SAISONALE ZUTATEN AUS DER REGION

Das Restaurant Blaue Ziege in Petersberg verkörpert eine Philosophie, die sich auf die Verbindung von regionalen Produkten, Nachhaltigkeit und modernem Genuss konzentriert. Unter der Leitung von Küchenchef Florian Nitsche, wird großer Wert auf die Verwendung frischer hessischer Zutaten gelegt. Seit der Eröffnung im Jahr 2020 haben wir uns bewusst für eine kleine, aber feine Speisekarte entschieden, die die Qualität und den Geschmack der Region in den Mittelpunkt stellt.

Die enge Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten, Bauern, Metzgern und Bäckern ermöglicht es uns, die besten Produkte aus der Umgebung zu beziehen und gleichzeitig die regionale Wirtschaft zu unterstützen. Diese Partnerschaften sind nicht nur eine Frage der Qualität, sondern auch ein Ausdruck unseres Engagements für Nachhaltigkeit und verantwortungsbewussten Konsum.

Unsere Küche ist jung, modern und kreativ, was sich auch im Innendesign des Restaurants widerspiegelt. Die harmonische Gestaltung schafft eine einladende Atmosphäre, in der sich unsere Gäste wohlfühlen und die Aromen unserer Gerichte genießen können. Die Blaue Ziege steht für ein kulinarisches Erlebnis, das Tradition und Innovation vereint und die Schönheit der hessischen Küche in einem zeitgemäßen Rahmen präsentiert.

Regional verwurzelt. Saisonal gekocht. Mit Liebe zur Rhön.

© designed by Tijana Permoser, Grafikdesign & Reinzeichnung, www.tijanapermoser.de

VORSPEISEN / STARTERS

Consommé vom Steinpilz / Maultasche / Petersilie
Porcini mushroom consommé / stuffed pasta dumpling / parsley € 9,50

Feldsalat / Speck / Landbaguette / Ziegenkäse-Honig Eis
Lamb's lettuce / bacon / rustic baguette / goat cheese and honey ice cream € 9,50

„Quer durch die Karte“ Vorspeisenplatte für Zwei“
Inklusive Oliven / Butter / Landofen Baguette / Schinken
"A Taste of the Menu" · Appetizer Platter for Two
Includes olives / butter / rustic oven-baked baguette / ham

Unsere Weinempfehlung / Our wine recommendation

Sauvignon Blanc 2022, Spanien, fruchtig
Schön abgestimmt auf unsere Vorspeisen für einen entspannten Abend 0,2 l / € 7,90

Liebe Gäste, Hinweise zu eventuell enthaltenen allergenen Stoffen in Lebensmitteln oder Getränken, erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Saltimbocca von der Maispoulardenbrust

Parmaschinken / Salbei / Gnocchis a la BLAUE ZIEGE

Saltimbocca of corn-fed chicken breast
Parma ham / sage / Blue Goat-style gnocchi

€ 25,–

Weinempfehlung: 2025 Stenner Cuvée Weiß trocken · 0,2 l / 7,90 EUR

Rinderroulade „Oma Manuelas Art“

Klöße / Preiselbeeren Rotkohl / Speck, Senf und Gurke

Beef roulade, Grandma Manuela's style
Dumplings / red cabbage with lingonberries / bacon, mustard and pickle

Weinempfehlung: 2023 Stenner Hechtsheimer Spätburgunder trocken · 0,2 l / 9,50 EUR

In Rotwein geschmorte Ochsenbacke

Kürbisstampf / Wurzelgemüse / Kartoffelchips

Ox cheek braised in red wine
Pumpkin mash / root vegetables / potato crisps

€ 25,–

Weinempfehlung: 2021 Stenner Hechtsheimer Cabernet Sauvignon trocken · 0,2 l / 10,50 EUR

Schnitzel vom Hofbiebener Hirsch in Kürbiskernpanade

Preiselbeeren / Butterspätzle / Salat

Hofbieber venison schnitzel in a pumpkin-seed crust
Lingonberries / buttered Spätzle / salad

€ 28,–

Weinempfehlung: 2022 Stenner Laubenheimer Syrah trocken · 0,2 l / 10,90 EUR

Sous Vide gegartes Flanksteak vom Weideochsen

Vanille Paprika / Kürbisstampf / Cafe de Paris Butter

Sous-vide-cooked pasture-raised beef flank steak
Vanilla pepper / pumpkin mash / Café de Paris butter

250 Gr. € 31,–

Weinempfehlung: 2021 Stenner Hechtsheimer Cabernet Sauvignon trocken · 0,2 l / 10,50 EUR

Coq au Vin von der Kaninchenkeule

Rosmarin Kartoffel Spalten / Wurzelgemüse / Burgunder

Coq au Vin made with rabbit leg
Rosemary potato wedges / root vegetables / red wine

€ 25,-

Weinempfehlung: 2023 Stenner Hechtsheimer Spätburgunder trocken · 0,2 l / 9,50 EUR

Fangfrisches Kabeljau Filet
Kartoffelchips / Ofengemüse / Salatbeilage

Fresh cod fillet
Potato crisps / oven-roasted vegetables / side salad

€ 26,–

Weinempfehlung: 2024 Stenner Hechtsheimer Kirchenstück Riesling trocken · 0,2 l / 12,90 EUR

Pferdeklopse · 250 g
mit reichlich eigener Soße

Wahlweise mit Kümmelrot, Steakhouse-Pommes oder Bratkartoffeln

12,50 · · 15,50 · · 15,50 ·

VEGAN & VEGETARISCH / VEGAN & VEGETARIAN

Kürbis Creme Süppchen vom Hokkaido
Apfelwürfel / Kresse /

Hokkaido pumpkin cream soup
Diced apple / cress

€ 8,50

Tagliatelle mit Veganer Bolognese
Karotte / Lauch / Kirschtomaten / Sellerie / Zitrone (Vegan)

Tagliatelle with vegan Bolognese
Carrot / leek / cherry tomatoes / celery / lemon (vegan)

€ 17,50

Gemüsefrikadellen aus Lauch,Karotte und Kartoffeln
Gegrillter Paprika / Kürbisstampf (Vegan)

Vegetable fritters made with leek, carrot and potato
Grilled pepper / pumpkin mash (vegan)

€ 18,50

Sesam Kartoffel-Gnocchi Pfanne
Tomaten Pesto / Grillgemüse / Falafel

Pan-fried sesame potato gnocchi
Tomato pesto / grilled vegetables / falafel

€ 17,50

Vegetarisch
Vegetarian

Kennzeichnung: (Vegan) = vegan

GANS. GENUSS. JAHRESZEIT.

Ein festliches Vier-Gang-Menü für die besondere Zeit des Jahres

AB DEM 11. NOVEMBER

01 MARONENSCHAUMSUPPE 7,90 €

Fein und cremig

02 WALDPILZ-RAVIOLI 9,50 €

in Salbeibutter

03 GÄNSEBRUST ODER GÄNSEKEULE 30,90 €

Apfelrotkohl · gefüllte Kartoffelklöße · Cranberrysoße

04 CRÈME BRÛLÉE VON DER SAUERKIRSCHE 8,50 €

Unser fruchtig-süßer Abschluss

VIER GÄNGE

49,90 € pro Person

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUR GANS

Amarone della Valpolicella · 2023

Cesari · Italien · 0,75 l · 49,00 €

Kräftige Frucht und feine Würze · eine besondere Begleitung zum festlichen Gänsegericht.

Süßes zum Abschluss
Something sweet to finish

Creme Brülee von der Sauerkirsche

Espresso Eis / Mirabellen

Sour Cherry Crème Brûlée

Espresso ice cream / mirabelle plums

€ 9,50

Trilogie vom Sorbet

Weiser Pfirsich / Cocos / Schwarze Johannesbeere

Sorbet Trilogy

White peach / coconut / blackcurrant

€ 8,50

Schokoladen Nougat Mousse

Popcorn / rum and orange / hazelnut

Chocolate Nougat Mousse

Popcorn / Rum & Orange / Hazelnut

€10,50

WEIN

Charaktervolle Weine · Weingut Stenner · Mainz-Hechtsheim

WEISSWEINE / WHITE WINE

2025 Scheurebe · trocken Weingut Stenner · Mainz-Hechtsheim · 2025 Maracuja · Papaya · tropische Frucht	0,75 l / 24,90 €	0,2 l / 6,90 €
2025 Cuvée Weiß · trocken Weingut Stenner · Mainz-Hechtsheim · 2025 Grauburgunder & Chardonnay · Holunderblüte · Pfirsich	0,75 l / 24,90 €	0,2 l / 7,90 €
2024 Kirchenstück Riesling · trocken Weingut Stenner · Mainz-Hechtsheim · 2024 Orangenzeste · Sandelholz · Pfirsich · kraftvoll	0,75 l / 46,90 €	0,2 l / 12,90 €

ROTWEINE / RED WINE

2023 Spätburgunder · trocken Weingut Stenner · Mainz-Hechtsheim · 2023 Kirsche · Zimt · puristisch	0,75 l / 32,90 €	0,2 l / 9,50 €
2021 Cabernet Sauvignon · trocken Weingut Stenner · Mainz-Hechtsheim · 2021 Grüne Paprika · Johannisbeere · kräftig	0,75 l / 37,90 €	0,2 l / 10,50 €
2022 Laubenheimer Syrah · trocken Weingut Stenner · Mainz-Hechtsheim · 2022 Grüner Pfeffer · Brombeere · würzige Aromatik	0,75 l / 39,90 €	0,2 l / 10,90 €

ROSÉ / ROSÉ WINE

2025 Rosé · trocken Weingut Stenner · Mainz-Hechtsheim · 2025 Frisch · fruchtig · unkompliziert	0,2 l / 5,50 €

KLASSIKER / CLASSICS

2025 Riesling · trocken Weingut Stenner · Mainz-Hechtsheim · 2025 Frisch · fruchtig · lebendig	0,2 l / 5,50 €

DIE AUSFÜHRLICHE WEINKARTE

Weitere Rotweine und internationale Weine
finden Sie online · einfach QR-Code scannen.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Rhönsprudel Wasser Medium / Still	0,2 l / € 2,50	0,75 l / € 5,50
Rhöner Wiesenkietz Schorle Zitrone-Ingwer oder Beerenschorle	0,3 l / € 3,90	
Rhönsprudel Apfelschorle	0,2 l / € 3,10	0,4 l / € 4,40
Rhönsprudel Johannesbeerschorle	0,3 l / € 3,10	0,5 l / € 4,80
Coca Cola / Pepsi Zero	0,3 l / € 3,30	0,4 l / € 4,40
Mezzo, Seven Up Sprite, Orangen Fanta	0,3 l / € 3,30	0,4 l / € 4,40

Kaffee & Tee / Coffea & Tea

Cafe Crema	€ 3,50
Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 3,50
Cappuccino / Latte Macchiato	€ 3,90

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE / ALCOHOLIC DRINKS

BIERE / BEER

Radeberger Pils vom Fass	0,3 l / € 3,90	0,5 l / € 4,90
Radeberger Radler vom Fass	0,3 l / € 3,90	0,5 l / € 4,90
Allgäuer Büble Weizen		0,5 l / € 4,70
Allgäuer Büble Weizen Alkoholfrei		0,5 l / € 4,70
„Blaue Ziege“ Naturtrübes, unser hauseignes Bier vom Fass mit 4,9 %	0,3 l / € 3,90	0,5 l / € 4,90
Radeberger Pils Alkoholfrei	0,3 l / € 3,90	
Original Bayerisches Malzbier	0,3 l / € 3,90	

SPIRITUOSEN & APERITIFS / SPIRITS & APERITIFS

Aperol Spritz mit Eiswürfel, Orange und Prosecco		€ 6,90
„p31“ Green Spritz		€ 6,90
Lillet Wildberry mit Früchten		€ 6,90
Schlitzer Destillerie Milde Himbeere oder Milde Haselnuss	2 cl / € 3,50	4 cl / € 5,50
Schlitzer Edelbrände Bio Apfel, Haselnuss, Orangenbitter, Hagebutte, Wildkirsche, Bierbrand, Mirabelle	4 cl / € 5,50	4 cl / € 8,50

Wir besitzen eine umfangreiche und wechselnde Auswahl an verschiedene edlen Spirituosenvariationen, unser Personal berät sie gerne.