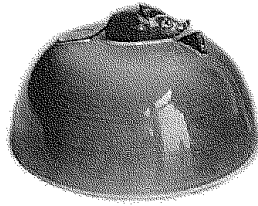


*Speisen aus unserem
kulinarischen Kalender*



—— *Partner* ——

Biosphärenreservat
Thüringer Wald



Suppen

Rinderkraftbrühe 5,50 €
mit feiner Kräuter-, Gemüse- und Fleischeinlage

Knoblauchsuppe 5,50 €
mit Shrimps und frischem Sahnehäubchen

Vorspeisen

Würzfleisch 7,50 €
mit Käse überbacken, hausgebackenes Baguette

Hausgebeizter Räucherlachs 8,50 €
*auf frischem Salat und Kräuterpesto
dazu hausgebackenes Baguette*

Feines Carpaccio 14,00 €
nach Art des Hauses
*hausgebeiztes Wild- oder Rinderfilet mit Pesto und Parmesan
dazu hausgebackenes Baguette*

Leichte Kost

Schopskasalat „Balkan“ 14,50 €
*Tomaten und Gurken mit Schafskäse
dazu pikant gewürzte Klöpschen und hausgebackenes Brot*

Großer Salatteller 14,50 €
nach Art des Hauses
*frische Blattsalate an Balsamico-Dressing,
Tomate-Mozzarella, Pesto, Oliven und gebratene Putenstreifen
dazu hausgebackenes Baguette*

Mediterranes Gemüse-Pfännchen 14,50 €
*mit feinem Ziegenfrischkäse und Olivenöl,
dazu hausgebackenes Baguette*



*viele unserer Gerichte
enthalten regionale
Produkte*



*Natursauerteigbrot und
Baguette werden im hauseigenen
Steinbackofen gebacken*



*hausgeschlachtete Wurst
nach alter Schmiede-
felder Rezeptur*

Fischgerichte

Frische Schmiedfelder Forelle 18,50 €

*Blau oder nach Müllerin-Art, dazu Petersilienkartoffeln
und Blattsalat mit Balsamico-Dressing*

Trostädter Lachsforellenfilet, gebraten 19,50 €

*an Kräuter-Rahmsoße, dazu Bandnudeln
und Blattsalat mit Balsamico-Dressing*

Fleischgerichte

Zarte Schweinemedallions 18,50 €

*in Eihülle gebraten an frischen Rahm-Champignons,
dazu hausgemachte Kräuterröstis und Gurkensalat*

Feine Lammrückensteaks 20,50 €

*an Knoblauchbutter mit jungen Kaiserschoten,
dazu Babshüllerle*

Ochsenjetzen auf Röstzwiebeln 18,90 €

*mit pikanten Champignons und Gewürzgurken,
dazu hausgemachte Kartoffeltaler*

*Grillplatte „Rennsteig“^{*7)}* 17,50 €

*2 Thüringer Bratwürstchen, Rostbrätel und Kasslersteak,
dazu hausgemachter Kartoffelsalat*

*Frische hausgemachte **Thüringer Klöße**^{*5*2)} mit:*

Wildgulasch auf Wacholderrahmsoße 18,50 €

mit Pilzen, dazu gemischter Salat

*Rinderroulade nach Thüringer Art^{*2)}* 18,00 €

dazu Apfelrotkraut

Weitere leckere Bratenangebote entnehmen

Sie bitte den aktuellen Tischaufstellern.

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



*Forelle und Lachsforelle
täglich frisch gefangen*



*Lammfleisch vom
Thüringer Weidelamm*



*Wild aus dem
Biosphärenreservat*

Kalte Speisen

*Thüringer Spezialitätenplatte*²⁾* 15,50 €

*hausgemachte Wurst- und Schinkenspezialitäten,
Sahnemeerrettich, Butter und Gewürzgurken,
dazu Brot aus unserem Steinbackofen*

Käseplatte 15,50 €

*ausgewählte Thüringer und internationale
Käsespezialitäten, Butter, hausgebackenes Brot*

Frisch aus dem Rauch 16,90 €

*Edelforellenfilets, dazu Sahnemeerrettich*⁵⁾, Kaviar,
Butter und Brot aus unserem Steinbackofen*

Dessert

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

Oscar Wilde

Sommernachtstraum (je nach Saison) 7,80 €

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

Obstsalat 6,00 €

frische Früchte der Saison mit Mandeln

Apfelbeignets 7,90 €

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



Eisspezialitäten

Eisbecher

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

Erdbeereis-Becher (je nach Saison) 8,00 €
gemischtes Eis, Erdbeeren, Schlagsahne

Schweden-Eisbecher 8,00 €
*Vanilleeis*¹⁾, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne*

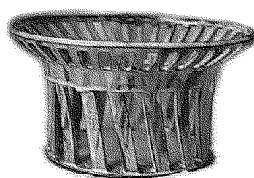
Nuss-Eisbecher 8,00 €
*Schokoeis, Wallnusseis, Schlagsahne,
Schokosoße, Nussvariationen*

Bananensplitt 7,50 €
*Schokoeis, Vanilleeis*¹⁾, Bananen, Mandeln,
Schlagsahne, Schokosoße*

Ananas Boot 9,80 €
*Vanilleeis*¹⁾, Schokoeis, Eierlikör, Schlagsahne,
Schokosoße - serviert auf frischer Ananas*

Eisbecher nach „Art des Hauses“ 8,20 €
*Vanilleeis*¹⁾, Eierlikör, hausgemachte Rote Grütze, Schlagsahne*

Pizza-Eis 8,00 €
gemischtes Eis, Früchte, Schlagsahne, Fruchtsoße



<i>Malertafel</i>	9,80 €
<i>gemischtes Eis, frisches Obst, Fruchtsoße, Eierlikör, Joghurt, Sahne</i>	
<i>Kleiner Eisbecher</i>	6,00 €
<i>Vanilleeis^{ca1}, Rote Grütze, Sahnegarnitur</i>	
<i>Joghurt-Kirsch-Eis-Traum</i>	7,50 €
<i>Vanilleeis, Sauerkirschgrütze, Natur-Joghurt</i>	
<i>Cap Amore</i>	16,50 €
<i>Ein Feuerwerk für 2 Personen</i>	

Für unsere Kleinen

<i>Eisbecher Biene Maja</i>	4,50 €
<i>Vanilleeis, halbe Banane, garniert mit Sahne</i>	
<i>Eisbecher Clown</i>	5,00 €
<i>gemischtes Eis, Früchte, garniert mit Sahne</i>	
<i>Eisbecher Schneemann</i>	4,50 €
<i>2 Kugeln Vanilleeis^{ca1}, Sahnegarnitur</i>	
<i>Eisbecher Pinoccio</i>	4,50 €
<i>2 Kugeln Schokoeis, Sahnegarnitur</i>	



Eisdrinks

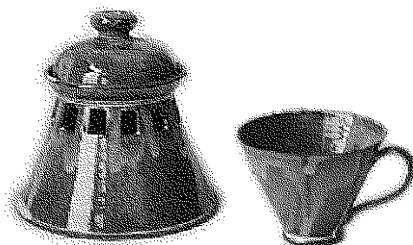
<i>Eiskaffee</i> <i>mit Vanilleeis*¹⁾, Schokoeis und Schlagsahne</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Eisschokolade</i> <i>mit Vanilleeis*¹⁾, Schokoeis und Schlagsahne</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Pfirsich-Eis-Soda</i> <i>Pfirsiche, Soda, Vanilleeis*¹⁾</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Orangen Queen</i> <i>Orangensaft, Vanilleeis*⁶⁾</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Pfirsich-Sorbet</i> <i>Pfirsiche, Sekt, Vanilleeis*¹⁾</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Drink for two</i> <i>Curacao, Bitter Lemon, Vanilleeis*¹⁾</i>	<i>9,50 €</i>

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.



Getränkekarte

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

Kaffee

aus unserer neuen Siebträgermaschine

<i>Tasse Kaffee</i>	2,20 €
<i>Pott Kaffee</i>	4,20 €
<i>Riesentasse Milchkaffee</i>	4,20 €
<i>Tasse Schonkaffee</i>	2,20 €
<i>Coffee for two</i>	4,40 €

Italienische Kaffeespezialitäten

aus unserer neuen Siebträgermaschine

<i>Latte Macchiato</i>	3,50 €
<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>	3,30 €
<i>Espresso, veredelt mit Schlagsahne oder aufgeschäumter Milch</i>	
<i>Irish Coffee</i>	5,50 €
<i>Kaffee mit irischem Whisky und Schlagsahne</i>	
<i>Miniccino</i>	3,50 €
<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 2,90 €
mit Sahnehäubchen

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

Amaretto-Schokolade 4,50 €
*Trinkschokolade mit einem Schuss Amaretto
und Sahnehäubchen*

Tee

Kännchen Tee 3,70 €
*(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) 5,00 €

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

Jagertee 4,50 €

Glühwein 4,00 €



Biere

„Lieber etwas mehr getrunken als zu wenig gegessen.“

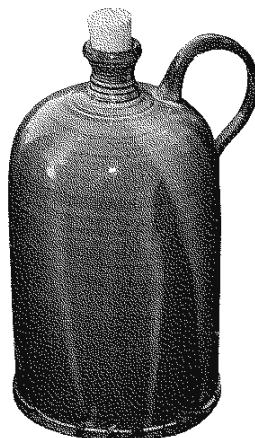
Thüringer Volksmund

Fassbier

<i>Radeberger Pils 0,3 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Radeberger Pils 0,5 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Rennsteig Bier 0,4 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Rennsteig Bier 0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier 0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier 0,5 l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Radler 0,4 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Radler 0,5 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Cola-Bier 0,4 l</i>	<i>3,10 €</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>2,80 €</i>



Alkoholfreie Getränke

*Hausgemachte Holunder-
blüten-Limonade 0,25l* 3,50 €

Granini, Säfte 0,2l 2,30 €

*Nach Ihrer Wahl: Johannisbeere, Orange, Apfel,
Kirsch, Grapefruit, Banane, Tomate, Ananas*

Schorle 0,2l 2,20 €
mit Graninisäften Ihrer Wahl

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 €
Kirschsafft, Bananensaft, Früchte

*Coca Cola ^(*1) 0,3 l* 3,10 €

*Fanta ^(*1, *3) 0,3 l* 3,10 €

*Spezi ^(*1, *3) 0,3 l* 3,10 €

Schweppes-Spezialitäten 0,2 l 2,90 €
*Tonic Water, Ginger Ale, Bitterlemon ^(*1, *3)*

Thüringer Waldquell 0,2 l 2,30 €
Mineralwasser, stilles Wasser, Zitronenlimonade

Thüringer Waldquell 0,7 l 4,90 €
Mineralwasser, stilles Wasser, Medium



Alkoholfreie Mixgetränke

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

KiBa 2,80 €

Granini Banane und Kirsch

Big Apple 3,50 €

Granini Apfel und Mineralwasser, Zitrone und Apfelscheiben

Ananastraum 3,50 €

Granini Ananas, frische Sahne, Mandeln

Cool Grapefruit 3,60 €

Granini Grapefruit, Ginger Ale, Zitrone

Scharfe Tomate 3,50 €

Granini Tomate, Zitronensaft, Tobasco

Grenadine drink 3,60 €

Granini Grapefruit, Grenadine, Zitrone

Alkoholhaltige Mixgetränke

Schorle weiß oder Schorle rot 4,50 €

Weißwein (trocken, halbtrocken oder lieblich) und Mineralwasser

Sekt-Cobbler nach Art des Hauses 8,20 €

frische Früchte, Gin, Cointreau, Grenadine, Sekt

Campari Orange 6,00 €

Caípiríinha 6,00 €

Limette, brauner Zucker, Pitú

Pina Colada 6,50 €

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 und Weinbrand

<i>Hennessy v.s.o.p. 4 cl</i>	7,00 €
<i>Metaxa 4 cl</i>	4,80 €
<i>Feiner Alter Wilthener 4 cl</i>	4,50 €
<i>Asbach Uralt 4 cl</i>	4,80 €

Whisky

<i>Bushmilles, Irish whisky 4 cl</i> <i>single malt, 10 years old</i>	6,50 €
<i>Glenmorangie, Scotch whisky 4 cl</i> <i>single highland malt, 10 years old</i>	6,50 €

Obstbrände und Klare

<i>Mirabelle 4 cl</i>	4,80 €
<i>Williams Birne 4 cl</i>	4,80 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn 4 cl</i>	4,80 €
<i>Moskovskaja (Russischer Wodka) 4 cl</i>	4,80 €
<i>Malteser Aquavit 4 cl</i>	4,50 €
<i>Grappa aus der Chardonnay-Traube 4cl</i>	4,80 €

Kräuter und Liköre

<i>Rennsteigtropfen 4 cl</i>	4,50 €
<i>Jägermeister 4 cl</i>	4,20 €
<i>Fernet 4 cl</i>	4,20 €
<i>Neudietendorfer Aromatique 4 cl</i>	4,50 €
<i>Ramazotti mit Zitrone und Eis 4 cl</i>	4,50 €
<i>Schwarzebeerlikör 4 cl</i>	4,50 €
<i>Limoncello 4 cl</i>	4,50 €
<i>Cassislikör 4 cl</i>	4,20 €
<i>Baileys 4 cl</i>	4,50 €

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!



