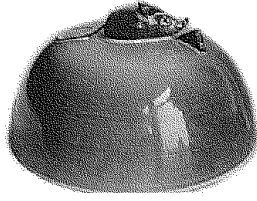


*Speisen aus unserem  
kulinarischen Kalender*



— Partner —

Biosphärenreservat  
Thüringer Wald



# Aperitif

*Vor dem Essen empfehlen wir*

Die „Klassiker“ *Martini* oder *Sherry* 4,90 €

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

*Holunderblütensekt* 4,90 €

# Suppen

*Rinderconsommé* 5,10 €  
*mit feiner Kräuter-, Gemüse- und Fleischeinlage*

*Knoblauchsuppe* 4,90 €  
*mit Shrimps und frischem Sahnehäubchen*

*Russische Soljanka* 4,50 €  
*mit Sauerrahm und hausgebackenes Baguette*

# Vorspeisen

*Würzfleisch* 6,50 €  
*mit Käse überbacken, hausgebackenes Baguette*

*Hausgebeizter Räucherlachs* 7,80 €  
*auf frischem Salat und Kräuterpesto dazu hausgebackenes Baguette*

*Feines Carpaccio* 12,50 €  
*nach Art des Hauses*  
*hausgebeiztes Wild- oder Rinderfilet mit Pesto und Parmesan*  
*dazu hausgebackenes Baguette*

*Kleiner Salatteller* 5,10 €  
*Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing*



*viele unserer Gerichte  
enthalten regionale  
Produkte*



*Natursauerteigbrot und  
Baguette werden im hauseigenen  
Steinbackofen gebacken*



*hausgeschlachtete Wurst  
nach alter Schmiedefelder  
Rezeptur*

# Hauptgerichte

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

## Leichte Küche

*Schopskasalat „Balkan“* 13,50 €

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

*Mediterranes Salatarrangement* 13,50 €

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

*Großer Salatteller* 13,50 €

*nach Art des Hauses*

*mit Ziegenfrischkäse und Schinken\*<sup>2)</sup> auf Variation  
frischer Salate mit Früchten und hausgebackenem Brot*

*Vegetarisches Omelett* 10,90 €

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

*Gemüse im Nudelnest* 12,50 €

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

*Gefüllte Zucchini* 11,50 €

*mit feiner Füllung aus Pilzen, Schinken\*<sup>2)</sup>, Gemüse und  
Sauce Hollandaise, überbacken mit Käse*

*Spaghetti auf vegetarische Art* 13,50 €

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

*Mediterranes Gemüse-Pfännchen* 13,50 €

*mit feinem Ziegenfrischkäse dazu hausgebackenes Baquette*



*Forelle und Lachsforelle  
täglich frisch gefangen*



*Wild aus dem  
Biosphärenreservat*



*Lammfleisch vom  
Thüringer Weidelamm*

# *Fischgerichte*

*Schmiedefelder Brunnquell-Forelle* 16,80 €  
*nach Müllerin-Art dazu Petersilienkartoffeln  
und Blattsalat*

*Trostädter Lachsforellenfilet, gebraten* 17,80 €  
*an Kräuter-Rahmsoße, dazu hausgemachte Nudeln  
und Blattsalat mit Balsamico-Dressing*

*Feines Seehechtfilet* 16,00 €  
*mit Früchten und Käse überbacken, an Limettensoße,  
dazu Basmatireis*

*Garnelen in Knoblauchbutter* 18,50 €  
*an feiner Tomaten-Champagner-Soße, dazu hausgemachte  
Spaghetti und Blattsalat mit Balsamico-Dressing*

# *Fleischgerichte*

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

*Grillplatte „Rennsteig<sup>\*7)</sup>“* 16,80 €  
*2 Thüringer Bratwürstchen, Rostbrätel und Kasslersteak,  
dazu hausgemachter Kartoffelsalat*

*Frische hausgemachte  
Thüringer Klöße<sup>\*5\*2)</sup> mit:*

*Wildgulasch auf Wacholderrahmsoße* 16,50 €  
*mit Pilzen, dazu gemischter Salat*

*Rinderroulade nach Thüringer Art<sup>\*2)</sup>* 16,00 €  
*dazu Apfelrotkraut*

<i>Putengeschnetzeltes „Hawaii“</i>	<i>15,50 €</i>
<i>mit Ananas und Mandarinen, dazu Safran-Reis und Möhrensalat</i>	
<i>Zarte Schweinemedallions</i>	<i>16,80 €</i>
<i>in Eihülle gebraten an frischen Rahm-Champignons, dazu hausgemachte Kräuterröstis und Gurkensalat</i>	
<i>Feine Lammrückensteaks</i>	<i>18,90 €</i>
<i>an Knoblauchbutter mit Zuckerschoten und Mais, dazu Babshüllerle</i>	
<i>Ochsenfetzen vom Roastbeef auf Röstzwiebeln</i>	<i>17,50 €</i>
<i>mit pikanten Champignons und Gewürzgurken, dazu hausgemachte Kartoffeltaler</i>	
<i>Entrecôte</i>	<i>24,50 €</i>
<i>mit Käse-Rahm-Kartoffeln dazu mediterranes Gemüse und Kräuterpesto</i>	

## ***Kalte Speisen***

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

*P. Gaugin*

<i>Thüringer Spezialitätenplatte<sup>*2)</sup></i>	<i>13,50 €</i>
<i>hausgemachte Wurst- und Schinkenspezialitäten, Sahnemeerrettich, Butter und Gewürzgurken, dazu Brot aus unserem Steinbackofen</i>	
<i>Käseplatte</i>	<i>12,50 €</i>
<i>ausgewählte Käsespezialitäten, Butter, hausgebackenes Brot</i>	
<i>Frisch aus dem Rauch</i>	<i>15,50 €</i>
<i>2 Edelforellenfilets, dazu Sahnemeerrettich<sup>*5)</sup>, Kaviar, Butter und hausgebackenes Brot</i>	

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

# Dessert

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

*Oscar Wilde*

*Sommernachtstraum* (je nach Saison) 6,80 €  
*frische Erdbeeren an Balsamico Grande Riserva auf Vanilleeis<sup>\*1</sup>  
und Sahnegarnitur*

*Warmer Schokoladenkuchen* 6,50 €  
*auf frischem Mango-Spiegel*

*Apfelbeignets* 6,50 €  
*feine Apfelscheiben im Eierkuchenteig gebacken,  
auf Eis und frischer Sahnegarnitur*

*Käsedessert* 7,90 €  
*Käsevariationen mit Nüssen und Obst*

## *Ofenfrischer, hausgebackener Thüringer Kuchen*

*von Oma Renate*

*Obst-, Mohn- oder Quarkkuchen* 3,20 €  
*mit Schlagsahne*

*Schneewittchenkuchen* 3,90 €  
*mit Sauerkirschen und Schokolade*

*Apfelstrudel* 4,90 €  
*mit einer Kugel Vanilleeis<sup>\*1</sup>,  
garniert mit Schlagsahne und Mandeln*

*Windbeutel* 4,90 €  
*mit Kirschen, Vanilleeis<sup>\*1</sup> und Schlagsahne*

# *Eisspezialitäten*

## *Eisbecher*

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

*Erdbeereis-Becher* (je nach Saison) 7,50 €  
*gemischtes Eis, Erdbeeren, Schlagsahne*

*Schweden-Eisbecher* 7,50 €  
*Vanilleeis<sup>\*1)</sup>, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne*

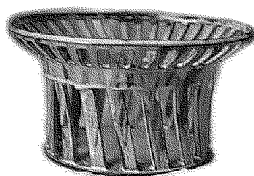
*Nuss-Eisbecher* 6,90 €  
*Schokoeis, Wallnusseis, Schlagsahne,  
Schokosoße, Nussvariationen*

*Bananensplitt* 6,00 €  
*Schokoeis, Vanilleeis<sup>\*1)</sup>, Bananen, Mandeln,  
Schlagsahne, Schokosoße*

*Ananas Boot* 8,90 €  
*Vanilleeis<sup>\*1)</sup>, Schokoeis, Eierlikör, Schlagsahne,  
Schokosoße - serviert auf frischer Ananas*

*Eisbecher nach „Art des Hauses“* 7,50 €  
*Vanilleeis<sup>\*1)</sup>, Eierlikör, hausgemachte Rote Grütze, Schlagsahne*

*Pizza-Eis* 7,50 €  
*gemischtes Eis, Früchte, Schlagsahne, Fruchtsoße*



*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.*

<i>Malertafel</i>	8,90 €
<i>gemischtes Eis, frisches Obst, Fruchtsoße, Eierlikör, Joghurt, Sahne</i>	
<i>Kleiner Eisbecher</i>	5,00 €
<i>Vanilleeis<sup>e1</sup>, Rote Grütze, Sahnegarnitur</i>	
<i>Joghurt-Kirsch-Eis-Traum</i>	6,80 €
<i>Vanilleeis, Sauerkirschgrütze, Natur-Joghurt</i>	
<i>Cap Amore</i>	15,00 €
<i>Ein Feuerwerk für 2 Personen</i>	

## *Für unsere Kleinen*

<i>Eisbecher Biene Maja</i>	3,80 €
<i>Vanilleeis, halbe Banane, garniert mit Sahne</i>	
<i>Eisbecher Clown</i>	4,50 €
<i>gemischtes Eis, Früchte, garniert mit Sahne</i>	
<i>Eisbecher Schneemann</i>	3,90 €
<i>2 Kugeln Vanilleeis<sup>e1</sup>, Sahnegarnitur</i>	
<i>Eisbecher Pinoccio</i>	3,70 €
<i>2 Kugeln Schokoeis, Sahnegarnitur</i>	

## **Obst**

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



## *Eisdrinks*

*Eiskaffee* 4,50 €

*mit Vanilleeis\*<sup>1)</sup>, Schokoeis und Schlagsahne*

*Eisschokolade* 4,50 €

*mit Vanilleeis\*<sup>1)</sup>, Schokoeis und Schlagsahne*

*Pfirsich-Eis-Soda* 3,50 €

*Pfirsiche, Soda, Vanilleeis\*<sup>1)</sup>*

*Orangen Queen* 4,50 €

*Orangensaft, Vanilleeis\*<sup>1)</sup>*

*Pfirsich-Sorbet* 5,80 €

*Pfirsiche, Sekt, Vanilleeis\*<sup>1)</sup>*

*Drink for two* 9,50 €

*Curacao, Bitter Lemon, Vanilleeis\*<sup>1)</sup>*



# Getränkekarte

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

## Kaffee

aus unserer neuen Siebträgermaschine

<i>Tasse Kaffee</i>	2,00 €
<i>Pott Kaffee</i>	4,00 €
<i>Riesentasse Milchkaffee</i>	4,00 €
<i>Tasse Schonkaffee</i>	2,00 €
<i>Kännchen Schonkaffee</i>	4,00 €
<i>Coffee for two</i>	4,20 €

## Italienische Kaffeespezialitäten

aus unserer neuen Siebträgermaschine

<i>Latte Macchiato</i>	3,40 €
<i>aufgeschäumte Milch mit Espresso</i>	
<i>Mocca Macchiato</i>	3,50 €
<i>aufgeschäumte Milch mit Espresso, Schokolade</i>	
<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>die kleine anregende Tasse Kaffee</i>	
<i>Cappuccino</i>	3,20 €
<i>Espresso, veredelt mit Schlagsahne oder aufgeschäumter Milch</i>	
<i>Irish Coffee</i>	5,20 €
<i>Kaffee mit irischem Whisky und Schlagsahne</i>	
<i>Miniccino</i>	3,00 €
<i>aufgeschäumte Milch, Amaretto und Espresso</i>	
<i>Espresso Macchiato</i>	2,50 €
<i>Espresso, mit Milch verfeinert, mit Milchschaum gekrönt</i>	

# **Schokoladen-Genuss**

*Die ganz besondere Art Schokolade zu genießen.*

*Tasse Trinkschokolade* 2,50 €  
*mit Sahnehäubchen*

*Russische Schokolade* 5,20 €  
*Trinkschokolade mit einem Schuss Wodka und Sahnehäubchen*

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

## **Tee**

*Kännchen Tee* 3,50 €  
*(Darjeeling, Earl Grey, Hagebutte, Kamille,  
Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Grüner Tee)*

## **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)* 4,90 €

*Heißer Apfel* 3,50 €  
*heißer Apfelsaft mit Zimt und Mandeln*

*Jagertee* 4,50 €

*Glühwein* 3,50 €



# *Biere*

*„Lieber etwas mehr getrunken als zu wenig gegessen.“*

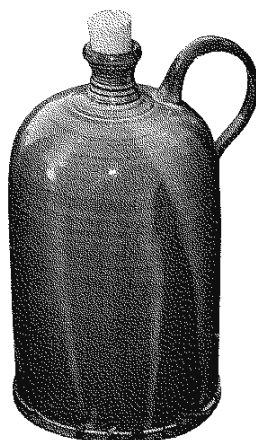
*Thüringer Volksmund*

## *Fassbier*

<i>Radeberger Pils 0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Radeberger Pils 0,5 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Rennsteig Bier 0,4 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Rennsteig Bier 0,5 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier 0,3 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier 0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Radler 0,4 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Radler 0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Cola-Bier 0,4 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Bier-Bowle 0,5 l</i>	<i>5,90 €</i>

## *Flaschenbier*

<i>Erdinger Weißbier 0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>hell, dunkel, alkoholfrei</i>	
<i>Clausthaler alkoholfrei 0,33 l</i>	<i>2,70 €</i>



# *Alkoholfreie Getränke*

*Hausgemachte Holunder-  
blüten-Limonade 0,25l* 2,50 €

*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*

*Bio-Schorle 0,3 l* 2,90 €

*Rharbarber / Apfel / Schwabe Johannisbeere*

*Apfel - Schorle 0,2 l* 2,00 €

*Kirsch - Schorle 0,2 l* 2,00 €

*Coca Cola <sup>(\*1)</sup> 0,3 l* 3,00 €

*Fanta <sup>(\*1, \*3)</sup> 0,3 l* 3,00 €

*Spezi <sup>(\*1, \*3)</sup> 0,3 l* 3,00 €

*Schweppes-Spezialitäten 0,2 l* 2,50 €

*Tonic Water, Ginger Ale, Bitterlemon <sup>(\*1, \*3)</sup>*

*Thüringer Waldquell 0,2 l* 2,00 €

*Mineralwasser, Stilles Wasser, Zitronenlimonade*

*Thüringer Waldquell 0,7 l* 4,50 €

*Mineralwasser, Stilles Wasser, Medium*

## ***Alkoholfreie Mixgetränke***

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

<b><i>KiBa</i></b>	<b>3,00 €</b>
<i>Granini Banane und Kirsch</i>	
<b><i>Big Apple</i></b>	<b>3,00 €</b>
<i>Granini Apfel und Mineralwasser, Zitrone und Apfelscheiben</i>	
<b><i>Ananastraum</i></b>	<b>3,20 €</b>
<i>Granini Ananas, frische Sahne, Mandeln</i>	
<b><i>Cool Grapefruit</i></b>	<b>3,50 €</b>
<i>Granini Grapefruit, Ginger Ale, Zitrone</i>	
<b><i>Scharfe Tomate</i></b>	<b>3,00 €</b>
<i>Granini Tomate, Zitronensaft, Tobasco</i>	

## ***Alkoholhaltige Mixgetränke***

<b><i>Schorle weiß oder Schorle rot</i></b>	<b>4,20 €</b>
<i>Weißwein (trocken, halbtrocken oder lieblich) und Mineralwasser</i>	
<b><i>Sekt-Cobbler nach Art des Hauses</i></b>	<b>8,20 €</b>
<i>frische Früchte, Gin, Cointreau, Grenadine, Sekt</i>	
<b><i>Campari Orange</i></b>	<b>5,50 €</b>
<b><i>Caípiríinha</i></b>	<b>5,50 €</b>
<i>Limette, brauner Zucker, geraspelttes Eis, Pitû</i>	
<b><i>Pina Colada</i></b>	<b>5,90 €</b>
<i>weißer Rum, Batida de Coco, Ananassaft, frische Sahne, Garnitur</i>	

*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* 7,00 €

## *Weinbrand*

*Metaxa 4 cl* 4,80 €

*Feiner Alter Wilthener 4 cl* 4,50 €

*Asbach Uralt 4 cl* 4,80 €

## *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* 4,00 €

*Moskovskaja (Russischer Wodka) 4 cl* 4,00 €

*Malteser Aquavit 4 cl* 4,50 €

*Grappa aus der Chardonnay-Traube 4cl* 4,50 €

## *Kräuter*

*Rennsteigtropfen 4 cl* 4,20 €

*Underberg 2 cl* 3,00 €

*Jägermeister 4 cl* 4,20 €

*Fernet 4 cl* 4,20 €

*Neudietendorfer Aromatique 4 cl* 4,00 €

*Ramazotti mit Zitrone und Eis 4 cl* 4,50 €

## *Feine Obstbrände*

### *Alte Hausbrennerei Schladerer*

*Mirabelle 4 cl* 4,80 €

*Williams Birne 4 cl* 4,80 €

Aus dem  
Altdeutschen Steinbackofen

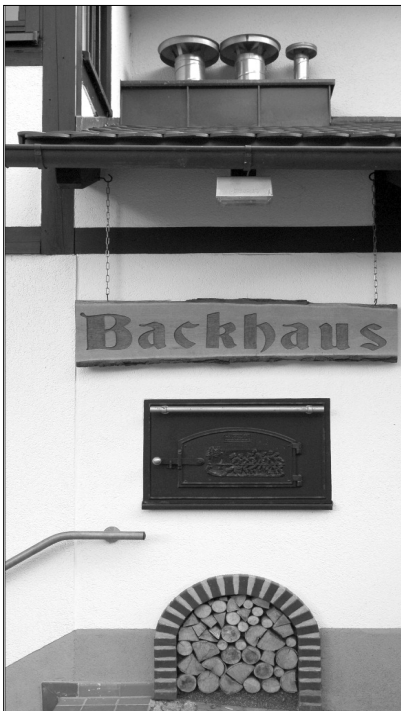
# Schmiedefelder Bergbauerngerichte

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 offenenporigen 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!*