



Vorspeisen



Kleiner Käseteller ^{*a, g}
an frischen Früchten und Brot

6,40 €





Würzfleisch ^{*a, f, 3}
mit Käse überbacken und geröstetem Toast

5,50 €

Kleiner gemischter Salatteller ^{*g}
eine Kreation aus Eisbergsalat, Tomate und Gurke
mit hausgemachtem Dressing

4,10 €





Leckere Suppen

Klare Rinderkraftbrühe ^{*a, c, g, 3}

mit einer Einlage aus jungem Gemüse und Eierstich

4,10 €



Hausgemachte Soljanka ^{*a, g, i, 3}

*würzig abgestimmte Gemüsesuppe
mit Fleischeinlage, dazu Sauerrahm*

4,50 €

Wildsuppe nach "Art des Hauses" ^{*a, g, 1}

verfeinert mit Sauerrahm und Preiselbeeren

4,90 €

Zu unseren Suppen werden 3 geröstete Baguettescheiben gereicht.

Bon Appetit





Hauptgerichte



Saftig gebratenes Schweineschnitzel ^{*a, c, g, 3}
an frisch zubereiteten Rahmchampignons mit Pommes Frites

13,90 €

Mühlenschnitzel ^{*a, c, g, 3}
gefüllt mit Kochschinken und Frischkäse,
dazu Brokkoli mit Semmelbutter und Pommes Frites



14,90 €

Hausgemachtes Cordon Bleu ^{*a, c, g, 3}
mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel,
dazu reichen wir in Butter geschwenktes Mischgemüse und Pommes Frites

14,90 €

Thüringer Rostbrätel ^{*j, 3}
saftig gebratenes Schweinenackensteak mit
geschmorten Zwiebelringen und Bratkartoffeln,
dazu reichen wir eine kleine Salatbeilage

10,90 €



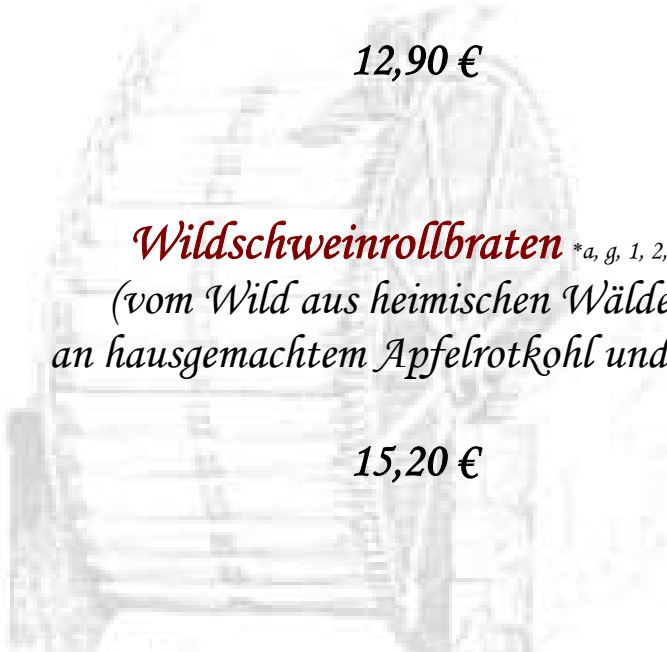


Schweinesteak „au four“ ^{*a, c, g, 3}
überbacken mit Würzfleisch und Käse,
dazu Pommes und Salatgarnitur

15,20 €

Hausgemachtes Geschnetzeltes ^{*a, g, i, 3}
vom Puter in Kräuterrahm,
dazu Kräuterreis und Salatgarnitur

12,90 €



Wildschweinrollbraten ^{*a, g, 1, 2, 10}
(vom Wild aus heimischen Wäldern)
an hausgemachtem Apfelrotkohl und Klöße



15,20 €



Zarte Rinderroulade ^{*a, g, i, j, 3, 10}
an hausgemachtem Apfelrotkohl und Kroketten

15,20 €

Zanderfilet „Mediterran / gebraten“ ^{*d, g, 3}
mit frischem Gemüse und Mozzarella überbacken,
dazu Kräuterreis

15,90 €





Großer Salatteller nach "Art des Hauses" ^{*g}
mit gebratenen Putenbruststreifen
abgerundet mit einem hausgemachtem Dressing

9,90 €

Nudel-Gemüse-Pfanne ^{*a, g, i, 3}
in der Pfanne geschwenktes Saisongemüse
an Tagliatelle-Bandnudeln, abgerundet mit
frischen Kräutern und Olivenöl

11,20 €



Herzhaftes Kartoffelrösti ^{*c, g, 3}
überbacken mit Tomate und Mozzarella,
abgerundet mit frischem Basilikum

9,90 €

*Bei uns dürfen Sie sich, aus unseren hausgemachten Beilagen,
Ihre frei wählen:*

**Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Klöße
Pommes Frites, Tagliatelle, Kräuterreis**





Für unsere kleinen Gäste

Max und Moritz ^{*a, c, 3}
Kinderschnitzel mit Mischgemüse
und Pommes Frites

5,10 €



Nuggets ^{*a, e}
mit Pommes Frites



4,60 €

Schneewittchen ^{*g, 2, 10}
Milchreis mit Apfelmus

3,90 €

Räuberteller
Das Kind bekommt Teller und Besteck
und darf vom Teller seiner Eltern „räubern“

0,00 €





Dessert



Bibermühlen Säckchen *a, c, g, 10 4,60 €
geeistes Crêpes-Säckchen mit Vanilleeis und Sahne gefüllt

Warmer Crêpes mit Schokoladeneis *a, c, g, 10 4,90 €
Schokosofe und Sahne

Apfelstrudel *c, g, 10 4,90 €
warmer Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahnehaube

Heiß auf Eis *g, 10 5,90 €
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube

Sanfter Engel *g, 10 3,10 €
1 Kugel Vanilleeis mit Orangensaft

Schokobecher *g, 10 3,40 €
3 Kugeln Schokoeis mit Sahne und Schokosofe

Schwedenbecher *g, 10 5,10 €
3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Apfelmus und Sahne

Bunte Eisvariation *g, 10 3,10 €
3 Kugeln gemischtes Eis mit einer Sahnehaube

Früchtetraum *g, 10 4,60 €
3 Kugeln gemischtes Eis mit Früchten und Sahne

Eiscafé *g, 10, 13 3,80 €
1 Kugel Vanilleeis und Sahnehaube

Eisschokolade *g, 10 3,50 €
1 Kugel Vanilleeis und Sahnehaube





Getränke

Mineralwasser aus Gerolstein

<i>Naturell</i>	0,25 l	1,60 €
	0,5 l	3,10 €
<i>Medium,</i>	0,25 l	1,80 €
<i>Classic</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Classic</i>	0,75 l	4,50 €





Erfrischend von Coca-Cola

<i>Cola,</i> *1,2, 9, 13	0,2 l	1,90 €
<i>Fanta,</i> *1,2, 3	0,4 l	3,60 €
<i>Sprite</i> *2		


Thüringer Waldquell

<i>Ginger Ale,</i> *1, 2	0,25 l	2,10 €
<i>Tonic,</i> *2, 3, 14	0,4 l	3,60 €
<i>Bitter Lemon</i> *2, 3, 14		







Fruchtiges



<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,90 €
<i>Multivitamin</i>	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,90 €
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,90 €
<i>Apfelschorle</i>	0,25 l	2,00 €
	0,4 l	3,90 €
<i>Bananensaft</i>	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,90 €
<i>Kirschsaft</i>	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,90 €
<i>KiBa</i>	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,90 €
<i>Johannesbeersaft</i>	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,90 €
<i>Johannesbeerschorle</i>	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,90 €





Köstritzer vom Fass ^{*a}

<i>Premium Pils</i>	0,25 l	2,10 €
	0,4 l	3,30 €
<i>Schwarzbier</i>	0,3 l	2,60 €
<i>(Saisonal)</i>	0,4 l	3,40 €
<i>Kellerbier</i>	0,3 l	2,60 €
<i>(Saisonal)</i>	0,4 l	3,40 €
<i>Radler / Diesel</i>	0,25 l	2,10 €
	0,4 l	3,30 €

Flaschenbiere ^{*a}



Bitburger Braugruppe ^{*a}

<i>Alkoholfrei</i>	0,33 l	2,70 €
--------------------	--------	--------

Ettaler Benediktiner Weizen ^{*a}

Weizen vom Fass / Flasche

<i>Weißbier hell</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Weißbier alkoholfrei</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Bananenweizen</i>	0,5 l	3,50 €





Aperitifs, Liköre und Hochprozentiges

Rum

<i>Havana Club</i> 40 % *2 Anejo 3 Anos	2 cl	1,90 €
--	------	--------

Weinbrand

<i>Asbach Uralt</i> 38% *2	2 cl	1,90 €
----------------------------	------	--------

<i>Remy Martin</i> 40% *5	2 cl	2,60 €
---------------------------	------	--------



Kräuter

<i>Jägermeister</i> 35%	2 cl	1,80 €
-------------------------	------	--------

<i>Kümmeling</i> 35%	2 cl	1,60 €
----------------------	------	--------

<i>Ramazotti</i> 30%	2 cl	1,90 €
----------------------	------	--------

<i>Underberg</i> 44%	2 cl	1,70 €
----------------------	------	--------

<i>Gebirgskräuter</i> 30%	2 cl	1,50 €
---------------------------	------	--------

Whisky & Whiskey

<i>Jim Beam</i> 40% *1 Kentucky Bourbon	2 cl	1,90 €
--	------	--------

<i>Johnnie Walker</i> 40% *1 Red Label Scotch	2 cl	2,10 €
--	------	--------

<i>Glenfiddich</i> 40% *1	2 cl	3,10 €
---------------------------	------	--------

<i>Oban</i> 43%	2 cl	4,10 €
-----------------	------	--------





Klare

<i>Nordhäuser Doppelkorn</i> 38%	2 cl	1,80 €
<i>Malteser Aquavit</i> 40%	2 cl	1,80 €
<i>Obstler "Reiche Ernte"</i> 30%	2 cl	1,80 €
<i>Williams Birne</i>		



Liköre

<i>Saurer Apfel</i> 16%	2 cl	1,30 €
<i>Saure Kirsche</i> 16%	2 cl	1,30 €
<i>Pfefferminzlikör</i> 18% *1	2 cl	1,40 €
<i>Oma's Schokotraum</i> 17%	2 cl	1,60 €

Gin & Wodka

<i>Gordon`s Dry Gin</i> 37,5 %	2 cl	1,80 €
<i>Wodka</i> 40 %	2 cl	1,80 €





Unsere Empfehlungen



<i>Tresterbrand</i> 42%	2 cl	5,50 €
	4 cl	10,50 €
<i>Weinbrand</i> 38%	2 cl	4,20 €
	4 cl	8,10 €
<i>Likör „Traminier“</i> 20 %	2 cl	2,20 €
	4 cl	4,10 €
<i>„Likör Dornfelder“</i> 20%	2 cl	2,20 €
	4 cl	4,10 €





Aperitifs

<i>Campari</i> 25% *2 auf Eis mit einer Zitronenscheibe	5 cl	3,50 €
<i>Aperol</i> 11% *2, 14	5 cl	3,20 €
<i>Martini Bianco</i> 15% *5	5 cl	2,50 €

Mixgetränke

<i>Jeam Beam Cola</i> *1, 2, 9, 13	2 cl	4,20 €
	4 cl	5,50 €
<i>Gin Tonic</i> *3, 14	2 cl	4,00 €
	4 cl	5,30 €
<i>Aperol Spritz</i> *2, 5, 14	0,2 l	5,90 €





Weißweine Saale Unstrut



Weißburgunder	0,2 l	5,20 €
	0,75 l	16,60 €

Winzervereinigung Freyburg

*Q.b.A. Kabinett trocken, 15%, *5*

Fruchtig, elegant

Empfehlung: *zu mild gewürzten und nicht zu üppigen Speisen wie Meeresfrüchten, Fisch, Kalb*



Silvaner	0,2 l	4,60 €
	0,75 l	15,40 €

Weingut Herzer

*Q.b.A. trocken, 12%, *5*

Hellgelb mit grünlichen Reflexen, feines Muskatbukett, fruchtbetont

Empfehlung: *harmoniert bestens mit leichten Speisen und frischen Salaten*

Müller – Thurgau	0,2 l	4,60 €
	0,75 l	15,40 €

Winzervereinigung Freyburg

*Q.b.A. trocken, 12%, *5*

Hellgelb mit grünlichen Reflexen, feines Muskatbukett, fruchtbetont

Empfehlung: *harmoniert bestens mit leichten Speisen und frischen Salaten*





Grauer Burgunder	0,2 l	5,40 €
	0,75 l	18,40 €

Weingut Herzer
*Q.b.A. Spätlese halbtrocken, 12%, *5*
fruchtig, elegant
Empfehlung: zu Ragout, Räucherfisch, Geflügel

Grüner Silvaner	0,2 l	4,80 €
	0,75 l	16,10 €

Weingut Herzer
*Q.b.A. halbtrocken, 11,5%, *5*
fruchtig, frisch, harmonischer Wein
Empfehlung: zu frischen Salatgerichten, leichten Fisch- und Spargelgerichten

Bacchus	0,2 l	4,50 €
	0,75 l	14,50 €

Weingut Dr. Hage
*Q.b.A. lieblich, 11%, *5*
Empfehlung: Vorspeisen, Fisch- und Geflügelgerichten

Müller - Thurgau Weißweinschorle	0,25 l	3,70 €
---	--------	--------

*sauer *5*





Rotweine Saale Unstrut



Spätburgunder	0,25 l	6,20 €
	0,75 l	17,90 €

Winzervereinigung Freyburg

*Q.b.A. Kabinett trocken, 11,5%, *5*

Vollmundig,

samtiger Rotwein mit Nuancen von Waldbeeren u. Schwarzen Johannesbeeren

Empfehlung: Wildgerichte und Pastas



Portugieser	0,25 l	5,85 €
	0,75 l	17,50 €

Winzervereinigung Freyburg

*D.Q.W. trocken, 11%, *5*

erinnert am Gaumen an Erdbeeren und einer Pfeffernote

Empfehlung: zu Rinderrouladen, deftigen Fleischgerichten und Wildgerichten

Dornfelder	0,25 l	6,20 €
	0,75 l	18,20 €

Weingut Herzer

*D.Q.W. trocken, 12,5%, *5*

kirschige Frucht, samtige Eleganz, tiefrote Farbe

Empfehlung: Wildgerichte und kräftige Schmorbraten, aber auch Pizza und Pasta





Blauer Zweigelt

0,25 l

6,10 €

0,75 l

17,90 €

Winzervereinigung Freyburg

*D.Q.W. trocken, 12%, *5*

tiefrot, Bukett tiefer Schattenmorellen

Empfehlung: zu deftigen Fleischgerichten



Dornfelder

0,25 l

6,20 €

0,75 l

18,20 €

Weingut Herzer

*D.Q.W. halbtrocken, 12%, *5*

kirschige Frucht, samtige Eleganz, tiefrote Farbe

Empfehlung: Wildgerichte und kräftige Schmorbraten, aber auch Pizza und Pasta

Dornfelder Rotweinschorle

0,25 l

4,10 €

*sauer *5*






Sekt




Rotkäppchen Sekt Glas *5



Halbtrocken 11%	0,1 l	2,10 €
Trocken 11%	0,1 l	2,10 €
Rose´ 11%	0,1 l	2,10 €
Chardonnay extra trocken Flaschengärung 0,75 l 11 %	0,1 l	3,50 €

Rotkäppchen Sekt Flasche *5

Halbtrocken 11%	0,75 l	13,90 €
Trocken 11%	0,75 l	13,90 €
Rose´ 11%	0,75 l	13,90 €
Chardonnay extra trocken Flaschengärung 0,75 l 11 %	0,75 l	17,90 €

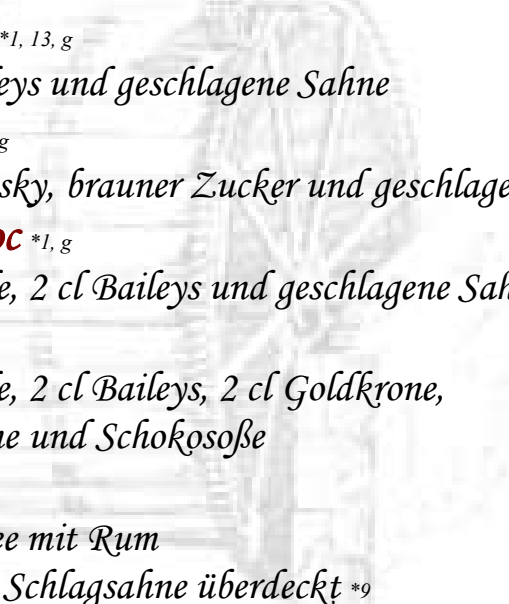




Kaffee- & Schokoladenspezialitäten





Kaffee , Tasse *13	2,00 €
Kaffee entkoffeiniert , Tasse	2,00 €
Kaffee , Kännchen / Pott *13	2,90 €
Milchkaffee , Tasse *13, g	2,40 €
Espresso , Tasse *13	1,90 €
Doppelter Espresso , Tasse *13	3,30 €
Latte Macchiato , Glas *13, g	2,60 €
Cappuccino mit Milchschaum, Tasse *13, g	2,40 €




Baileys Coffee *1, 13, g	3,80 €
Kaffee, 2 cl Baileys und geschlagene Sahne	
Irish Coffee *13, g	4,10 €
Kaffee, 2 cl Whisky, brauner Zucker und geschlagene Sahne	
Baileys hot choc *1, g	4,10 €
Heiße Schokolade, 2 cl Baileys und geschlagene Sahne	
Lumumba *g	4,70 €
Heiße Schokolade, 2 cl Baileys, 2 cl Goldkrone, geschlagene Sahne und Schokosoße	
Pharisäer *9, g	3,70 €
Schwarzer Kaffee mit Rum und einer Haube Schlagsahne überdeckt *9	

Heißer Genuss... von Süß bis Prozentig

Heiße Schokolade , Tasse *g	2,80 €
Heiße Zitrone , Glas	1,80 €
Tee , Tasse	1,90 €
Grog , Glas	2,90 €
Rumverschnitt	
Glühwein , Pott	2,90 €
Weinhaltiges Getränk	





***Zusatzstoffe und Allergene:**

Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Farbstoff
- Nr. 2 mit Konservierungsstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 5 mit geschwefelt
- Nr. 6 geschwärzt
- Nr. 7 gewachst
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 mit Süßungsmittel
- Nr. 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- Nr. 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- Nr. 12 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- Nr. 13 koffeinhaltig
- Nr. 14 chininhaltig
- Nr. 15 mit Taurin

Allergene:

- a= glutenhaltiges Getreide
(Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
 - b= Krebstiere
 - c= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - d= Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - e= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - f= Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - g= Milch und Milchprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - h= Schalenfrüchte
(Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
 - i= Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - j= Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - k= Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - l= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als
10mg/kg oder 10mg/l
 - m= Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - n= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 