Unsere Bierspezialitäten (alle Biere enthalten Gluten)

Hausbiere aus eigener Herstellung immer frisch vom Fass:

Pilsener (~4,8 % vol. alc.) *hopfenbetont, angenehm vollmundig, gebraut nach Pilsener Brauart*	0,4 l / 1,0 l	4,40 € / 10,50 €
Schwarzbier (~4,8 % vol. alc.) *süffig, malzige Note, dezente Röstaromen*	0,4 l / 1,0 l	4,40 € / 10,50 €
Sommerbier (~3,8 % vol. alc.) *leichtes, hopfenbetontes „Helles“*	0,4 l / 1,0 l	4,60 € / 10,80 €
Mehrkornbier (obergärig ~5,2 % vol. alc.) *malzaromatische, obergärige Komposition*	0,3 l / 0,5 l / 1,0 l	3,90 € / 5,50 € / 10,50 €
Weizenbier (obergärig ~5,2 % vol. alc.) *spritzig, erfrischend, feines Hefearoma*	0,3 l / 0,5 l / 1,0 l	3,90 € / 5,50 € / 10,50 €
Hausbiere zum Mitnehmen verschiedene Sorten in der 1 l-Bügelflasche (inkl. 1,00 € Pfand)	1,0 l	6,00 €

Je nach Saison bzw. Jahreszeit bieten wir Ihnen selbstgebraute Spezialbiere an:

Winterbier	*– malzbetontes Starkbier mit ca. 6 % vol. alc.*
Märzenbier	*– mild gehopftes, malzbetontes Starkbier mit ca. 6 % vol. alc.*
Maibock	*– mildes, malzbetontes Starkbier mit ca. 7 % vol. alc.*
Sommerbier	*– leichtes, hopfenbetontes „Helles“ mit max. 3,8 % vol. alc.*
Mehrkornbier	*– obergärige malzaromatische Komposition mit ca. 5,5 % vol. alc. gebraut aus von Gersten-, Weizen-, Roggen- und Dinkelmalz*
Kartoffeltrunk	*– eine untergärige Spezialität, gebraut aus Kartoffelstärke und Gerstenmalz mit ca. 5 % vol. alc.*
Bockbier	*– süffiges und kräftiges Starkbier mit ca. 7 % vol. alc.*
Weihnachtsbier	*– malzbetontes Festbier mit ca. 6% vol. alc.*

Wir bitten um Verständnis, dass unsere Saisonbiere nur begrenzt verfügbar sind!

Wo werden unsere Hausbiere hergestellt?

Wir produzierten unsere Hausbiere von der Neueröffnung im Jahr 2003 bis 2005 ausschließlich in der Mikrobrauerei, die sich im Eingangsbereich der Gaststätte „Zum Goldenen Schwan“ befindet. Da die Kapazität der Mikrobrauerei im Jahr 2006 erschöpft war, verlegten wir die Hauptproduktion des Bieres nach Weimar, in die sich ebenfalls in unserem Familienbesitz befindliche Gasthausbrauerei Felsenkeller. Der Felsenkeller bietet ideale Bedingungen für die Gärung und Lagerung des Bieres. Somit können wir Ihnen stets geschmackvolle und qualitativ hochwertige Biere anbieten.

Speisen aus unserer Brauhausküche
-Ausführungen für Allergiker-

Vorspeisen und für den kleinen Hunger

Spargelcremsuppe mit Lachs-Kartoffelnocken und Kräuteröl 7,90 €

Allergene: Milch, Sellerie; Gluten & Fisch (Lachs-Kartoffelnocken)

Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke[2,10] und Brot 9,50 €
- Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen -

Allergene: Sellerie, Senf und Milch (Garnitur), Gluten (Brot)

Würzfleisch[3] mit Käse überbacken, 10,50 €
dazu Kräuterbaguette und Salatgarnitur
- geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße[3], pikant abgeschmeckt -

Allergene: Gluten, Sellerie, Soja, Sulfit, Sardellen, Milch, Senf

Gebratener Spargel mit Kirschtomaten, Rucola und Hartkäsespäne, 12,50 €
garniert mit Balsamicocreme, dazu Baguette

Allergene: Gluten (über Baguette), Sulfite (Balsamicocreme)

Salat, Vegetarisch und Fisch

Kleiner Salat mit Weizen-Croutons und Joghurtdressing 7,50 €

Allergene: Gluten (Croutons), Milch und Senf (Joghurtdressing)

Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustmedaillons, 18,30 €
Joghurtdressing ***oder*** Honig-Himbeervinaigrette und Baguette

Allergene: Milch, Senf (Joghurtdressing), Gluten (Baguette), Senf (Himbeerdressing)

Vegane Quinoa-Couscous-Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries 16,50 €
und Sonnenblumenkernen, garniert mit Rucola und Balsamicocreme[3]

Allergene: Gluten, Sulfite (Balsamicocreme)

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 19,30 €

Allergene: Milch, Ei (Hollandaise); Senf (über Garnitur)

Spargeltarte vom grünen und weißen Spargel mit Kirschtomaten, 20,40 €
dazu marinierter Rucolasalat und Kräutercreme

Allergene: Milch, Ei, Gluten; Senf (über Dressing)

Klassiker mit Thüringer Klößen

Rinderroulade nach Hausfrauenart[10,12] mit Apfelrotkohl[10] und Thüringer Klößen[2, 5] 23,50 €

Allergene: Sellerie, Senf, Gluten, Schwefeldioxid (Klöße); Spuren: Milch, Ei

Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl[10] und Thüringer Klößen[2,5] 24,90 €

Allergene: Gluten, Sellerie, Schwefeldioxid (Klöße)

Aus Tiegel und Pfanne

Hausgemachte Sülze[2, 10, 12] mit Remoulade[7, 10] und Schinkenbratkartoffeln[12] 16,40 €

Allergene: Sellerie; Senf & Milch (über Garnitur), Ei & Senf (Remoulade)

Erfurter Bratwurst[1] mit Sauerkraut, Schinkenbratkartoffeln[12] und Senf 16,50 €

Allergene: Senf

Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln, Schinkenbratkartoffeln[12] und Salatgarnitur 17,50 €

Allergene: Milch, Senf (Garnitur)

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur 17,90 €

Allergene: Gluten, Ei, Senf (Garnitur); Spuren: Sesam

Schweinesteak mit feinem Würzfleisch[3] und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatgarnitur 22,90 €

Allergene: Gluten, Sellerie, Soja, Sulfit, Sardellen, Milch, Senf (Garnitur)

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur 22,90 €

Allergene: Fisch, Gluten; Milch; Senf (über Garnitur)

Spargelragout vom weißen und grünen Spargel mit Kirschtomaten an Bandnudeln und gebratene Hähnchenbrustmedaillons 24,50 €

Allergene: Milch, Gluten, Ei, Sellerie

Schweineschnitzel mit frischem Stangenspargel und Petersilienkartoffeln 25,80 €

Allergene: Milch, Ei (Hollandaise); Gluten

Gebratene Schweinemedaillons mit weißem und grünem Stangenspargel, dazu Portweinsoße und Herzoginkartoffeln 27,90 €

Allergene: Sellerie, Gluten, Milch, Ei

Für unsere Kleinen

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup[2] / Mayonnaise [2, 3, 5] 5,40 €

Allergene: Ei, Senf (Mayonnaise), Sellerie und Milchzucker (Ketchup)
Milch, Senf (Garnitur)

„Frau Holle“ - Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus[5] 7,30 €

Allergene: Milch, Schwefeldioxid, Ei

„Hänsel und Gretel“ - Ein Thüringer Kloß[2, 5] mit Apfelrotkohl[10] und Bratensoße 7,30 €

Allergene: Gluten, Sellerie, Schwefeldioxid (Kloß)

„Pumuckl“ - Grillwürstchen[1,2,5] mit Pommes frites, Ketchup[2] und Salatgarnitur 7,50 €

Allergene: Ei, Senf (Mayonnaise und Wiener), Sellerie und Milchzucker (Ketchup)

„Käpt´n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatgarnitur 8,90 €

Allergene: Fisch; Gluten (Panade); Milch, Senf (Garnitur); Spuren: Weichtiere

„Schweinchen Babe“ - Schweineschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen 9,90 €

Allergene: Ei, Gluten (Panade); Milch, Senf (über Garnitur)

Dessert - darf es noch etwas Süßes sein

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne 7,70 €

Allergene: Gluten, Milch, Ei

Warmes Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout und Schlagsahne 8,70 €

Allergene: Milch, Gluten, Ei, Soja; Spuren: Schalenfrüchte

Erdbeerparfait-Biscuitschnitte an Mango-Minzsoße und Schlagsahne 10,50 €

Allergene: Gluten, Milch, Ei; (enthält Alkohol: Rum)

Hinweis zu Allergenen:

Die Lebensmittel-Informationsverordnung der EU besagt, dass wir Sie als Gast über die in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten informieren müssen. Allergene sind Zutaten und Stoffe, die bei manchen Menschen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Zum Schutz Ihrer Gesundheit weisen wir Sie vorsorglich darauf hin, dass wir Restpartikel durch unbeabsichtigte Vermengung von Lebensmitteln nicht vollständig ausschließen können.

Heißgetränke

Tasse Kaffee[8]		2,80 €
Pott/ Kännchen Kaffee[8]		4,80 €
Espresso[8]		2,80 €
Espresso doppelt[8]		4,50 €
Espresso macchiato[8] (Allergen: Milch)		3,00 €
Cappuccino[8] (Allergen: Milch; Spuren: Soja, Schalenfrüchte)		4,50 €
Pott Milchkaffee[8] (Allergen: Milch; Spuren: Soja)		4,80 €
Latte macchiato[8](Allergen: Milch; Spuren: Soja)		4,50 €
Pott heiße Schokolade(Allergen: Milch; Spuren: Soja)		4,20 €
Pott heiße Schokolade mit Sahne (Allergen: Milch; Spuren: Soja)		4,80 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)[8]		2,70 €
Glühwein[3] (nur in den Wintermonaten; Allergen: Sulfite)		4,50 €
Glühwein mit Schuss (2 cl) Amaretto; Allergene: Sulfite; Mandeln		6,00 €
Glas Grog/ Glas Jagertee		4,90 €
Glas Milch (heiß oder kalt)	0,2 l	2,20 €

Alkoholfreie Softgetränke und Mineralwasser

Grapos Erfrischungsgetränke	0,2 l / 0,4 l	2,60 €/ 4,90 €
Cola[1, 2, 3, 8] / Zitrone[2] / Himbeer[2]		
Holunder[2] / Grapi Apfel[2, 3](still) / Cola ZERO[1, 2, 3, 8, 10]		
Grapi Apfelschorle[2, 3]		
Grapos Orange[2, 3, 5]	0,2 l / 0,4 l	2,10 €/ 4,20 €
Thür. Waldquell Mineralwasser classic/ medium/ pur	0,25 l / 0,75 l	2,40 €/ 5,90 €
Thür. Waldquell Tonic[11]	0,2 l/ 0,4 l	2,60 €/ 4,90 €
Thür. Waldquell Bitter Lemon[11] / Ginger Ale[3]	0,25 l	2,80 €

Granini Säfte, Nektare und Saftschorlen

Orange / Kirsche / Banane / KiBa	0,2 l/ 0,4 l	2,80 €/ 5,20 €
Mango / Rhabarber / Johannisbeere	0,2 l/ 0,4 l	2,80 €/ 5,20 €
Cranberryschorle	0,2 l/ 0,4 l	2,60 €/ 4,90 €
weitere Saftschorlen	0,2 l/ 0,4 l	2,60 €/ 4,90 €

Aperitif, Sekt (enthalten Sulfite)

Martini Bianco	5 cl	5,50 €
Sandeman Sherry *dry, medium*	5 cl	5,50 €
Hausmarke Sekt 0,2 l	halbtrocken/ trocken	7,50 €
Hausmarke Sekt 0,75 l	halbtrocken/ trocken	22,50 €
Prosecco 0,2 l	trocken	7,50 €
Prosecco 0,75 l	trocken	22,50 €

Offene Weine (0,2 l)

Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite

Weißweine (0,2 l)

Weißer Burgunder Q.b.A. Weingut Glock, Nahe gehaltvoll, fruchtig, frisch	halbtrocken	5,90 €
Riesling Q.b.A. Weingut Glock, Nahe herzhafter Charakter, lebendige Säure	trocken	5,90 €
Müller-Thurgau Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut frisch, feinstrukturiert, angenehme Säure	trocken	6,30 €
Bacchus Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut fruchtig, feines Aromaspiel, harmonische Säure	trocken	6,80 €

Roséwein (0,2 l)

Thüringer Rosé Q.b.A. Rebsorten: Frühburgunder, Dornfelder, Regent Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut spritzig, erfrischend, milde Säure	trocken	6,60 €

Rotweine (0,2 l)

Regent Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut kräftig dunkle Farbe, würzig, harmonische Restsüße	halbtrocken	7,60 €
Merlot Vin de Pays d´Oc Maison Lavelle, Languedoc-Roussillon fruchtig frisch, ausgewogen feine Säure	trocken	6,80 €
Thüringer Rotwein Q.b.A. Rebsorten: Regent, Acolon, Cabertin Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut kräftig dunkle Farbe, dicht, würzig	trocken	7,60 €

Flaschenweine (0,75 l)

Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite

Gutsweine vom Thüringer Weingut Bad Sulza

Weißweine & Roséwein

„Castello di Auerstedt“ Q.b.A. Rebsorten: Ortega, Müller-Thurgau, Kerner Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut weich, saftig, fruchtbetont	feinfruchtig	31,40 €
Silvaner Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut elegant, filigraner Körper, zarte Säure	trocken	29,80 €
„Terra Muschelkalk“ Q.b.A. Rebsorten: Riesling, Kerner Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut gehaltvoll, exotische Frucht, feine Säure	trocken	31,40 €
Riesling Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut zartes Bukett, herzhaft, edle Rieslingsäure	trocken	31,40 €
Rotling „Think Pink” Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut vielschichtig, aromareich, fruchtig, feine Restsüße	feinfruchtig	31,40 €

Rotweine

Regent Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut kräftig dunkle Farbe, würzig, harmonische Restsüße	halbtrocken	29,80 €
Cabernet Dorsa Q.b.A. Thüringer Weinhaus Andreas Clauß in Bad Sulza gehaltvoll, harmonische Gerbstoffe, volle Frucht	trocken	33,70 €
„Herzog von Auerstedt“ Q.b.A. Rebsorten: Regent, Acolon, Cabertin Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut kräftig dunkle Farbe, dicht, würzig, feiner Gerbstoff	trocken	36,90 €

Wein ist ein Naturprodukt, daher nicht unbegrenzt verfügbar.
Wir informieren Sie gerne über den jeweiligen Jahrgang.

Alkoholfreie Biere (enthalten Sulfite)

Paulaner Hefe-Weißbier *alkoholfrei*	0,5 l	5,50 €
Paulaner Weißbier-Zitrone *alkoholfrei*	0,5 l	5,50 €
Paulaner Münchner hell *alkoholfrei*	0,5 l	5,50 €

Spirituosen des Hauses

Bockbierbrände – unsere Spezialität:

Bock-Bier-Barrique	2 cl/ 4 cl	3,80 €/ 6,80 €
Bock-Bier-Edelbrand	2 cl/ 4 cl	3,30 €/ 6,30 €
Bockbierlikör	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €

Spirituosen aus Thüringen

Pfefferminzlikör[3]	2 cl/ 4 cl	2,50 €/ 4,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl/ 4 cl	2,90 €/ 4,90 €

Edle Obstbrände von Fahner

Williams-Christ Birne; Mirabellenbrand	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Haselnußschnaps (Allergen Haselnuß)	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Thüringer Tresterbrand (Grappa) *Weingut Bad Sulza; im Holzfass gereift*	2 cl/ 4 cl	3,60 €/ 6,60 €

Weitere Spirituosen

Baileys Irish Cream (Allergen: Milch)	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Sambuca	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Wodka Finlandia	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Becherovka	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Jägermeister	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Ramazzotti	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Linie Aquavit	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Underberg	2 cl	3,50 €

Weinbrand, Rum, Whiskey und Cognac

Goldkrone	2 cl/ 4 cl	2,50 €/ 4,50 €
Jim Beam	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Asbach Privat *8 Jahre gereift*	2 cl/ 4 cl	4,50 €/ 8,00 €
Havanna Club *7 Jahre gereift*	2 cl/ 4 cl	4,50 €/ 8,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl/ 4 cl	5,50 €/ 9,00 €

Schottische Single Malt Whiskys

Dalwhinnie; Talisker	2 cl/ 4 cl	5,50 €/ 9,00 €
Cragganmore; Glenkinchie	2 cl/ 4 cl	5,50 €/ 9,00 €
Oban	2 cl/ 4 cl	6,50 €/ 11,00 €
Lagavulin	2 cl/ 4 cl	8,50 €/ 15,00 €

Mixgetränke und Longdrinks

Gin Tonic	4 cl Gin, Tonic[11], Limette	7,40 €
Gin Wild Berry	4 cl Gin, Russian Wild Berry, Beeren	7,90 €
Whiskey Cola	4 cl Jim Beam, Grapos Cola[1, 2, 3, 8]	7,40 €
Wodka Lemon	4 cl Wodka, Bitter Lemon[11], Zitronenscheibe	7,40 €
Wodka Wild Berry	4 cl Wodka, Russian Wild Berry, Beeren	7,90 €
Cuba Libre	4 cl Havanna Club, Cola[1, 2, 3, 8], Limette	7,90 €
Hugo	Grapos Holunder[2], Prosecco **(Sulfite)**, Limette, Minze	7,40 €
Aperol-Spritz	4 cl Aperol[3, 11], Prosecco **(Sulfite)**, Soda, Orangenscheibe	7,90 €
Lillet Berry	5 cl Lillet[3] **(Sulfite)**, Russian Wild Berry, Beeren	7,90 €
Lillet Buck	5 cl Lillet[3] **(Sulfite)**, Ginger Ale[3], Limettenscheibe	7,90 €
Lillet Lemon	5 cl Lillet[3] **(Sulfite)**, Bitter Lemon[11], Zitronenscheibe	7,90 €

<u>Deklaration der Zusatzstoffe:</u>

1 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Farbstoff(en)
4 gewachst
5 mit Antioxidationsmittel
6 mit Geschmacksverstärker
7 mit Milcheiweiß
8 koffeinhaltig
9 geschwefelt
10 mit Süßungsmittel
11 chininhaltig
12 gepökelt
13 enthält eine Phenylalaninquelle
14 geschwärzt