZUM DESSERT

Birne Mohn Mokka Tonkabohne	14,-	Sherry Alfonso Oloroso Byass 5cl	6,-
Eclair Sahnelikör Ruby-Schokolade Quitte	14,-	'16 "NOPORT" Wolkenberg# 2cl	6,-
Holunderbeere Joghurt Rosmarin Pfirsich	12,-	'17 Riesling Auslese Hey#	8,50

regionale Weine aus den Anbaugebieten Saale-Unstrut und Sachsen sowie Brandenburg



aus dem Diptychon „Naumburger Dom“ von Christopher Lehmpfuhl, 2016

Menü

Weinbegleitung 0,1l | 2cl | 5cl

Drei Gänge	Vorspeise oder Suppe Hauptgang Dessert	48,-	je Gang 0,1l	18,-
Vier Gänge	Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	58,-	je Gang 0,1l	23,-
Fünf Gänge	zwei Vorspeisen Suppe Hauptgang Dessert	72,-	je Gang 0,1l	28,-
Sechs Gänge	zwei Vorspeisen Suppe Hauptgang zwei Desserts	84,-	je Gang 0,05l	30,-
Neun Gänge	drei Vorspeisen Suppe drei Hauptgänge zwei Desserts	138,-	je Gang 0,05l	43,-

Gern berücksichtigen wir Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten – unser Service hält hierfür eine Karte mit Allergen-Kennzeichnung für Sie bereit. Unsere Küche passt die Auswahl der Zutaten und die Zubereitung der Speisen Ihren Bedürfnissen entsprechend an. Bitte beachten Sie ebenfalls unsere vegetarische Speisenauswahl.

Inklusiv-Preise in EUR



GASTHOF
ZUFRIEDENHEIT
NAUMBURG / SAALE

EIN WIEDERSEHEN IM GASTHOF ZUFRIEDENHEIT

Wir freuen uns sehr Sie wieder im Gasthof Zufriedenheit willkommen zu heißen. Kreativität und traditionelle Küche in modernem Gewand gehen einher mit ausgewählten Weinen von Saale und Unstrut, aus Deutschland und Europa. Dies ergänzt sich in unserem Haus aufs Beste und bietet Ihnen den besonderen kulinarischen Moment. Zu jeder Speise halten wir für Sie diverse Weinempfehlungen bereit – zu den Alternativen berät Sie gern unser Service.

ZUR VORSPEISE

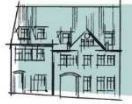
Kürbis Quitte Ahorn junger Mais Walnuss	16,-	A1,E,J
Entenleber Bulgur fermentierter Rettich Sauerrahm	18,-	A1,E,F,G
Feige Schleckwedaer Ziegenkäse Zwiebel-Chutney schwarzer Knoblauch	16,-	F,G,L
Romana-Salat Caesar-Dressing Brioche Speck Parmesan	18,-	A1,C,E,G,J

SUPPE

Pfifferlings-Süppchen Kräuterschaum	14,-	F,G
---------------------------------------	------	-----

IM HAUPTGANG

Wiener Schnitzel Rahm-Gurken Kartoffelsalat	24,-	A1,C,E,G,J
Ochsenbäckchen Pastinake Schwarzwurzel Süßkartoffel	28,-	A1,C,E,G,J,L
Rinderfilet Pfifferlinge Sellerie Semmelknödel	38,-	A1,C,E,G,J,L
Schkölener Welsfilet Speck Zucchini Kräuter-Kartoffel-Püree Pommery-Senfsoße	26,-	D,G,I,J,L
Lachsfilet Zeder Zitronen-Confit Wurzelgemüse Linda-Kartoffel	28,-	D,G,I



GASTHOF ZUFRIEDENHEIT

NAUMBURG / SAALE

ZUM DESSERT

Birne Mohn Mokka Tonkabohne	14,-	A1,C,F,G
Eclair Sahnelikör Ruby-Schokolade Quitte	14,-	A1,C,F,G
Holunderbeere Joghurt Rosmarin Pfirsich	12,-	C,G

regionale Weine aus den Anbaubereichen Saale-Unstrut und Sachsen sowie Brandenburg



aus dem Diptychon „Naumburger Dom“ von Christopher Lehmpfuhl, 2016

Menü		Weinbegleitung 0,1l 2cl 5cl	
Drei Gänge	Vorspeise oder Suppe Hauptgang Dessert	48,-	je Gang 0,1l 18,-
Vier Gänge	Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	58,-	je Gang 0,1l 23,-
Fünf Gänge	zwei Vorspeisen Suppe Hauptgang Dessert	72,-	je Gang 0,1l 28,-
Sechs Gänge	zwei Vorspeisen Suppe Hauptgang zwei Desserts	84,-	je Gang 0,05l 30,-
Neun Gänge	drei Vorspeisen Suppe drei Hauptgänge zwei Desserts	138,-	je Gang 0,05l 43,-

Allergene

A1 enthält Weizen, A2 enthält Roggen, A3 enthält Gerste, B enthält Krebstiere, C enthält Ei / Eibestandteile, D enthält Fisch / Fischerzeugnisse, E enthält Erdnüsse, F enthält Soja, G enthält Milch / Milchprodukte, H enthält Schalenfrüchte, I enthält Sellerie, J enthält Senf, K enthält Sesam, L enthält Schwefeldioxid / Sulphite, M enthält Lupinen, N enthält Weichtiere

Inklusiv-Preise in EUR