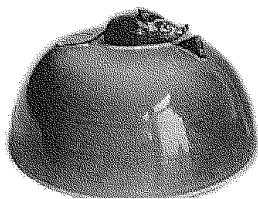


Speisen aus unserem kulinarischen Kalender



Partner

Biosphärenreservat
Vessertal-
Thüringer Wald



Aperitif

Vor dem Essen empfehlen wir

Die „Klassiker“ Martini oder Sherry 4,50 €

Die „Neuen“ Aperitivo Rosarto oder Aperol 4,90 €

Holunderblütensekt 4,80 €

Suppen

Kraftbrühe 4,90 €

mit feiner Kräuter-, Gemüse- und Fleischeinlage

Knoblauchsuppe 4,90 €

mit Shrimps und frischem Sahnehäubchen

Russische Soljanka 4,50 €

mit Sauerrahm und Baguette

Vorspeisen

Würzfleisch 5,90 €

mit Käse überbacken, hausgebackenes Baguette

Geflügelsalat 6,00 €

mit Früchten und Baguette

Krabbenscocktail „Neptun“ 6,90 €

mit Baguette

Feiner Räucherlachs 7,50 €

mit Rösti und Crème fraîche

Kleiner Salatteller 4,90 €

Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing

Gegen einen entsprechenden Aufpreis können Sie gerne unsere vorgeschlagenen Speisearrangements nach Ihren Wünschen umbestellen.

Hauptgerichte

„Man sollte dem Leib etwas Gutes tun,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.“

Leichte und vegetarische Kost

Schopskasalat „Balkan“ **12,50 €**

*Tomaten und Gurken mit Schafskäse
dazu pikant gewürzte Klöpschen und hausgebackenes Brot*

Mediterranes Salatarrangement **12,00 €**

*frische Blattsalate an Balsamico-Dressing,
Tomate-Mozarella mit Oliven, dazu hausgebackene Pesto-Brote*

Großer Salatteller **12,50 €**

nach Art des Hauses

*mit pikanten Putenbrustfilets, gebraten
auf Variation frischer Salate mit Früchten und hausgebackenem Brot*

Vegetarisches Omelett **9,90 €**

*Variation von Gartengemüse und Champignons,
umhüllt von leichtem Omelett*

Gemüse im Nudelnest **11,50 €**

*Gartengemüse mit Sauce Hollandaise,
dazu hausgemachte Nudeln, mit Käse überbacken*

Gefüllte Zucchini **10,50 €**

*mit feiner Füllung aus Pilzen, Schinken*², Gemüse und
Sauce Hollandaise, überbacken mit Käse*

Spaghetti auf vegetarische Art **12,50 €**

*an feiner Sahneseife mit frischen Champignons und Tomaten
dazu Parmesan*

Mediterranes Gemüse-Pfännchen **11,50 €**

mit Schafskäse und Baquette



Fischgerichte

Garnelen in Knoblauchbutter **17,50 €**

an feiner Tomaten-Champagner-Soße, dazu hausgemachte Spaghetti und Blattsalat mit Balsamico-Dressing

Schmiedefelder Brunnquell-Forelle **15,50 €**

nach Müllerin-Art oder Blau, dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat

Frisches Thüringer **16,50 €**

Lachsforellenfilet, gebraten

an Kräuter-Rahmsoße, dazu hausgemachte Nudeln und Blattsalat mit Balsamico-Dressing

Seehechtfilet, gebraten **14,50 €**

an feiner Weißweinsoße mit Gemüsereis und Möhren-Rohkostsalat

Feines Zanderfilet **16,50 €**

mit Früchten und Käse überbacken, an Limettensoße, dazu Basmatireis

Fleischgerichte

„Bei Leere im Magen sind alle Übel doppelt so schwer.“

M. Wieland

Thüringer Bratwurst-Drillinge ^(*7) **10,50 €**

dazu deftiges Sauerkraut und Schmiedefelder Babs oder auf Wunsch hausgemachter Kartoffelsalat

Thüringer Rostbrätel **10,50 €**

dazu hausgemachter Kartoffelsalat, oder Natursauerteigbrot

Grillplatte „Rennsteig“ ^(*7) **15,00 €**

2 Thüringer Bratwürstchen, Rostbrätel und Kasslersteak, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Frische hausgemachte Thüringer Klöße^(*5) mit:

Wildgulasch auf Wacholderrahmsoße **15,50 €**

mit Pilzen, dazu gemischter Salat

Rinderroulade nach Thüringer Art **14,50 €**

dazu Apfelrotkraut

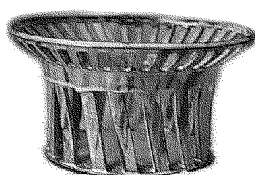
Gefülltes Schweinesteak <i>mit Käse, Schinken^(*), und frischem Paprika, an Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites und Tomatensalat</i>	15,00 €
Putengeschnetzeltes „Hawaii“ <i>mit Ananas und Mandarinen, dazu Safran-Reis</i>	12,50 €
Zarte Schweinemedallions <i>in Eihülle gebraten an frischen Rahm-Champignons, dazu hausgemachte Kräuterröstis und Gurkensalat</i>	15,50 €
Feine Lammrückensteaks <i>an Knoblauchbutter mit Zuckerschoten und Mais, dazu Babshüllerle</i>	18,50 €
Ochsenfetzen <i>vom Roastbeef auf Röstzwiebeln mit pikanten Champignons und Gewürzgurken, dazu hausgemachte Kartoffeltaler</i>	16,50 €
Entrecôte <i>mit Käse-Rahm-Kartoffeln dazu mediterranes Gemüse und Kräuterpesto</i>	23,00 €

Kalte Speisen

„Viele ausgezeichnete Köche werden dadurch verdorben,
weil sie zur Kunst übergehen.“

P. Gaugin

Thüringer Spezialitätenplatte <i>hausgemachte Wurst- und Schinkenspezialitäten, Sahnemeerrettich, Butter und Gewürzgurken, dazu Brot aus unserem Steinbackofen</i>	12,80 €
Käseplatte <i>ausgewählte Käsespezialitäten, Butter, hausgebackenes Brot</i>	11,50 €
Frisch aus dem Rauch <i>2 Edelforellenfilets, dazu Sahnemeerrettich^(*), Kaviar, Butter und hausgebackenes Brot</i>	13,90 €



Dessert

„Versuchungen sollte man nachgeben, wer weiß,
ob sie wieder kommen“ Oscar Wilde

Sommernachtstraum 6,50 €

*frische Erdbeeren an Balsamico Grande Riserva auf Vanilleeis^(*1)
und Sahnegarnitur*

Warmer Schokoladenkuchen 5,90 €

auf frischem Mango-Spiegel

Apfelbeignets 5,90 €

*feine Apfelscheiben im Eierkuchenteig gebacken,
auf Eis und frischer Sahnegarnitur*

Käsedessert 7,90 €

Käsevariationen mit Nüssen und Obst

Ofenfrischer, hausgebackener Thüringer Kuchen

Je nach Tagesangebot

Obst-, Mohn- oder Quarkkuchen 3,20 €

mit Schlagsahne

Schneewittchenkuchen 3,90 €

mit Sauerkirschen und Schokolade

Apfelstrudel 4,50 €

*mit einer Kugel Vanilleeis^(*1),
garniert mit Schlagsahne und Mandeln*

Windbeutel 4,50 €

*mit Kirschen, Vanilleeis^(*1) und Schlagsahne*

*Wenn der „Onkel Doktor“ sagt, dass Sie bei Ihrer Ernährung auf diesen oder jenen
Inhaltsstoff von Speisen und Getränken verzichten sollen, dann helfen wir Ihnen gerne.
Solche Inhaltsstoffe sind in dieser Karte mit Fußnoten gekennzeichnet.*

*(*1 Farbstoffe; (*2 Nitratpökelsalz, Phosphat; (*3 Antioxidationsmittel;*

*(*4 Geschmacksverstärker; (*5 Geschwefelt; (*6 Geschwärzt; (*7 Phosphat*

*Die in den einzelnen Gerichten enthaltenen Allergene sind in einer separaten Karte zu
finden.*

Eisspezialitäten

Eisbecher

*Unsere Eisbecher werden mit frischem Obst zubereitet.
Für entsprechende Zubereitungszeit bitten wir um Ihr Verständnis.*

Joghurt-Eisbecher **6,50 €**

gemischtes Eis, Joghurt, Früchte, Sahne

Spaghetti- Eisbecher **6,50 €**

*Vanilleeis^{*1}, Sahne, hausgemachte Rote Grütze*

Erdbeereis **6,50 €**

gemischtes Eis, Erdbeeren, Schlagsahne

Schweden-Eisbecher **6,50 €**

*Vanilleeis^{*1}, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne*

Nuss-Eisbecher **6,20 €**

Schokoeis, Wallnusseis, Schlagsahne, Schokosoße, Nussvariationen

Bananensplitt **5,50 €**

*Schokoeis, Vanilleeis^{*1}, Bananen, Mandeln, Schlagsahne, Schokosoße*

Ananas Boot **8,50 €**

*Vanilleeis^{*1}, Schokoeis, Eierlikör, Schlagsahne, Schokosoße -
serviert auf frischer Ananas*

Raffaello **8,20 €**

*Schokoeis, Vanilleeis^{*1} Batida de Coco, Schlagsahne -
serviert in einer Kokosnuss*

Eisbecher nach „Art des Hauses“ **6,90 €**

*Vanilleeis^{*1}, Eierlikör, hausgemachte Rote Grütze, Schlagsahne*

Pizza-Eis **6,90 €**

gemischtes Eis, Früchte, Schlagsahne, Fruchtsoße

Malertafel	8,90 €
<i>gemischtes Eis, frisches Obst, Fruchtsoße, Eierlikör, Joghurt, Sahne</i>	
Kleiner Eisbecher	4,80 €
<i>Vanilleeis^{ct}, Rote Grütze, Sahnegarnitur</i>	
Joghurt-Kirsch-Eis-Traum	6,20 €
<i>Vanilleeis, Sauerkirschgrütze, Natur-Joghurt</i>	
Probieren Sie zu zweit einen	
Cap Amore	13,50 €
<i>Ein Feuerwerk für 2 Personen</i>	

Für unsere Kleinen

Eisbecher Biene Maja	3,50 €
<i>Vanilleeis, halbe Banane, garniert mit Sahne</i>	
Eisbecher Clown	3,90 €
<i>gemischtes Eis, Früchte, garniert mit Sahne</i>	
Eisbecher Schneemann	3,90 €
<i>2 Kugeln Vanilleeis^{ct}, Sahnegarnitur</i>	
Eisbecher Pinoccio	3,70 €
<i>2 Kugeln Schokoeis, Sahnegarnitur</i>	

Obst

Frische Obstschale	5,50 €
<i>Früchte der Saison</i>	
Obstsalat	5,50 €
<i>Frische Früchte, veredelt mit Weinbrand und Mandeln</i>	

Eisdrinks

Eiskaffee 4,50 €

mit Vanilleeis^(), Schokoeis und Schlagsahne*

Eisschokolade 4,50 €

mit Vanilleeis^(), Schokoeis und Schlagsahne*

Schokoshake 4,50 €

Schokomilch, Sahne, Schokoeis

Pfirsich-Eis-Soda 3,50 €

Pfirsiche, Soda, Vanilleeis^()*

Orangen Queen 3,90 €

Orangensaft, Vanilleeis^()*

Pfirsich-Sorbet 5,50 €

Pfirsiche, Sekt, Vanilleeis^()*

Drink for two 9,50 €

Curacao, Bitter Lemon, Vanilleeis^()*

Getränkekarte

„Ein guter Trunk hält Leib und Seele zusammen.“
M. Luther

Kaffee

Tasse Kaffee	1,90 €
Pott Kaffee	3,80 €
Kännchen Kaffee	3,80 €
Riesentasse Milchkaffee	4,00 €
Tasse Schonkaffee	1,90 €
Kännchen Schonkaffee	3,80 €
Tasse Kinderkaffee	1,50 €
Coffee for two	4,00 €



Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato <i>aufgeschäumte Milch mit Espresso</i>	3,40 €
Mocca Macchiato <i>aufgeschäumte Milch mit Espresso, Schokolade</i>	3,50 €
Espresso <i>die kleine anregende Tasse Kaffee</i>	2,00 €
Cappuccino <i>Espresso, veredelt mit Schlagsahne oder aufgeschäumter Milch</i>	3,20 €
Irish Coffee <i>Kaffee mit irischem Whisky und Schlagsahne</i>	4,90 €
Miniccino <i>aufgeschäumte Milch, Amaretto und Espresso</i>	3,00 €

Schokoladen-Genuss

Die ganz besondere Art Schokolade zu genießen.

Tasse Trinkschokolade 2,20 €
mit Sahnehäubchen

Russische Schokolade 4,90 €
*Trinkschokolade mit einem Schuss Wodka
und Sahnehäubchen*

Amaretto - Schokolade 3,90 €
Trinkschokolade mit einem Schuss Amaretto und Sahnehäubchen

Tee

Kännchen Schwarzer Tee 3,50 €
(Darjeeling oder Earl Grey)
oder Kännchen Grüner Tee
mit Zitrone, Kandiszucker und Teegebäck

Kännchen Tee 3,20 €
Hagebutte, Kamille, Kräuter, Pfefferminz, Früchte

Einmal „Klassisch Tee trinken“

Tee für 2 Personen 11,50 €
(Darjeeling oder Earl Grey)
*dazu Zitrone, Honig, Rum, Marmelade, Kaffeesahne,
Kandiszucker und Kekse*

Heiße Getränke

Grog-Rum (Pott 54) 4,50 €

Heißer Apfel 3,00 €
heißer Apfelsaft mit Zimt und Mandeln

Jagertee 4,50 €

Heiße Zitrone 2,50 €

Glühwein 3,50 €

Biere

„Lieber etwas mehr getrunken als zu wenig gegessen.“
Thüringer Volksmund

Fassbier

<i>Radeberger Pils</i> 0,3 l	2,90 €
<i>Radeberger Pils</i> 0,5 l	4,80 €
<i>Rennsteig Bier</i> 0,4 l	2,60 €
<i>Rennsteig Bier</i> 0,5 l	3,25 €
<i>Köstritzer Schwarzbier</i> 0,3 l	2,80 €
<i>Köstritzer Schwarzbier</i> 0,5 l	4,20 €
<i>Radler</i> 0,4 l	2,50 €
<i>Radler</i> 0,5 l	3,10 €
<i>Cola-Bier</i> 0,4 l	2,60 €
<i>Bier-Bowle</i> 0,5 l	5,90 €

Flaschenbier

<i>Erdinger Weißbier</i> 0,5 l <i>hell, dunkel, alkoholfrei</i>	3,90 €
<i>Clausthaler alkoholfrei</i> 0,33 l	2,70 €



Alkoholfreie Getränke

Granini, Säfte 0,2l **2,00 €**

Nach Ihrer Auswahl:

Orange, Apfel, Kirsch, Grapefruit, Banane,
Tomate, Ananas

Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l **5,50 €**

Tropic 0,2 l **5,50 €**

frisch gepresste Orangen, Bananen, Kiwi, Äpfel

Früchtedrink 0,2 l **4,50 €**

Kirschsafte, Bananensaft, Früchte

Apfel - Schorle 0,2 l **1,90 €**

Kirsch - Schorle 0,2 l **1,90 €**

Coca Cola ^(*1) 0,3 l **1,90 €**

Fanta ^(*1, *3) 0,3 l **1,90 €**

Spezi ^(*1, *3) 0,3 l **1,90 €**

Schweppes-Spezialitäten 0,2 l **2,25 €**

Tonic Water, Ginger Ale, Bitterlemon ^(*1, *3)

Thüringer Waldquell 0,2 l **1,80 €**

Mineralwasser, Stilles Wasser, Zitronenlimonade

Thüringer Waldquell 0,7 l **4,00 €**

Mineralwasser, Stilles Wasser, Medium

S. Pellegrino 0,75 l **4,50 €**

Medium



Alkoholfreie Mixgetränke

Das Leben ist viel zu kurz, um etwas Schlechtes zu trinken.

KiBa **2,90 €**

Granini Banane und Kirsch, Eiswürfel

Big Apple **2,90 €**

*Granini Apfel und Mineralwasser, Eiswürfel,
Zitrone und Apfelscheiben*

Ananastraum **3,20 €**

Granini Ananas, frische Sahne, Mandeln

Cool Grapefruit **3,50 €**

Granini Grapefruit, Ginger Ale, Eiswürfel, Zitrone

Scharfe Tomate **3,00 €**

Granini Tomate, Zitronensaft, Tobasco



Alkohohaltige Mixgetränke

Schorle weiß oder Schorle rot **3,80 €**

Weißwein (trocken, halbtrocken oder lieblich) und Mineralwasser

Orangen - Sekt **5,50 €**

Sekt - Orangensaft - Frucht

Kokosnuss **7,50 €**

*Kokosmilch, Batida de Coco, Rum, Bananensaft
serviert in einer Kokosnuß*

Sekt-Cobbler nach Art des Hauses **7,80 €**

frische Früchte, Gin, Cointreau, Grenadine, Sekt

Campari Orange **5,50 €**

Caípirinha **5,50 €**

Limette, brauner Zucker, geraspelttes Eis, Pitú

Pina Colada **5,90 €**

*weißer Rum, Batida de Coco, Ananassaft,
frische Sahne, Garnitur*

Gerne bereiten wir für Sie Standard-Mixgetränke Ihrer Wahl.

Spirituosen

Vor dem Essen, nach dem Essen, oder zwischendurch ...

Cognac
Hennessy v.s.o.p. 4 cl 6,80 €

Weinbrand

Metaxa 4 cl 4,60 €

Feiner Alter Wilthener 4 cl 4,20 €

Asbach Uralt 4 cl 4,60 €

Whisky

Bushmilles, Irish whisky 4 cl 6,50 €
single malt, 10 years old

Glenmorangie, Scotch whisky 4 cl 6,50 €
single highland malt, 10 years old

Klarer

Nordhäuser Doppelkorn 4 cl 3,80 €

Moskovskaja (Russischer Wodka) 4 cl 3,80 €

Malteser Aquavit 4 cl 4,20 €

Grappa aus der Chardonnay-Traube 4cl 4,00 €

Kräuter

Rennsteigtropfen 4 cl 3,80 €

Underberg 2 cl 3,00 €

Jägermeister 4 cl 3,80 €

Fernet 4 cl 3,80 €

Neudietendorfer Aromatique 4 cl 3,80 €

Ramazotti mit Zitrone und Eis 4 cl 4,20 €

Feine Obstbrände

Alte Hausbrennerei Schladerer

Mirabelle 4 cl 4,80 €

Williams Birne 4 cl 4,80 €

*Aus dem
Altdeutschen Steinbackofen*

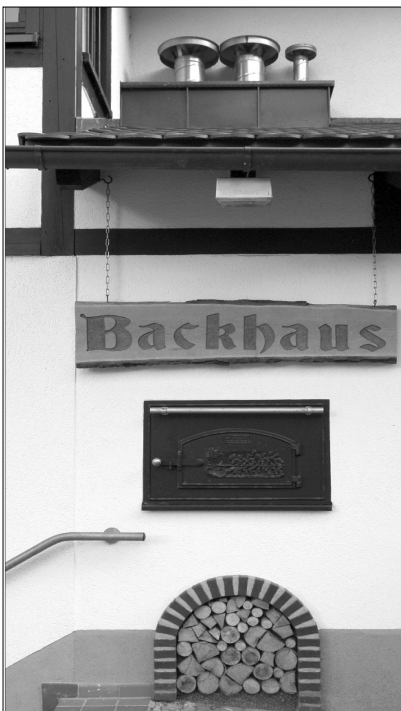
Schmiedefelder Bergbauerngerichte

des 18. und 19. Jahrhunderts

Das Geheimnis des Geschmacks traditioneller Gerichte liegt neben der Auswahl bester und frischer Rohstoffe vor allem in den Garmethoden. Mit der Wiederbelebung traditioneller Garverfahren in unserem Hause gehen wir bewußt den Weg zurück ins 18. und 19. Jahrhundert zur „GRUDE“ und zum **ALTDEUTSCHEN STEINBACKOFEN** der Schmiedefelder Bergbauern.

Niedrige Temperaturen, wenig Energie, lange Garzeiten und die Verwendung unserer offenporigen Keramik, kombiniert mit den unübertroffenen Vorzügen des **ALTDEUTSCHEN STEINBACKOFENS**, lassen die Gerichte aus unserer Bergbauernkarte zu einem unvergesslichen Gaumenschmaus für Sie werden.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir diese Gerichte nur auf Vorbestellung und für mindestens vier Personen annehmen können. Bitte wählen Sie aus unseren separaten **BERGBAUERNKARTE**. Wir freuen uns auf Ihren kulinarischen Ausflug in die Vergangenheit!



BROT - für uns ein Stück Natur, aber auch Lebens- und Kultursymbol.

Unsere hausgebackenen Brote bereiten wir für Sie nur aus besten und natürlichen Zutaten. So verwenden wir ausschließlich frische Mehle aus der Region, hausgemachten Natursauerteig und Quellwasser.

Nach traditionellen Rezepturen reift unser Brotteig vor dem Backen genau so lange, wie es die verwendeten Naturprodukte für optimale Qualität benötigen. Auf chemische Zusätze zur Beschleunigung dieser natürlichen Vorgänge verzichten wir ganz bewusst.

Zum krönenden Abschluss werden die Brote in unserem **ALTDEUTSCHEN STEINBACKOFEN** schonend und lange ausgebacken. Auf diese Weise erzielen wir besten Geschmack und hohe Verträglichkeit unseres Brotes.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!