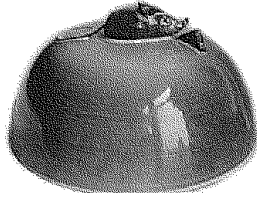


*Speisen aus unserem
kulinarischen Kalender*



—— *Partner* ——

Biosphärenreservat
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 hausgebackenes Baguette

Vorspeisen

Würzfleisch 5,90 €

mit Käse überbacken, hausgebackenes Baguette

Hausgebeizter Räucherlachs 7,50 €

auf frischem Salat und Kräuterpesto dazu hausgebackenes Baguette

Feines Carpaccio 12,50 €

nach Art des Hauses

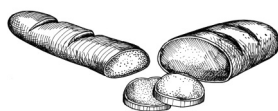
*hausgebeiztes Wild- oder Rinderfilet mit Pesto und Parmesan
dazu hausgebackenes Baguette*

Kleiner Salatteller 4,90 €

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“ 12,80 €

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

Mediterranes Salatarrangement 12,30 €

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

Großer Salatteller 12,80 €

nach Art des Hauses

*mit Ziegenfrischkäse und Schinken 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 11,80 €

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

Gefüllte Zucchini 10,80 €

mit feiner Füllung aus Pilzen, Schinken^(), Gemüse und
Sauce Hollandaise, überbacken mit Käse*

Spaghetti auf vegetarische Art 12,90 €

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

Mediterranes Gemüse-Pfännchen 12,50 €

mit feinem Ziegenfrischkäse dazu hausgebackenes Baquette



Forelle und Lachsforelle
täglich frisch gefangen



Wild aus dem
Biosphärenreservat



Lammfleisch vom
Thüringer Weidelamm

Fischgerichte

Schmiedefelder Brunnquell-Forelle 15,90 €

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

Frisches Trostädter Lachsforellenfilet, 16,80 €

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

Feines Seehechtfilet 15,50 €

*mit Früchten und Käse überbacken, an Limettensoße,
dazu Basmatireis*

Garnelen in Knoblauchbutter 17,80 €

*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*

Thüringer Bratwurst-Drillinge ^(*7) 10,90 €

dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Thüringer Rostbrätel 10,90 €

dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Natursauerteigbrot

Grillplatte „Rennsteig“ ^(*7) 15,50 €

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

*Frische hausgemachte
Thüringer Klöße* ^(*5) mit:

Wildgulasch auf Wacholderrahmsoße 15,80 €

mit Pilzen, dazu gemischter Salat

Rinderroulade nach Thüringer Art 14,80 €

dazu Apfelrotkraut

Gefülltes Schweinesteak 15,50 €

*mit Käse, Schinken^{o/s}, und frischem Paprika,
an Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites und Tomatensalat*

Putengeschnetzeltes „Hawaii“ 12,90 €

mit Ananas und Mandarinen, dazu Safran-Reis

Zarte Schweinemedallions 15,80 €

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

Feine Lammrückensteaks 18,50 €

*an Knoblauchbutter mit Zuckerschoten und Mais,
dazu Babshüllerle*

Ochsenfetzen vom Roastbeef auf Röstzwiebeln 16,90 €

*mit pikanten Champignons und Gewürzgurken,
dazu hausgemachte Kartoffeltaler*

Entrecôte 23,50 €

*mit Käse-Rahm-Kartoffeln dazu mediterranes Gemüse
und Kräuterpesto*

Kalte Speisen

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

P. Gaugin

Thüringer Spezialitätenplatte 12,80 €

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

Käseplatte 11,50 €

ausgewählte Käsespezialitäten, Butter, hausgebackenes Brot

Frisch aus dem Rauch 14,90 €

*2 Edelforellenfilets, dazu Sahnemeerrettich^{o/s}, Kaviar,
Butter und hausgebackenes Brot*

*Gegen einen Aufpreis können Sie gerne unsere vorgeschlagenen Speisearrange-
ments nach Ihren Wünschen umbestellen.*

Dessert

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

Oscar Wilde

Sommernachtstraum (je nach Saison) 6,50 €

frische Erdbeeren an Balsamico Grande Riserva auf Vanilleeis^{*1}
und Sahnegarnitur

Warmer Schokoladenkuchen 5,90 €

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 4,50 €

mit einer Kugel Vanilleeis^{*1},
garniert mit Schlagsahne und Mandeln

Windbeutel 4,50 €

mit Kirschen, Vanilleeis^{*1} und Schlagsahne

Eisspezialitäten

Eisbecher

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

Erdbeereis-Becher (je nach Saison) 6,50 €
gemischtes Eis, Erdbeeren, Schlagsahne

Schweden-Eisbecher 6,50 €
Vanilleeis^(*1), Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

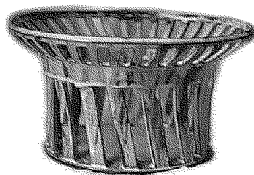
Nuss-Eisbecher 6,50 €
Schokoeis, Wallnusseis, Schlagsahne,
Schokosoße, Nussvariationen

Bananensplitt 5,50 €
Schokoeis, Vanilleeis^(*1), Bananen, Mandeln,
Schlagsahne, Schokosoße

Ananas Boot 8,50 €
Vanilleeis^(*1), Schokoeis, Eierlikör, Schlagsahne, Schokosoße -
serviert auf frischer Ananas

Eisbecher nach „Art des Hauses“ 6,90 €
Vanilleeis^(*1), Eierlikör, hausgemachte Rote Grütze, Schlagsahne

Pizza-Eis 6,90 €
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 Natriumpökelsalz, 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>	4,80 €
<i>Vanilleeis^{ca1}, Rote Grütze, Sahnegarnitur</i>	
<i>Joghurt-Kirsch-Eis-Traum</i>	6,20 €
<i>Vanilleeis, Sauerkirschgrütze, Natur-Joghurt</i>	
<i>Cap Amore</i>	13,50 €
<i>Ein Feuerwerk für 2 Personen</i>	

Für unsere Kleinen

<i>Eisbecher Biene Maja</i>	3,50 €
<i>Vanilleeis, halbe Banane, garniert mit Sahne</i>	
<i>Eisbecher Clown</i>	3,90 €
<i>gemischtes Eis, Früchte, garniert mit Sahne</i>	
<i>Eisbecher Schneemann</i>	3,90 €
<i>2 Kugeln Vanilleeis^{ca1}, 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^(), Schokoeis und Schlagsahne*

Eisschokolade 4,50 €

mit Vanilleeis^(), Schokoeis und Schlagsahne*

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

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>	4,90 €
<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 4,90 €
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)*

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 €

Glühwein 3,50 €

Biere

„Lieber etwas mehr getrunken als zu wenig gegessen.“

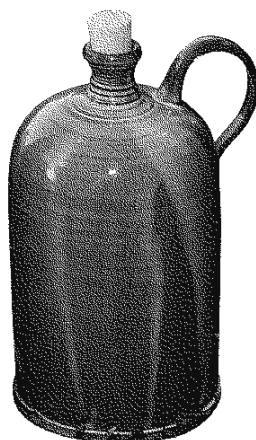
Thüringer Volksmund

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>2,60 €</i>
<i>Rennsteig Bier 0,5 l</i>	<i>3,25 €</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>2,50 €</i>
<i>Radler 0,5 l</i>	<i>3,10 €</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>3,90 €</i>
<i>hell, dunkel, alkoholfrei</i>	
<i>Clausthaler alkoholfrei 0,33 l</i>	<i>2,70 €</i>



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 €

Kirschsafft, Bananensaft, Früchte

Bio-Schorle 0,3 l 2,80 €

Rharbarber / Apfel / Schwaze Johannisbeere

Apfel - Schorle 0,2 l 1,90 €

Kirsch - Schorle 0,2 l 1,90 €

*Coca Cola ^(*1) 0,3 l* 2,85 €

*Fanta ^(*1, *3) 0,3 l* 2,85 €

*Spezi ^(*1, *3) 0,3 l* 2,85 €

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

Alkoholfreie Mixgetränke

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

<i>KiBa</i>	2,90 €
<i>Granini Banane und Kirsch</i>	
<i>Big Apple</i>	2,90 €
<i>Granini Apfel und Mineralwasser, Zitrone und Apfelscheiben</i>	
<i>Ananastraum</i>	3,20 €
<i>Granini Ananas, frische Sahne, Mandeln</i>	
<i>Cool Grapefruit</i>	3,50 €
<i>Granini Grapefruit, Ginger Ale, Zitrone</i>	
<i>Scharfe Tomate</i>	3,00 €
<i>Granini Tomate, Zitronensaft, Tobasco</i>	

Alkohohaltige Mixgetränke

<i>Schorle weiß oder Schorle rot</i>	3,90 €
<i>Weißwein (trocken, halbtrocken oder lieblich) und Mineralwasser</i>	
<i>Orangen - Sekt</i>	5,50 €
<i>Sekt - Orangensaft - Frucht</i>	
<i>Sekt-Cobbler nach Art des Hauses</i>	7,80 €
<i>frische Früchte, Gin, Cointreau, Grenadine, Sekt</i>	
<i>Campari Orange</i>	5,50 €
<i>Caípirínha</i>	5,50 €
<i>Limette, brauner Zucker, geraspelttes Eis, Pitú</i>	
<i>Pina Colada</i>	5,90 €
<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 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 3,90 €

Moskovskaja (Russischer Wodka) 4 cl 3,90 €

Malteser Aquavit 4 cl 4,50 €

Grappa aus der Chardonnay-Traube 4cl 4,20 €

Kräuter

Rennsteigtropfen 4 cl 3,90 €

Underberg 2 cl 3,00 €

Jägermeister 4 cl 3,90 €

Fernet 4 cl 3,90 €

Neudietendorfer Aromatique 4 cl 3,90 €

Ramazotti mit Zitrone und Eis 4 cl 4,30 €

Feine Obstbrände

Alte Hausbrennerei Schladerer

Mirabelle 4 cl 4,80 €

Williams Birne 4 cl 4,80 €

Aus dem
Altdeutschen Steinbackofen

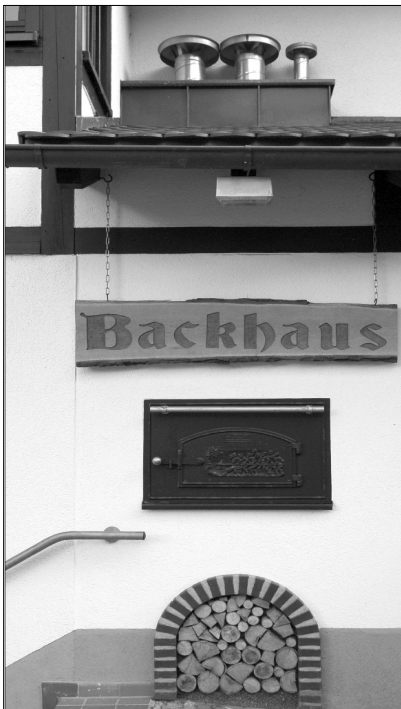
Schmiedefelder Bergbauerngerichte

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!