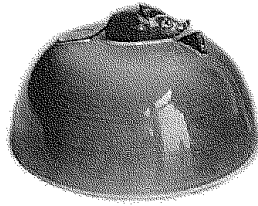


*Speisen aus unserem  
kulinarischen Kalender*



— Partner —

Biosphärenreservat  
Thüringer Wald



## Suppen

*Rinderkraftbrühe* 5,20 €  
*mit feiner Kräuter-, Gemüse- und Fleischeinlage*

*Knoblauchsuppe* 5,20 €  
*mit Shrimps und frischem Sahnehäubchen*

## Vorspeisen

*Würzfleisch* 7,00 €  
*mit Käse überbacken, hausgebackenes Baguette*

*Hausgebeizter Räucherlachs* 8,20 €  
*auf frischem Salat und Kräuterpesto  
dazu hausgebackenes Baguette*

*Feines Carpaccio* 13,50 €  
*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-Mozarella, 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 Schmiedefelder Forelle* 18,20 €

*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“<sup>\*7)</sup>* 17,50 €

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

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

*Wildgulasch auf Wacholderrahmsoße* 18,50 €

*mit Pilzen, dazu gemischter Salat*

*Rinderroulade nach Thüringer Art<sup>\*2)</sup>* 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\*<sup>2)</sup> 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\*<sup>5)</sup>, Kaviar,  
Butter und Brot aus unserem Steinbackofen*

## ***Dessert***

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

*Oscar Wilde*

*Sommernachtstraum (je nach Saison) 7,80 €*

*frische Erdbeeren an Balsamico Grande Riserva auf Vanilleeis\*<sup>1)</sup>  
und Sahnegarnitur*

*Obstsalat 6,00 €*

*frische Früchte der Saison mit Mandeln*

*Apfelbeignets 7,50 €*

*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) 7,90 €*  
*gemischtes Eis, Erdbeeren, Schlagsahne*

*Schweden-Eisbecher 7,90 €*  
*Vanilleeis<sup>\*1)</sup>, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne*

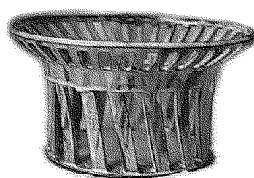
*Nuss-Eisbecher 7,90 €*  
*Schokoeis, Wallnusseis, Schlagsahne,  
Schokosoße, Nussvariationen*

*Bananensplitt 7,00 €*  
*Schokoeis, Vanilleeis<sup>\*1)</sup>, Bananen, Mandeln,  
Schlagsahne, Schokosoße*

*Ananas Boot 9,80 €*  
*Vanilleeis<sup>\*1)</sup>, Schokoeis, Eierlikör, Schlagsahne,  
Schokosoße - serviert auf frischer Ananas*

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

*Pizza-Eis 7,90 €*  
*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<sup>e1</sup>, Rote Grütze, Sahnegarnitur</i>	
<i>Joghurt-Kirsch-Eis-Traum</i>	7,50 €
<i>Vanilleeis, Sauerkirschgrütze, Natur-Joghurt</i>	
<i>Cap Amore</i>	16,00 €
<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<sup>e1</sup>, Sahnegarnitur</i>	
<i>Eisbecher Pinoccio</i>	4,50 €
<i>2 Kugeln Schokoeis, Sahnegarnitur</i>	



# *Eisdrinks*

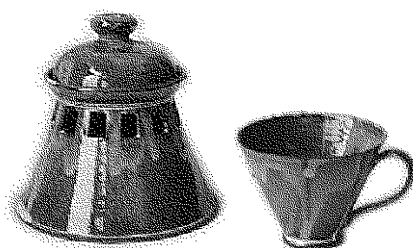
<i>Eiskaffee</i> <i>mit Vanilleeis*<sup>1)</sup>, Schokoeis und Schlagsahne</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Eisschokolade</i> <i>mit Vanilleeis*<sup>1)</sup>, Schokoeis und Schlagsahne</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Pfirsich-Eis-Soda</i> <i>Pfirsiche, Soda, Vanilleeis*<sup>1)</sup></i>	<i>3,80 €</i>
<i>Orangen Queen</i> <i>Orangensaft, Vanilleeis*<sup>6)</sup></i>	<i>4,50 €</i>
<i>Pfirsich-Sorbet</i> <i>Pfirsiche, Sekt, Vanilleeis*<sup>1)</sup></i>	<i>7,00 €</i>
<i>Drink for two</i> <i>Curacao, Bitter Lemon, Vanilleeis*<sup>1)</sup></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>	2,10 €
<i>Pott Kaffee</i>	4,20 €
<i>Riesentasse Milchkaffee</i>	4,20 €
<i>Tasse Schonkaffee</i>	2,10 €
<i>Coffee for two</i>	4,40 €

## 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>	5,50 €
<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* 2,80 €  
*mit Sahnehäubchen*

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

*Amaretto - Schokolade* 4,00 €  
*Trinkschokolade mit einem Schuss Amaretto und Sahnehäubchen*

## **Tee**

*Kännchen Tee* 3,60 €  
*(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.“

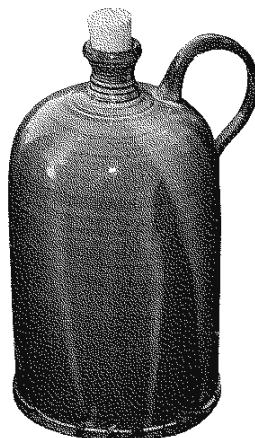
*Thüringer Volksmund*

## *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* 3,50 €

*Granini, Säfte 0,2l* 2,20 €

*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 <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* 2,80 €  
*Tonic Water, Ginger Ale, Bitterlemon <sup>(\*1, \*3)</sup>*

*Thüringer Waldquell 0,2 l* 2,20 €  
*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*

## ***Alkohohaltige 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 €

***Caípirinha*** 6,00 €

*Limette, brauner Zucker, geraspelttes Eis, Pitû*

***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>Underberg 2 cl</i>	3,50 €
<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>Heidelbeerlikör 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

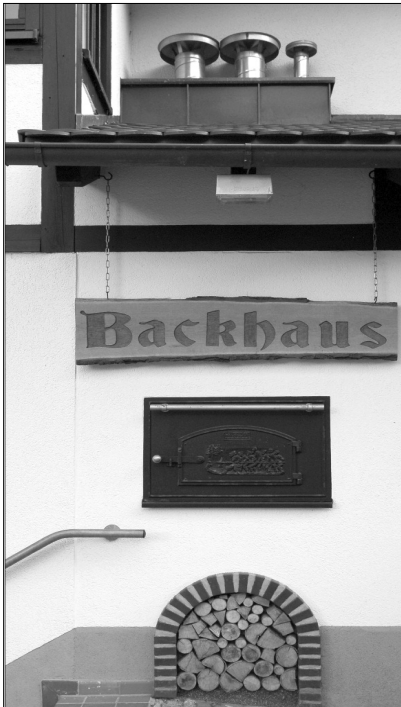
# Schmiedefelder Bergbauerngerichte

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 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!*