

# Getränkekarte

## Fassbier

	<b>0,20L</b>	<b>0,30L</b>	<b>0,40L</b>
Hopfenperle Pils	1,70€		2,90€
Watzdorfer Pils		2,50€	
Raubritter Dunkel	1,70€		2,90€
Radler	1,70€		2,90€
Diesel	1,70€		2,90€

## Flaschenbier

	<b>0,33L</b>	<b>0,50L</b>
Löwenbräu alkoholfrei		2,90€
Erdinger Hefe Dunkel		2,90€
Erdinger Hefe alkoholfrei		2,90€
Sonnenweisse (Hefetrübes Weißbier)		2,90€
Doppel- Karamell	2,50€	

## **Alkoholfreie Getränke**

	<b>0,20L</b>	<b>1,00L</b>	<b>0,40L</b>
Tafelwasser	1,50€		
Thüringer Limonade Zitrone/Orange <sup>1,2</sup>	1,90€		2,90€
Coca Cola <sup>8,1,2</sup>	1,90€		2,90€
Thüringer Waldquell (Still,Medium,Classic)	1,70€	3,90€	2,90€
Apfelschorle	1,90€		2,90€
Bitter Tonic	1,90€		
Ginger Ale	1,90€		
Bitter Lemon	1,90€		

## **Säfte**

	<b>0,20L</b>	<b>0,40L</b>
	2,00€	3,50€
Orangensaft		
Apfelsaft		
Multivitaminsaft		
Sauerkirschsft		
Bananennektar		
Mangosaft		
Johannisbeersaft		

## **Kaffeespezialitäten**

Tasse Kaffee <sup>8</sup> (Filterkaffee)	1,90€
Kännchen Kaffee <sup>8</sup>	3,50€
Kaffee Creme <sup>8</sup>	2,50€
Espresso <sup>8</sup>	1,90€
Cappuchino <sup>8,g</sup>	2,90€
Wiener Kaffee <sup>8,g</sup>	2,90€
Café au lait <sup>8,g</sup>	3,20€
Latte Machiatto <sup>8,g</sup>	3,20€
Kaffee Holländischer Art <sup>8,g</sup> (Kaffee mit Schlagsahne und Eierlikör)	4,50€
Kaffee Amaretto <sup>8,g</sup> (Kaffee mit Amaretto und Sahne)	4,50€
Irish Coffee <sup>8,g</sup> (Kaffee mit Irish Whiskey und Sahne)	5,20€

## **Heiße Getränke**

Tee (Nach Tee Karte und Angebot)	2,90€
Milch <sup>g</sup>	2,00€
Heiße Schokolade <sup>g</sup>	2,50€
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>g</sup>	3,00€
Grog	3,50€
Glühwein	2,90€
Glühwein mit Rum oder Amaretto	3,90€
Jagertee	4,50€
Tee mit Rum	3,90€
Lumumba <sup>g</sup> (Heißer Kakao mit Rum und Sahne)	3,90€

## **Aperitif**

	<b>5cl</b>
Martini	2,90€
Portwein	3,50€
Sherry (Casco de la Cruz)	3,90€

## **Liköre**

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Pfefferminzlikör	1,50€	2,50€
Eierlikör	1,50€	2,50€
Johannisbeerlikör	1,50€	2,50€
Hausgemachter Holunderlikör	1,70€	2,90€
Baileys Irish Cream	2,20€	3,90€
Schwarze Beer Schnaps	2,20€	3,90€

### **Gewürz- und Bitterliköre**

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Thüringer Kräutertropfen	1,50€	2,50€
Hexenwasser´la	1,50€	2,50€
Aromatique	2,00€	3,50€
Röhntropfen	2,00€	3,50€
Jägermeister	2,00€	3,50€
Rostocker Doppel Kümmel	2,00€	3,50€
Thüringer Waldgeist	2,20€	
Malteser	2,20€	3,90€
Fernet Branca	2,20€	3,90€
Underberg	2,20€	
Unikum	2,20€	3,90€
Ramazotti	2,20€	3,90€

### **Korn- und Obstbrände**

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Nordhäuser Doppelkorn	2,00€	3,50€
Original Russischer Wodka	2,00€	3,50€
Obstler	2,00€	3,50€
Marille	2,20€	3,90€
Birne	2,20€	3,90€
Haselnuss®	2,20€	3,90€

### **Weinbrände und Brandy**

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Wilthener VSOP	2,00€	3,50€
Wilthener Nr. 1 XO	2,50€	4,50€
Cognac Remy Martin VSOP	3,20€	5,50€
Metaxa (Grande Fine)	3,20€	5,50€

## Whiskys

4cl

### **Bourbon**

Canadian Club	3,90€
Jim Beam	3,90€
Jack Daniels Tennessee	4,50€
Macker's Mark	4,90€

### **Scotch**

Johnnie Walker Black Label (12Jahre)	4,50€
Chivas Regal (12 Jahre)	4,90€
Dimple (15 Jahre)	5,90€
Glenfiddich (12Jahre)	5,90€

### **Irish Whiskey**

Tullamore D.E.W.	5,90€
Bushmills (10 Jahre)	5,90€

# Speisekarte

## Salate

<b>Kleiner Salatteller</b>	4,50€
Salatteller „ <b>Rucksack</b> “ mit Kartoffeltaschen <sup>g</sup>	8,90€
Salatteller „ <b>Oberland</b> “ mit Hähnchenbruststeifen	9,90€
Salatteller „ <b>Werraquelle</b> “ mit Garnelenspießen <sup>b</sup>	10,90€

Zu allen großen Salaten reichen wir Kräuterbaguette und Essigöldressing <sup>j, o</sup>

## Suppen

<b>Tagessuppe</b> (nach Angebot)	4,50€
<b>Thüringer Festtagssuppe</b> (Rinderbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen) <sup>a, c, i, g</sup>	4,90€

## Für den kleinen Hunger und zwischendurch

<b>Feines Würzfleisch</b> im Nöpfchen mit Käse überbacken und Toast <sup>a, d</sup>	5,50€
<b>Soljanka</b> mit Toast <sup>a, g</sup>	5,90€
<b>Gebackener Camembert</b> mit Salatbeilage Preiselbeeren und Toast <sup>a, c, g</sup>	6,50€

## **Aus Fluss und Meer**

<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Kräutersoße und Salzkartoffeln <sup>a.d.g</sup>	9,50€
<b>„Forelle Müllerin“</b> (entgrätet) <sup>d.g</sup> gebratene Forelle mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	12,90€

## **Geflügelgericht**

<b>Goldgelb gebratene Hähnchenbrust</b> mit Rahmchampignons und Kroketten <sup>a.g</sup>	9,90€
---	-------

## **Aus dem heimischen Forst des Biosphärenreservat**

<b>Geschmorter Wildschweinbraten</b> mit Apfelrotkohl , dazu Thüringer Klöße <sup>a.g</sup>	15,50€
--	--------

## **Vegetarische Gerichte**

<b>Semmelknödel</b> mit Rahmchampignons <sup>a.c.g</sup>	8,90€
<b>Gemüseudelpfanne</b> mit Kräutersoße und Käse gratiniert <sup>a.c.g</sup>	9,90€

## **Gerichte aus Topf und Pfanne**

<b>„Hausgemachte Sülze“</b> mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <sup>4, g</sup>	9,90€
<b>„2 Thüringer Bratwürste“</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>g, i</sup>	9,90€
<b>„Steak Champi“</b> Schweinerückensteak mit Rahmchampignons und Kroketten <sup>· a, c, g</sup>	10,50€
<b>„Rostbrätl“</b> Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln <sup>· i</sup>	10,90€
<b>„Steak au four“</b> Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes Frites <sup>g, a, d</sup>	12,90€
<b>„Schnitzel“</b> vom Schweinerücken mit Salatbeilage und Pommes Frites <sup>· a, c, g</sup>	12,90€
<b>„Rennsteigteller“</b> eine Thüringer Bratwurst, ein Rostbrätl mit geschmorten Zwiebeln, dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln <sup>· i</sup>	13,90€
<b>„Rinderroulade</b> vom Oberweißbacher Rind“ mit Apfelrotkohl, dazu Thüringer Klöße <sup>· a, i</sup>	13,90€

## **Kalte Spezialitäten**

<b>Käsebrett</b> <sup>10, g</sup>	8,90€
<b>Thüringer Wurstbrett</b> ein Streifzug durchs Thüringer Wurstland <sup>4, i</sup>	8,90€
<b>Schinken-Käse-Brett</b> <sup>2, 4, 10, g</sup>	9,90€
<b>Hausgemachte Schinken Variation</b> <sup>2, 4, 10</sup>	9,90€

Zu allen kalten Spezialitäten reichen wir Brot und Butter<sup>°</sup>

## **Kalte Desserts**

<b>Gemischtes Eis</b> <sup>1, 2, g</sup>	3,50€
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> <sup>1, 2, g</sup>	4,00€
<b>„Nussknacker“</b> <sup>1, 2, g, h, e</sup> Nuss- und Schokoladeneis mit Sahne, Nüssen und gehackten Mandeln	4,90€
<b>Schokoladeneis mit Eierlikör</b> und Sahne <sup>1, 2, g</sup>	5,90€
<b>„Herrenbecher“</b> <sup>1, 2, g, h</sup> Nuss- und Schokoladeneis, geraspelte Nüsse, Kaffee-Likör und Sahne	6,50€
<b>„Frauenbecher“</b> <sup>1, 2, g</sup> Vanilleeis auf Waldheidelbeeren mit Blaubeerschnaps, Schokoladensoße und Sahne	6,90€

## **Warme Desserts**

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne <sup>1, 2, a, c, g</sup>	4,20€
<b>Eierkuchen</b> mit Apfelmus und Sahne <sup>a, c, g</sup>	5,90€
<b>Eierkuchen mit Honig</b> und Mandeln <sup>a, c, g, h</sup>	5,90€
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> und Sahne <sup>1, 2, g</sup>	7,90€

**>>Kuchen und Gebäck servieren wir Ihnen täglich nach Angebot<<**

### Zusatzstoffe:

<sup>1</sup> Farbstoffe, <sup>2</sup> Konservierungsstoffe, <sup>3</sup> Antioxidationsmitteln, <sup>4</sup> Nitritpökelsalz, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup> geschwärzt, <sup>7</sup> phosphathaltig, <sup>8</sup> koffeinhaltig, <sup>9</sup> chininhaltig, <sup>10</sup> Süßungsmittel

### Allergene und daraus gewonnene Erzeugnisse:

<sup>a</sup>Glutenhaltiges Getreide, <sup>b</sup> Krebstiere, <sup>c</sup>Eier, <sup>d</sup>Fische, <sup>e</sup>Erdnüsse, <sup>f</sup>Sojabohnen, <sup>g</sup>Milch, <sup>h</sup>Schalenfrüchte, <sup>i</sup>Sellerie, <sup>j</sup>Senf, <sup>k</sup>Senfsamen, <sup>l</sup>Schwefeldioxid und Sulphite, <sup>m</sup>Lupinen, <sup>n</sup>Weichtiere