

GOLDSTEIN

RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

ANTIPASTI

1. Hausgemachte Bruschetta 7,5
3 geröstete Ciabattascheiben, marinierte Tomaten, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

2. Caprese 11,5
Mozzarella Di Bufala, Kirschtomaten, Rucola, kaltgepresstes Olivenöl, hausgemachtes Pesto

3. Baby Calamari 11,9
gebacken auf Ruccolasalat und hausgemachten Knoblauch Dip und frischer Zitrone

4. „Goldstein" Antipasti 12,9
eine Auswahl an verschiedenen Vorspeisen

5. Oliven Trilogie [3] 7,5
ein Genuss, stammend aus Kalamata, Apulien und Kreta

6. Gebackene Schafskäseecken 9,9
serviert mit Ruccola Salat und Kirschtomaten

7. Gegrillte Peperonis 8,5
mit hausgemachter Olivenöl-Knoblauch Emulsion

8. Hausgebackenes Pizzabrot [1] 6,5
wahlweise mit Olivenöl und Rosmarin oder mit Tomatensauce

9. Meatballs 11,5
mit Tomatensauce und Feta

10. Gebratener Halloumi 11,5
auf Rucosalat und gegrillten Tomaten

SUPPEN

14. Hausgemachte Tomatensuppe 7,5

15. Suppe der Saison
Frag nach unserer Suppe der Saison.

SALATE

16. Greco [3] 11,5
Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Peperoni, Griechischer Feta, Oregano und kaltgepresstes Olivenöl

17. La Luna [1] 14,5
Sonnen Salat Mix mit hausgemachtem Dressing und gegrillter Hähnchenbrust

18. „Goldstein" Salat [11] 16,5
gemischte Blattsalate mit Rucola, Kirschtomaten, Roastbeef, Garnelen, Grillgemüse, Mandeln, Grana Padano D.O.P und hausgemachtem Honig-Senf Dressing

19. Garnelen Salat [3] 14,5
Goldstein-Salat-Mix mit gegrillten Garnelen, Kirschtomaten, Babyspinat, blanchierten Mandeln und hausgemachten Mango-Dressing

20. Französischer Salat 12,5
gemischter Salat, gebratener Ziegenkäse, Apfel, Orange, Walnüsse, Honig und Hausdressing

21. Kleiner Beilagensalat 5,5
gemischte Blattsalate mit Balsamico-Dressing

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

22. Margherita 9,5
Tomatensauce, Mozzarella, kaltgepresstes Olivenöl

23. Salami [3,4] 11,9
Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknete Salami aus Kalabrien

24. Goldstein Pizza [3,4,11] 16,5
Creme Fraiche Basis, Mozarella, Gorgonzola, frische Birne und karamellisierte Walnüsse

25. Salame piccante [3,4] 13,9
Tomatensauce, Mozzarella, leicht scharfe italienische Salami, Knoblauchöl

26. Tonno 13,5
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

27. Vegeteriana [3] 12,9
Tomatensauce, Mozzarella, verschiedenes frisches Gemüse

28. Prosciutto e Funghi [3,4,11] 13,5
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Champignons

29. Parma e Rucola [4] 16,5
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter

30. Mafiosa [3] 13,9
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano

31. Hawaii [3,4,11] 13,5
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Ananas

32. Lachs e Rucola 16,5
Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola

33. Firenze [3,4,11] 14,5
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Prosciutto, Zwiebeln, Champignons

34. Tartufo (in der Saison) 18,5
Tomatensauce, Mozzarella, schwarzer Trüffel, Trüffelöl, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano D.O.P

35. Pizza Greca 13,5
Tomatensauce, Schafskäse, Oregano, Oliven, Pepperoni

36. Pizza Quattro Formagi 15,5
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Feta, Frischkäse

37. Pizza Gamberi 16,5
Tomatensauce, Mozzarella, frische Garnelen, kaltgepresstes Olivenöl, Knoblauch

Extra Zutaten von 0,25 bis 5,00 EUR. Für unsere Produkte verwenden wir nur ausgesuchte frische Zutaten.
Alle Preise in EUR inkl. MwSt. 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Phosphat, 12 koffeinhaltig, 13 alkoholhaltig, 14 chininhaltig, 15 mit Taurin, * enthält Sulfite
Bei Hinweisen zu den Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte nach unserer separaten Auflistung.



GOLDSTEIN

RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

PASTA

38. Spaghetti alla Bolognese [1] 16,5
mit hausgemachter Rinderhackfleischsauce nach Art des Hauses und Grana Padano D.O.P

39. Traditionelle Spaghetti Carbonara [3,4,11] 13,5
Spaghetti mit Speck, Ei, schwarzem Pfeffer und Parmesankäse

40. Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen 17,5
verfeinert mit Sahne, Champignons, Rucola und Grana Padaro D.O.P

41. Linguine mit Garnelen 16,5
Kirschtomaten und Knoblauch, abgelöscht mit Weißwein

42. Penne Vegeteriana 13,5
mit verschiedenem frischen Gemüse und italienischem Hartkäse

43. Spaghetti di Mare [1,11] 17,5
mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Hummersauce

44. Pasta Greco 15,5
mit frischer Aubergine, Kirschtomaten, Basilikum, Feta, gerösteten Knoblauch und Oliven

45. Penne Apollo 14,5
mit Hähnchenbrust, Sahne, Brokkoli Champignons und Parmesankäse

46. Spaghetti aglio e olio e peperoncini 12,5
Spaghetti mit kaltgepresstem Olivenöl, frischem Knoblauch, scharfe Peperoni und Grana Padano D.O.P

47. Linguine Spinaci 17,5
mit frischem Lachs, Sahne und Spinat

48. Gnocchi quattro formaggi 16,5
frische Gnocchi mit haugemachter Gorgonzolasoße und frischem Spinat

49. Penne Pesto 12,9
mit hausgemachten Pesto verde und frisch geriebenen italienischen Hartkäse

KIDS

50. Kinderpizza [3,4] 8,9
Salami, Schinken oder Margherita

51. Kinderspaghetti [1] 8,9
mit Tomatensauce oder Hackfleischsauce

52. Hähnchennuggets 8,9
mit Pommes, Ketchup und Mayo

53. Steakhouse Pommes 5,5
mit Ketchup und Mayo

54. Süßkartoffel Pommes 6,5
mit Ketchup und Mayo

FÜR UNSERE SENIOREN

55. Schollenfilet 13,0
mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat

56. Gegrillte Rinderleber 13,0
mit gerösteten Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln

57. Schweinemedaillons 13,0
mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat

GOLDSTEIN SPECIALS

58. Frische Ravioli 17,5
gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit hausgemachter Gorgonzola-Safran Sauce und italienischem Hartkäse

59. Frische Tortelloni 21,5
gefüllt mit Steinpilzen, serviert mit gegrillten Schweinefiletmedaillons und italienischem Hartkäse

STEAK

Zart zubereitet auf unserem Lavasteingrill.
Wir servieren unsere Steaks mit Steakhouse Pommes, frischem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter.

60. Zartes argentinisches Rumpsteak 29,5
mit gerösteten Zwiebeln, abgerundet mit Steakpfeffer und Meersalz

61. Surf´n´Turf [11] 32,5
Argentinisches Rinderfilet, 2 Black Tiger Garnelen, Steakpfeffer und Meersalz

62. Argentinisches Rinderfilet 32,5
feinstes Filet, abgerundet mit Steakpfeffer und grobem Meersalz

VARIATIONEN

63. Dorade Royale 24,5
im Ganzen gegrillt mit Olivenöl, frischer Zitrone, Meersalz, Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

64. Gegrilltes Filet vom Lachs 24,5
dazu Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und frische Zitrone

65. „Goldstein" Burger [1,5] 16,5
mit saftig gegrilltem Rindfleisch, italienischen Hartkäse, Rucola, sonnengereiften Tomaten und hauseigener Burgersauce, dazu Steakhouse Pommes

Alternativ mit Süßkartoffelpommes + 1,5

66. Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet 16,5
mit Süßkartoffelpommes, frischem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter

67. Lammkarree 29,5
mit Chipskartoffeln, Oregano und Joghurt-Knoblauchdip

68. Hacksteak 18,5
nach eigenem Familienrezept, gefüllt mit Schafskäse, serviert mit Süßkartoffelpommes und hausgemachtem Joghurt-Knoblauch-Dip

69. Halloumi Burger 15,5
im Vollkornbun, sonnengereifte Tomaten, Parmesan, Basilikumpesto und Süßkartoffelpommes

70. Goldstein Fleischvariation 24,5
Variation aus gegrillten Schweinemedaillons, Hähnchenbrustfilet, Rinderleber und einem Lammkotelett, dazu reichen wir Pommes und einen hausgemachten Joghurt-Knoblauchdip

*Sulfite



GOLDSTEIN
RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

ALKOHOLFREIES

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

FLASCHENBIER

Paulaner Hefe - Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,9
Paulaner hell alkoholfrei	0,33l	3,9

FASSBIER

Paulaner

	0,3l	0,5l
Pilsener	3,9	4,9
Urmünchner dunkel naturtrüb	3,9	4,9
Hefe-Weißbier hell	3,9	4,9
Paulaner Münchner helles	3,9	4,9

Bierspezialitäten

Radler [1,2]	3,9	4,9
Diesel [1,2]	3,9	4,9
Weizenradler [1,2]		4,9
Bananenweizen [1,2]		4,9
Krefelder [1,2] (dunkles Bier mit Cola)	3,9	4,9

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee der Premiummarke Lavazza

Espresso [12]	2,5
Espresso Macchiato [12]	3,2
Doppio Espresso [12]	3,9
Cappuccino [12]	3,2
Latte Macchiato [12]	3,6
Cafe Crema [12]	2,9
Cafe Crema entkoffeiniert	2,9
Milchkaffee [12]	3,5
Chococino [12] *heiße Schokolade mit einem Espressoshot*	4,2
Heiße Schokolade *der Marke Eraclea*	3,9

GIN & TONIC

Waldbeer Gin & Tonic Gordons Pink Gin, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic, Beerenfrüchte	8,5
Gin & Grapefruit Tanqueray Sevilla, Thomas Henry Grapefruit Lemonade, Grapefruit	8,5
„Goldstein" Gin & Tonic Gin Mare, Thomas Henry Tonic Water, frischer Basilikum, Limette	9,5
Schwarzwälder Gin Monkey 47, Thomas Henry Tonic Water, Zitrone	11,0

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

EIGENKREATIONEN

Serviert im Brooklyn Glas

Rhabarber-Limonade [1,2] mit Limettenscheiben und frischem Basilikum	5,5
Holunder-Limonade [1,2] mit frischer Zitrone und Minze	5,5
„Goldstein" Iced Tea [1,2] Grüner Tee und Kaktusfeige mit frischer Limette und Minze	5,5
Himbeerbrause [1,2] mit gefrorenen Himbeeren und frischer Minze	5,5
Johannisbeer-Limonade [1,2] mit gefrorenen Früchten und frischer Minze	5,5

TEATIME IM GOLDSTEIN

Tee der Premium Marke Keo

Keo Tee im Glas *Frag nach unserer Teekarte - Du wirst überrascht sein!*	3,2
Frischer Ingwertee	3,6
Frischer Minztee	3,6

GOLDSTEIN
RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

DIGESTIF

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

PRICKELNDES

	0,1l	0,75l
Ruggeri Prosecco Frizante*	5,5	25,0
Geldermann Sekt Grand Brut*		36,0
Geldermann Sekt Rosé*		36,0

APERITIF

Aperol Spritz [1,2,5] — 7,5
Aperol, Soda Water, Prosecco, Orange

Holunder Spritz [1,2] — 7,5
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze und Limetten

Lillet Wild Berry [1,2,5] — 7,5
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte

Rhub Aperol [1,2,5] — 7,5
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			
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			
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			
Zeit für Venedig! Weißwein aus einer der schönsten Regionen Italiens.			
Weingut Stübinger - Riesling* (Pfalz)	7,5	|	25,0
Zitrone - Apfel - Pfirsich			
Typisch Riesling! Spritziger fruchtiger Riesling, der durch seinen Trinkfluss und seiner Leichtigkeit zu überzeugen weiß.			
Bruno Andreu - Aromatic Chardonnay* (Pays d'Oc)	7,5	|	25,0
Pfirsich - cremig - ausbalanciert			
Der Klassiker unter den Weissweinen, versetzt mit einem Hauch Walnuss. Der ideale Begleiter zu jedem Anlass.			
Weingut Stübinger - Weißburgunder* (Pfalz)	7,5	|	25,0
Birne - Aprikose - helle Blüten			
Weißburgunder pur! Birne, Aprikose und ein wenig Schmelz! Der perfekte Begleiter für leichte Gerichte.			
Weinschorle*	6,5	|	|
Lieblicher Hauswein*	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			
Die Sonne Südfrankreichs direkt im Glas!			
Doppio Passo - Primitivo* (Salento)	7,5	|	24,9
Brombeeren - Kirsche - Waldfrüchte			
Unser Geschmackswunder aus Süditalien.			
Mandrarossa - Nero d'Avola* (Sizilien)	7,5	|	25,0
Pflaume - Brombeere - Feige			
Everbody´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			
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
Goldsteinbitterfeld Goldsteinbitterfeld

*Sulfite

CLASSICS

Hier findest du eine Liste unserer Klassiker Cocktails, die zu jeder Zeit ein Renner sind, enjoy it!

Aperol Spritz 7,5
Aperol - Soda Water - Prosseco - Orange

Caipirinha 8,5
Cachaca - Limette - Rohrzucker

Cape Cod 8,5
"Der Lieblingsdrink von Rockstar Sting"
Ketel One Vodka - Limette - Cranberry

Cuba Libre 8,5
Havanna 7 Jahre Rum - Limette - Coca Cola

Holunder Spritz 7,5
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze und Limetten

Lillet Wild Berry 7,5
Lillet Blanc - Schweppes Wild Berry - Beerenfrüchte

London Buck 8,5
Tanquery Gin - Zitrone - Gurke - Thomas Henry Spicy Ginger

Moscow Mule 8,5
Ketel One Vodka - Limette - Gurke - Thomas Henry Spicy Ginger

Mojito 8,5
Havanna 7 Jahre Rum - Limette - Rohrzucker - Minze - Soda Water

Piña Colada 8,5
Plantation Original Dark Rum - Coco Tara Kokoscreme - Ananas

Rhub Aperol 7,5
Aperol, Rhabarberlimonade, Minze und Grapefruit

FEEL FREE

Die Feel Free Collection ist unsere alkoholfreie Antwort auf ausgewogene Drinks ohne schlechtes Gewissen.

Baby Colada 7,5
Ananas - Coco Tara Kokoscreme - Limette

Basil Lemonade 7,5
Limette - Basilikum - Vanillesirup - Thomas Henry Pink Grapefruit

GIN & TONIC

Mehr als nur zwei Zutaten und der Lieblingsdrink der Queen. Geschmackserlebnis und Aromenreise mit den beliebtesten Zutaten unserer Gäste!

Waldbeer Gin & Tonic 8,5
Gordons Pink Gin - Thomas Henry Cherry Blossom Tonic - Beerenfrüchte

Gin & Grapefruit 8,5
Tanqueray Sevilla - Thomas Henry Grapefruit Lemonade - Grapefruit

Goldstein Gin & Tonic 9,5
Gin Mare - Thomas Henry Tonic Water - Basilikum - Limette

Schwarzwälder Gin & Tonic 11,0
Monkey 47 - Thomas Henry Tonic Water - Zitrone

DAY STARTER

Aperitif im Goldstein Stil. Volle Aromen,ganz nach unserem Geschmack, die Lust auf mehr noch vor dem Essen!

Rock Star Martini 9,5
"Vom Neuling zum Neo-Klassiker. Frische und tropisch fruchtige Trend-Aromen bringen diesen Drink an die Spitze der beliebstesten Sommer Cocktails der Welt."

Ketel One Vodka - Passionsfrucht - Vanille - Limette

The Italian 9,5
„Italienischer Flair und fruchtige Noten! Die Leichtigkeit der Mittelmeerküste trifft hier im Glas zusammen und vereint Rhabarber mit Zitrone und prickelnder Mango."

Aperol - Limoncello - Limette - Thomas Henry Mystik Mango

GOLDSTEIN
RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

GRAPPA SELECTION

Grappa Nonino Single Grapes 40%

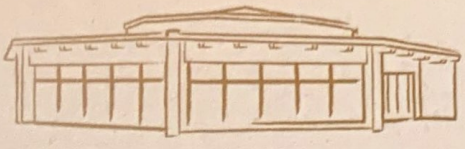
2 cl | 4,9

Grappa Nonino Barrique 41%

2 cl | 4,9

Grappa Nonino Riserva Antica 43%

2 cl | 6,5



GOLDSTEIN
RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

SÜßER ABSCHLUSS

Affogato 6,5
Espresso Shot auf cremigen Vanilleeis

Goldstein Sorbet-Duo 7,5
2 verschiedene Sorbets mit frischen Früchten

Hausgemachtes Tiramisu [12,13] 6,5

Schokoladensoufflé [1,2] 7,9
feines Schokoküchlein mit einer Kugel Vanilleeis

hausgemachte Mascarpone Creme 6,9
mit frischen Erdbeeren

Griechischer Joghurt 7,5
mit Honig und Walnüssen

hausgemachte Panna Cotta [1,2] 6,5
mit Erdbeersauce