

Willkommen im Restaurant Goldberg – Kulinarik mit Charakter in der Leipziger Innenstadt

Das Restaurant Goldberg nimmt seine Gäste mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise – geprägt von dem Leitsatz: Geschmäcker mögen verschieden sein, aber über Qualität lässt sich nicht streiten.

Unsere Küche verbindet die besten regionalen Zutaten aus Deutschland mit ausgewählten internationalen Einflüssen und vereint traditionelle deutsche Handwerkskunst mit moderner Leichtigkeit.

In unserer gastronomischen Philosophie verschmelzen deutsche, sächsische und internationale Aromen zu einer geschmacklichen Symbiose. Klassische Gerichte, die wir im Herzen tragen, treffen auf zeitgemäße Interpretationen – zugänglich, kreativ und ohne überintellektualisierten Anspruch. Dabei legen wir großen Wert auf eine Auswahl vegetarischer Gerichte, die Genuss und Vielfalt selbstverständlich vereinen. Ob Heimatküche oder kulinarischer Blick über den Tellerrand: Bei Goldberg entsteht aus Tradition und Innovation eine moderne kulinarische Allianz – ehrlich, gemütlich und voller Lebensfreude.

Im Goldberg leben wir Gastfreundschaft mit großer Herzlichkeit und echter Freude am Guten. Unsere kompromisslose Liebe zu hochwertigen Produkten versteht sich von selbst – sie ist die Basis für jedes Gericht, das unsere Küche verlässt.

Neben unserer Küche laden wir Sie auch am Nachmittag zum Genießen ein: Freuen Sie sich auf verschiedene Kuchen, feine Torten und aromatischen Kaffee. Denn Goldberg ist nicht nur Restaurant, sondern auch ein Ort für Kaffee & Kuchen – perfekt für eine kleine Auszeit, ein Treffen mit Freunden oder einen entspannten Moment zwischendurch.

Wir verstehen uns als ein Ort der Gastlichkeit – zum Wohlfühlen, Verweilen und Genießen. Genauso stellen wir uns regionale und zeitgemäße Gastronomie vor. Wir sind Sven Gunstheimer und Adriana Hruskova – und wir freuen uns darauf, Sie im Restaurant Goldberg willkommen zu heißen.

Goldberg – wo Qualität, Handwerk und Lebensfreude zuhause sind.

MITTAGSTISCH

11.30-14.00 UHR

Gebratene Maishähnchenbrust 15,5 €_{G,L}

Grillgemüse / Selleriepüree / Portweinjus

♦ ♦ ♦

Flat Bread 13,5 €_{A,C,G,L}

Tomatenchutney / Zucchinihäppchen / Mozzarella

♦ ♦ ♦

Trüffel Tagliatelle 14.5 €_{A,C,G}

Cremesoße / Blattspinat / Cherry Tomaten

♦ ♦ ♦

Schweinefiletpfanne 15,5€_{A,C,G}

Waldpilzcremesoße / Spätzle

♦ ♦ ♦

Grill-Teller 15.5 €

Rosmarinkartoffeln / Grillgemüse / Portweinjus

♦ ♦ ♦

Kalbsleber 15.5 €_{G,L}

Selleriepüree / Schmor Zwiebeln / Pimentos

♦ ♦ ♦

Frikadelle 14.5 €_{A,C}

Rosmarinkartoffeln / Tomaten-Paprikasoße

♦ ♦ ♦

Tagliatelle Lachs 15.5 €_{A,B,G}

Tagliatelle | Lachs | Hummercremesoße

♦ ♦ ♦

Pasta der Woche 9,5 €

VORSPEISEN

RINDER TATAR 16.5€ _{C,G}

Eigelbcreme | Cornichon | Trüffelcreme

ZUCCHINI CHIPS 9.5 € _G

Kokos-Kräuter-Joghurt

BURRATA 13.5€ _G

Tomaten Chutney | Alter Balsamico

CAMEMBERT 12.5 € _{A,C,N}

Filomantel | Wildkräutersalat | Sesam | Honig

ROTE BEETE SALAT 9 € _G

Kokos Kräuter Joghurt | Sprossen | Kräuteröl

UMAMI BUTTERFISCH 14.5 € _{C,G,N}

Tomaten Chutney | Sesam | Wildkräutersalat | Kimchimayo

ZUCCHINIBÄLLCHEN 10.5 € _G

Kokos Kräuter Joghurt | Kräuteröl

GEBACKENE PANKO GARNELE 14.5 € _{A,B,C,G}

Wildkräutersalat | Kimchimayo | Kräuteröl

Unser Menü ist inspiriert von den Goldberg-Variationen von Johann Sebastian Bach. eine Aria – ein Thema – das sich in vielen feinen Nuancen verwandelt. So wie in der Musik entsteht auch in unserer Küche Vielfalt aus Einfachheit. klare Produkte, überraschende Variationen, immer harmonisch im Ganzen.

GERÖSTETE PAPRIKACREMESUPPE 7 € _G

Kräuter-Crouton | Sprossen | Kräuteröl

SÄCHSISCHE KARTOFFELCREMESUPPE 7.2 € _G

Karreespeck | Petersilie | Kräuteröl

SUPPEN

SALATE

BLATTSALAT 6.5 €

Tomate | Gurke | Karotte

CAESAR SALAT 15.5 € _{A,C,G}

Knackiger Romanasalat | Caesar-Dressing | Parmesan | Croûtons

Zucchiniällchen 17.5 €

Hähnchenbrustfilet 19.5 €

Panko Garnele 19.5€ _A

MANGO-QUINOA SALAT 16 € _H

Quinoa | Edamame | Mango | Zitronen-Bio-Olivenöl

Zucchiniällchen 17.5 €

Panko Garnele 19.5€ _A

Der Leipziger Allasch 2cl 3€
Ist ein würzig-süßer Kümmellikör mit starkem Kümmelaroma und 38 % vol. Alkohol, der auf einem livländischen Original basiert. Bei der Traditionellen Herstellung entwickelt er seinen klaren Charakter. Dieser von feinen Kräuter- und Fruchtnuancen ergänzt wird.

HAUPTGANG

WALDPILZRISOTTO 19,5 €_G

Waldpilze | Parmesanhobel | Trüffel

ÜBERBACKENES SCHWEINEFILET 25 €_G

Tomaten Chutney | Bacon | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

TAGLIATELLE 19,5€_{A,G}

Zur Wahl Kräutercremesoße | Trüffelcremesoße | Tomatensoße

KALBSLEBER 26 €_{G,L}

Selleriepüree | Schmorzwiebel | Portweinjus | Pimentos

LAMMHAXE 28 €_{G,L}

Selleriepüree | Wurzelgemüse | Portweinjus

KÖNIGSBERGER KLOPSE 25,5 €_{A,G}

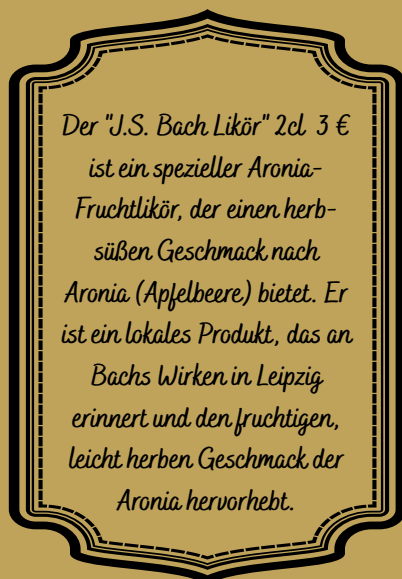
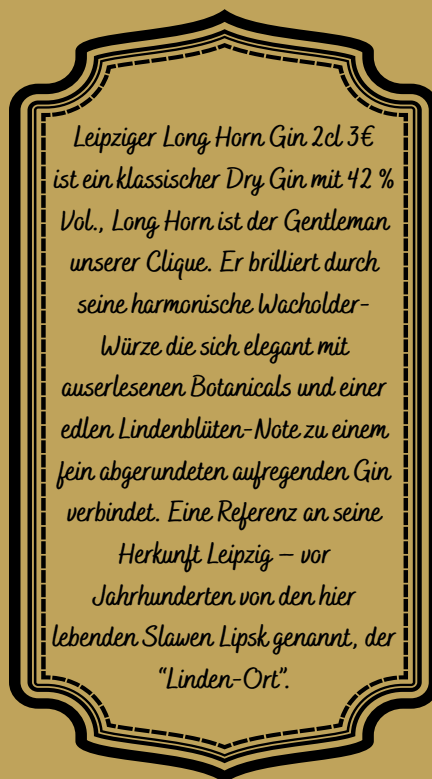
Rote Beete | Kartoffelpüree | Kaperncremesoße | Petersilie

TAGLIATELLE 27 €_{A,B,G}

Hummersoße | Riesengarnele | Kräuteröl

VARIATION VOM GRILL 29 €

Kalbsleber | Lammkarree | Hähnchen & Schweinefilet
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Portweinjus



LAMMKARREE "NEW ZEALAND" 33 €_{G,L}

Grillgemüse | Selleriepüree | Portweinjus

RINDERFILET_{G,L}

Grillgemüse | Selleriepüree | Portweinjus
150g - 29 € | | 250g - 39 €

SURF & TURF_{B,G,L}

Grillgemüse | Selleriepüree | Portweinjus
150g - 36 € | | 250g - 46 €

DRY AGER SCHRANK

ZANDERFILET MIT MISO AHORN GLASUR 28 €_{G,H}

Rote Beete Kartoffelpüree | Grüner-Spargel | Haselnuss | Sesam

LACHSFILET 26 €_G

Basmatireis | Blattspinat | Grüner Spargel | Kräutersoße

FISCHPLATTE 30 €_{B,G}

Basmatireis | Blattspinat | Grüner-Spargel | Kräutersoße | Lachs | Zander | Riesengarnele

RIESENGARNELE 29 €_{B,G}

Basmatireis | Blattspinat | Grüner-Spargel | Kräutersoße

FISCH

KINDERGERICHTE

HÄHNCHENFINGER IN PANKO 12.5 € A,C,G

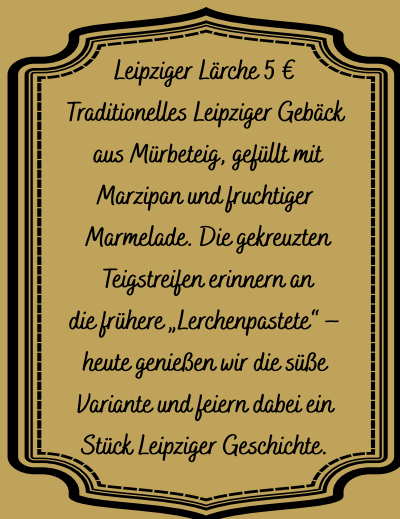
Zur Wahl mit Pommes | Basmatireis | Kartoffelpüree | Rosmarinkartoffeln

PASTA TOMATENSOBE 10€ A

PASTA BOLOGNESE 11€ A

FISCHSTÄBCHEN 11.5€ A,C,G

Zur Wahl mit Pommes | Basmatireis | Kartoffelpüree | Rosmarinkartoffeln



BEILAGEN 5 €

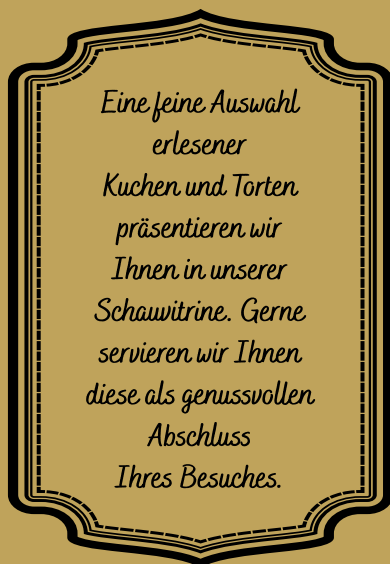
- Pommes
- Rosmarinkartoffeln
- Basmatireis
- Selleriepüree
- Kartoffelpüree
- Tagliatelle
- Grüner Spargel
- Blattspinat
- Grillgemüse

BEILAGEN

SAUCEN 4 €

SAUCEN

- Pfeffersobe
- Portweinjus
- Champignonsobe
- Trüffelcremesobe
- Hummersobe



QUARKKEULCHEN 9 € A,C,G

Marshmallow | Zwetschkenröster | Apfel Chutney | Zimt & Zucker

SCHWARZWÄLDERKIRSCH 2.0 10 € A,C,G

Schokoladenbiskuit | Sahnecreme | Sauerkirschkonfitüre

ESPRESSO CRÈME BRÛLÉE 10 € C,G

ZITRONEN PANNACOTTA 10 € C,G

Zitronen Confit | Minze | Blutorangengelee

**FLEXI GANAGE VON NOUGAT
 UND WEISSERSCHOKOLADE 11€**

Sauerkirschkonfitüre | Sauercreme Eis | Beeren

AFFOGATO CAFFE DELUXE 7 €

Vanilleeis | Espresso | Baileys

NACHTISCH

Allergene: bei Fragen wenden Sie sich an unser Servicepersonal

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch/Laktose,
 H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere.

KAFFEE

Americano 3.8 €
 Espresso einfach/doppelt 3 € | 3.8 €
 Cappuccino 4.8 €
 Latte Macchiato 5.2 €
 Espresso Macchiato 3.8 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Karaffe Sprudelwasser 0,5l - 4€ || 1,0l - 7 €
 Karaffe Stilles Wasser 0,5l - 4€ || 1,0l - 7 €
 Acqua Morelli 0,25l - 3€ || 0,75l - 6.9€

Softdrinks 0,33l - 4.1€
 Coca Cola / Coca Cola Zero
 Fanta / Spezi / Sprite

Säfte Rauch 0,2l - 3.6 €
 Orange / Apfel / Johannesbeere
 Mango / Ananas

Saft Schorle 0,4l - 4.5 €

Goldberg 0,2l - 3,9 €
 Ginger Ale / Ginger Beer / Tonic Water,
 Wild Berry / Indian Hibiscus Tonic,
 Pink Grapefruit / Bitter Lemon

HOMEMADE

Ice Tee 0,5l - 6.1€
 Grüner Tee / Zitrone / Minze

Limonade 0,5 - 6.1 € || 1l - 9.8€
 Holunderblüten / Gurke / Limette
 Himbeere / Rosmarin / Zitrone
 Blaubeere / Orange / Minze

Meintzinger Bacchus 0,2l - 8 €
 Blumig-Fruchtige Art

Frick SauGut Riesling-Weißburgunder 0,2l - 9 €
 Fruchtig und Kräftig zugleich

Wolf Scheurebe Spätläse 0,2l - 10 €
 Feine Cassis-Stachelbeeren Note

Frick Wilde Weiber Cwée 0,2l - 9 €
 Harmonisch mit leichter Apfel Note

WEIßWEIN

ROSÉWEIN

Freinsheim 0,2l - 8 €
 Dufte nach erd- und Himbeeren sowie Cassie

KuneKune 0,2l - 9 €
 Kräftig mit angenehmen Beeriger Frucht

ROTWEIN

Frick Kraftprot 0,2l - 9 €
 Vereint Beeraromen mit Kraft

Langenwalter El Torro 0,2l - 9 €
 Eind. Duft von Vanille und Himbeere

Eilles Bio-Tee 4 €

Schwarzer | Kräutergarten | Kamille | Jasmin
 Pfefferminze | Sommerbeeren | Ingwer-Orange

TEE

ALKOHOLFREIES

Wernesgrüner Alkoholfrei 0,33l - 4.5 €
 Kapuziner Alkoholfrei 0,5l - 5.8 €

VOM FASS

Wernesgrüner Pils 0,3l - 4€ || 0,5l - 5.8 €
 Grimbergen Double Ambrée 0,3l - 4€ || 0,5l - 5.8 €
 Duckstein Hefe 0,3l - 4€ || 0,5l - 5.8 €
 Rotblond 0,3l - 4€ || 0,5l - 5.8 €

BIER

Prosecco 0,1l 4.5 €

Campari Spritz 9 €
 Campari | Orange | Soda

Aperol Spritz 9 €
 Aperol | Prosecco | Soda

Hugo 9 €
 Prosecco | Holunderblütensirup | Minze

APERETIV

Lillet Wildberry 9 €
 Lillet | Wildberry Limonade | Beeren

Sarti Spritz 9 €
 Sarti | Prosecco | Soda

Gin Tonic 11 €

Whisky Cola 11 €

Vodka Lemon 11 €

Whisky Tonic 11 €

Cuba Libre 12 €
 Rum | Limettensaft | Cola

Skinny Bitch 12 €
 Vodka | Soda

Le Gurk 12 €
 Gin | Apfelsaft | Zitronensaft
 Holunder | Gurke

Batanga 12 €
 Tequila | Limette | Cola

LONG DRINKS

Weißwein

Le Fort Cuvée Blanche Languedoc trocken Chardonnay

Kraftpaket mit Noten von Eiche/Butter sowie Pfirsich

0,75l - 42€

Keth Rhainhessen trocken Grauburgunder

Eindrücke von exotischen Früchten, dezente walnuss Noten

0,75l - 39,00 €

Freimuth Rheingau trocken Sauvignon Blanc

Aromen von Grünen Apfel saftig und erfrischend

0,75l - 39,00 €

Robert Weil Rheingau trocken Riesling

Glockenklare Frucht, Pfirsich und Apfel

0,75l - 45,00 €

Château de Chemilly Chablis Burgund trocken Chardonnay

Bukett nach Zitrusfrüchten, Apfel frisch und fruchtig

0,75l - 48,00 €

l'Épineau Pouilly Fumé Loire trocken Sauvignon Blanc

Pure Mineralität und Feuerstein mit kühler Frucht von Stachelbeere

0,75l - 49,00 €

Dr. Loosen, Grosses Gewächs

Bukett nach Zitrusfrüchten, Apfel frisch und fruchtig

0,75l - 69,00 €

Roséwein

Bruno Andreu "Elixir" Languedoc trocken

Dominieren Nuancen von Erdbeeren, Himbeeren und Stachelbeere

0,75l - 38,00€

Frick "Sommerling" Pfalz feinherb

Fruchtig und erfrischend nach Erdbeeren

0,75l - 36,00€

Château Ferry Lacombe Evidence Provence trocken

Blasse Farbe Nuancen von Granatapfel und Pfirsich

0,75l - 44,00 €

Good Vibes

Noten von Himbeeren, Kirschen und leichter floraler Touch

0,75l - 38,00€

Rotwein

La Plume des Tourtes Red Bordeaux trocken

Kräftiges Rubinrot mit Noten von Cassis und Himbeere

0,75l - 38,00 €

Mas de la Devèze Roussillon Grenache, Syrah

Leichter holziger Wein mit Noten von roten Früchten

0,75l - 37,00 €

Knipser Cuveé X Pfalz trocken Cabernet Sauvignon, Merlot

Schokoladig mit rauchigen Holz und Schwarzkirsche

0,75l - 75,00 €

Rotwein

Verquière GIGONDAS Rhône trocken

Kräftige Aromen von Vanille, Kräutern und Bitterschokolade

0,75l - 52,00 €

Vieux Château Flouquet Saint Emilion Bordeaux trocken

Leuchtendes Rot, zarte Nase von Nüssen

0,75l - 40,00 €

Les Roques de Cana Cuvée 1305 Cahors trocken

Aromen von Dunklen Beeren, Kakao und würzigen Nuancen

0,75l - 39,00 €

Wolf Spätburgunder Vom Kalk und Stein trocken

Fruchtige Beeren mit dezenter Mandelnote

0,75l - 36,00 €

AMAX Cuvée Premium Blaufränkisch und Zweigelt

Rubingranat im Glas, duftet nach Waldbeeren und Kirsche

0,75l - 90,00 €

Keth Spätburgunder aus dem Holzfass trocken

intensive kirschfrucht mit Aromen von Holz

0,75l - 42,00 €

Dessertwein

Vergessener Rubin Maury Granat / Süß Mas de la Devèze/ Roussillon

Der Süßwein ist aus der Rebosorte Grenache und in der Südfrankreich beheimatet. Die Aromen in der Nase sind Schwarzkirsche, gekochte Kirche und flüssige Schokolade. Die Süße ist spürbar, wirkt aber nie überladen.

0,1l - 8,00 € / / 0,75l - 55,00 €