

## Unsere Bierspezialitäten (alle Biere enthalten Gluten)

### Hausbiere aus eigener Herstellung immer frisch vom Fass:



<b>Pilsener</b> (~4,8 % vol. alc.) <i>hopfenbetont, angenehm vollmundig, gebraut nach Pilsener Brauart</i>	0,4 l / 1,0 l	3,70 € / 8,80 €
<b>Schwarzbier</b> (~4,8 % vol. alc.) <i>süffig, malzige Note, dezente Röstaromen</i>	0,4 l / 1,0 l	3,70 € / 8,80 €
<b>Sommerbier</b> (~3,5 % vol. alc.) <i>leichtes, hopfenbetontes „Helles“</i>	0,4 l / 1,0 l	3,90 € / 8,80 €
<b>Weizenbier</b> (obergärig ~5,2 % vol. alc.) <i>spritzig, erfrischend, feines Hefearoma</i>	0,3 l / 0,5 l / 1,0 l	3,50 € / 4,80 € / 8,80 €
<b>Hausbiere zum Mitnehmen</b> <i>verschiedene Sorten in der 1 l-Bügelflasche (inkl. 1,00 € Pfand)</i>	1,0 l	6,00 €

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

- Winterbier** (Januar-Februar) – malzbetontes Starkbier mit ca. 6 % vol. alc.
- Märzenbier** (März-April) – mild gehopft, malzbetontes Starkbier mit ca. 6 % vol. alc.
- Maibock** (Mai-Juni) – mildes, malzbetontes Starkbier mit ca. 6,5 % vol. alc.
- Sommerbier** (Juni-August) – leichtes, hopfenbetontes „Helles“ mit max. 3,5 % vol. alc.
- Mehrkornbier** (0,3 l / 0,5 l) – obergärige malzaromatische Komposition mit ca. 5,5 % vol. alc.  
(ca. August-September) gebraut aus von Gersten-, Weizen-, Roggen- und Dinkelmalz
- Kartoffeltrunk** (Mitte Sept.) – eine untergärige Spezialität, gebraut aus Kartoffelstärke und Gerstenmalz mit ca. 5 % vol. alc.
- Bockbier** (Oktober-Nov.) – süffiges und kräftiges Starkbier mit ca. 7 % vol. alc.
- Weihnachtsbier** (Dezember) – malzbetontes Starkbier mit ca. 6% vol. alc.

### Wo werden unsere Hausbiere hergestellt?

Wir produzierten von der Neueröffnung im Jahr 2003 bis 2005 unsere Hausbiere 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.

# Sommerkarte

## -Ausführungen für Allergiker-



### Vorspeisen

Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit Dill 5,20 €  
**Allergene: Milch, Sellerie**

Kräutercrêpe gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs  
an mariniertem Rucolasalat<sup>10</sup> 7,60 €  
**Allergene: Milch, Ei, Gluten, Räucherlachs**

### Fisch und Vegetarisch

Quinoa-Couscous Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries  
und Sonnenblumenkernen, garniert mit mariniertem<sup>10</sup> Rucola 12,80 €  
**Allergene: Milch**

Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln 15,30 €  
**Allergene: Fisch, Milch, Senf (über Garnitur)**

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur 16,40 €  
**Allergene: Fisch, Gluten; Milch; Senf (über Garnitur)**

### Aus Tiegel und Pfanne

Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Zartweizen 15,20 €  
mit Kirschtomaten, gelben und roten Paprikastreifen und frischem Blattspinat  
**Allergene: Gluten; Senf (über Garnitur)**

Schweinebraten mit Schwarzbiersoße, Spitzkohl und Thüringer Klößen 15,90 €  
**Allergene: Sellerie, Senf, Gluten, Milch, Schwefeldioxid (Klöße)**

# *Traditionelles aus unserer Brauhausküche*

## *Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger*

Hausgemachte Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke<sup>2,10</sup> und Brot 6,60 €  
- Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen -  
**Allergene: Sellerie, Senf und Milch (über Garnitur), Gluten (über Brot)**

Hausgemachtes Würzfleisch<sup>3</sup> mit Käse überbacken, 7,20 €  
dazu Kräuterbaguette und Salatgarnitur  
- geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße<sup>3</sup>, pikant abgeschmeckt -  
**Allergene: Gluten, Sellerie, Soja, Sulfid, Sardellen (über Worcestersoße)  
Milch, Senf (über Garnitur)**

## *Salate - immer wieder so gesund*

Kleiner Salat mit Weizen-Croutons und Joghurtdressing 5,60 €  
**Allergene: Gluten (über Croutons), Milch und Senf (über Joghurtdressing)**

Schopskasalat mit geriebenem Schafskäse und Baguette 13,50 €  
**Allergene: Milch (Schafskäse), Gluten (über Baguette)**

Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen und Späne vom Bergkäse 13,90 €  
**Allergene: Senf (Dressing), Pinienkerne, Gluten (über Baguette)**

Unsere Salate können Sie mit Joghurtdressing oder Himbeer-Honigvinaigrette bestellen -  
**Allergene: Milch, Senf (über Joghurtdressing); Senf (über Himbeer-Honigvinaigrette)**

## *Unser Braumeister empfiehlt*

Braumeisterschnitzel „Schwanen Art“ (gefüllt mit Schinken<sup>12</sup> und Käse),  
dazu Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> und Garnitur 14,50 €

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

Schweinesteak mit feinem Würzfleisch<sup>3</sup> und Käse überbacken, Pommes frites 16,20 €

**Allergene: Gluten, Sellerie, Soja, Sulfid, Sardellen (über Worcestersoße)  
Milch, Senf (über Garnitur)**

Bierkutscherfleisch vom Rind im Brottopf serviert, dazu Schmand und Garnitur 16,40 €  
- Rindfleischwürfel in selbstgebrautem Bier gedünstet und mit frischen Kräutern abgeschmeckt -

**Allergene: Sellerie, Milch, Senf (über Garnitur), Gluten**

## *Klassiker mit Thüringer Klößen*

Rinderroulade nach Hausfrauenart<sup>10,12</sup> mit Apfelrotkohl<sup>10</sup> und Thüringer Klößen<sup>2,5</sup> 16,90 €

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

Gebratene Entenkeule mit Apfelrotkohl<sup>10</sup> und Thüringer Klößen<sup>2,5</sup> 17,40 €

**Allergene: Gluten, Sellerie, Schwefeldioxid (Klöße)**

## *Frisch aus Tiegel und Pfanne*

Erfurter Riesenbratwurst<sup>1</sup> mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 12,60 €

**Allergene: Senf**

Hausgemachte Sülze<sup>2, 10, 12</sup> mit Remoulade<sup>7, 10</sup> und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 12,90 €

**Allergene: Sellerie, Gluten, Senf & Milch (Remoulade, Garnitur), Ei**

Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 13,80 €

**Allergene: Milch, Senf (über Garnitur)**

Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter,  
dazu pikanter Brokkoli und gebackene Kartoffelspalten 24,80 €

**Allergene: Sellerie, Milch, Senf (über Garnitur); Gluten (Kartoffelspalten)**

## *Für unsere Kleinen*

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup <sup>2</sup> / Mayonnaise <sup>2, 3, 5</sup>	4,50 €
<b>Allergene: Ei, Senf (über Mayonnaise), Sellerie und Milchzucker (über Ketchup)</b>	
„Pumuckl“ - Grillwürstchen <sup>1,2,5</sup> mit Pommes frites und Ketchup <sup>2</sup> , Garnitur	5,50 €
<b>Allergene: Ei, Senf (über Mayonnaise und Wiener), Sellerie und Milchzucker (über Ketchup)</b>	
„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>5</sup>	5,60 €
<b>Allergene: Milch, Schwefeldioxid, Ei</b>	
„Hänsel und Gretel“ - Zwei Thüringer Klöße <sup>2,5</sup> mit Apfelrotkohl <sup>10</sup> und Bratensoße	6,50 €
<b>Allergene: Gluten, Sellerie, Schwefeldioxid (Klöße)</b>	
„Käpt´n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites, Garnitur	6,90 €
<b>Allergene: Fisch; Gluten (Panade); Milch, Senf (über Garnitur); Spuren: Weichtiere</b>	
„Crazy Chicken“ - Hähnchenschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen	7,80 €
<b>Allergene: Ei, Gluten (Panade); Milch, Senf (über Garnitur)</b>	

## *Dessert - darf es noch etwas Süßes sein*

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne	5,40 €
<b>Allergene: Gluten, Milch, Ei</b>	
Schokoladentörtchen an Sauerkirschragout	6,50 €
<b>Allergene: Milch, Gluten, Ei, Soja    Spuren: Schalenfrüchte</b>	
Marillenknödel mit Zimt, Zucker und Krokant auf Vanillesoße	6,50 €
<b>Allergene: Gluten, Milch, Ei, Zimt, Haselnüsse (Krokant); Spuren: Schalenfrüchte</b>	

### 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 <sup>8</sup>		2,40 €
Pott/ Kännchen Kaffee <sup>8</sup>		4,10 €
Espresso <sup>8</sup>		2,40 €
Espresso doppelt <sup>8</sup>		3,40 €
Espresso macchiato <sup>8</sup> (Allergen: Milch)		2,60 €
Espresso macchiato doppelt <sup>8</sup> (Allergen: Milch)		3,60 €
Cappuccino <sup>8</sup> (Allergen: Milch; Spuren: Soja, Schalenfrüchte)		3,30 €
Pott Milchkaffee <sup>8</sup> (Allergen: Milch; Spuren: Soja)		3,90 €
Latte Macchiato <sup>8</sup> (Allergen: Milch; Spuren: Soja)		3,50 €
Pott heiße Schokolade (Allergen: Milch; Spuren: Soja)		3,10 €
Pott heiße Schokolade mit Sahne (Allergen: Milch; Spuren: Soja)		3,50 €
Glas Tee (verschiedene Sorten) <sup>8</sup>		2,10 €
Glühwein <sup>3</sup> (nur in den Wintermonaten; Allergen: Sulfite)		3,00 €
Glas Grog/ Glas Jagertee		3,90 €
Glas Milch (heiß oder kalt)	0,2 l	1,50 €

## *Alkoholfreie Softgetränke und Mineralwasser*

Grapos Erfrischungsgetränke	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 4,10 €
Cola <sup>1, 2, 3, 8</sup> / Zitrone <sup>2</sup> / Himbeer <sup>2</sup>		
Kräuter <sup>2, 3</sup> / Holunder <sup>2</sup> / Grapi Apfel <sup>2, 3</sup> (still)		
Grapi Apfelschorle <sup>2, 3</sup>		
Grapos Orange <sup>2, 3, 5</sup>	0,2 l / 0,4 l	1,80 € / 3,50 €
Coca Cola-light <sup>1, 2, 3, 8, 10</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 4,10 €
Thür. Waldquell Mineralwasser classic/ medium/ pur	0,25 l / 0,75 l	2,30 € / 5,50 €
Thür. Waldquell Tonic <sup>11</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 4,10 €
Thür. Waldquell Bitter Lemon <sup>11</sup> / Ginger Ale <sup>3</sup>	0,25 l	2,50 €

## *Granini Säfte, Nektare und Saftschorlen*

Orange / Kirsche / Banane / KiBa	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 4,50 €
Mango / Rhabarber / Johannisbeere	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 4,50 €
Cranberryschorle	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 4,10 €
weitere Saftschorlen	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 4,10 €

## *Aperitif, Sekt (enthalten Sulfite)*

Martini Bianco	5 cl	4,50 €
Sandeman Sherry <i>dry, medium</i>	5 cl	4,50 €
Aperol <sup>3, 11</sup> -Spritz	0,2 l	6,50 €
Hausmarke Sekt 0,2 l	halbtrocken/ trocken	5,50 €
Hausmarke Sekt 0,75 l	halbtrocken/ trocken	18,00 €
Prosecco 0,2 l	trocken	5,50 €
Prosecco 0,75 l	trocken	17,00 €

## Offene Weine (0,2 l)

**Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite**

### Weißweine (0,2 l)

<b>Silvaner</b> Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut elegant, filigraner Körper, zarte Säure	trocken	6,20 €
<b>Müller-Thurgau</b> Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut frisch, feinstrukturiert, angenehme Säure	trocken	5,90 €
<b>Riesling</b> Q.b.A. Weingut Glock, Nahe herzhafter Charakter, lebendige Säure	trocken	5,20 €
<b>Weißer Burgunder</b> Q.b.A. Weingut Glock, Nahe gehaltvoll, fruchtig, frisch	halbtrocken	5,20 €

### Rotweine (0,2 l)

<b>Thüringer Rotwein</b> Q.b.A. Rebsorten Regent, Cabernet Jura & Dorsa, Acolon Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut kräftig dunkle Farbe, dicht, würzig	trocken	6,20 €
<b>Merlot</b> Vin de Pays d'Occ Maison Lavelle, Languedoc-Roussillon fruchtig frisch, ausgewogen feine Säure	trocken	5,50 €
<b>Spätburgunder &amp; Dornfelder</b> Q.b.A. Weingut Seeliger, Saale-Unstrut angenehme Säure, vollfruchtig, gehaltvoll	halbtrocken	5,90 €

### Roséwein (0,2 l)

<b>Rosé „Pankratius“</b> Q.b.A. Deutscher Roséwein Thüringer Weinhaus Andreas Clauß in Bad Sulza spritzig, erfrischend, milde Säure	trocken	5,90 €
--	---------	--------

## *Flaschenweine (0,75 l)*

**Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite**

### *Gutsweine vom Thüringer Weingut Bad Sulza*

#### *Weißweine*

<b>Silvaner</b> Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut elegant, filigraner Körper, zarte Säure	trocken	24,90 €
<b>Kerner</b> „Terra Muschelkalk“ Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut gehaltvoll, exotische Frucht, feine Säure	trocken	25,20 €
<b>Weißburgunder</b> Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut feingliedriges Bukett, kräftiger Weißwein, elegante Säure	trocken	26,70 €
<b>Riesling</b> Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut zartes Bukett, herzhaft, edle Rieslingsäure	trocken	26,70 €
<b>Castello di Auerstedt</b> Q.b.A. Cuvée aus Ortega, Müller-Thurgau & Kerner Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut weich, saftig, fruchtbetont	feinfruchtig	25,20 €

#### *Rotweine*

<b>Regent</b> Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut kräftig dunkle Farbe, würzig, harmonische Restsüße	halbtrocken	25,20 €
<b>Cabernet Dorsa</b> Q.b.A. Thüringer Weinhaus Andreas Clauß in Bad Sulza gehaltvoll, harmonische Gerbstoffe, volle Frucht	trocken	26,70 €
<b>Regent &amp; Dornfelder</b> Q.b.A. „Herzog von Auerstedt“ Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut kräftig dunkle Farbe, dicht, würzig, feiner Gerbstoff	trocken	29,60 €

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



## *Alkoholfreie Biere (enthalten Sulfite)*

Paulaner Hefe-Weißbier <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	4,80 €
Paulaner Weißbier-Zitrone <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	4,80 €
Paulaner Münchner hell <i>alkoholfrei</i>	0,33 l	3,80 €

## *Spirituosen des Hauses*

### *Bockbierbrände – unsere Spezialität:*

Bock-Bier-Barrique	2 cl/ 4 cl	3,10 €/ 5,80 €
Bock-Bier-Edelbrand	2 cl/ 4 cl	2,90 €/ 5,50 €
Bockbierlikör	2 cl/ 4 cl	2,50 €/ 4,80 €

## *Spirituosen aus Thüringen*

Pfefferminzlikör <sup>3</sup>	2 cl/ 4 cl	2,00 €/ 3,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl/ 4 cl	2,20 €/ 4,20 €
Aromatique „ <i>Feinster Gewürz-Bitter</i> “	2 cl/ 4 cl	2,20 €/ 4,20 €

### *Edle Obstbrände von Fahner*

Williams-Christ Birne/ Mirabellenbrand	2 cl/ 4 cl	2,80 €/ 5,20 €
Haselnußschnaps (Allergen Haselnuß)	2 cl/ 4 cl	2,80 €/ 5,20 €
Thüringer Tresterbrand (Grappa)	2 cl/ 4 cl	3,10 €/ 5,80 €
<i>Weingut Bad Sulza; im Holzfass gereift</i>		

## *Weitere Spirituosen*

Baileys Irish Cream (Allergen: Milch)	2 cl/ 4 cl	2,80 €/ 5,20 €
Sambuca	2 cl/ 4 cl	2,80 €/ 5,20 €
Wodka Finlandia	2 cl/ 4 cl	2,80 €/ 5,20 €
Becherovka	2 cl/ 4 cl	2,80 €/ 5,20 €
Jägermeister	2 cl/ 4 cl	2,80 €/ 5,20 €
Ramazotti	2 cl/ 4 cl	2,80 €/ 5,20 €
Linie Aquavit	2 cl/ 4 cl	2,80 €/ 5,20 €
Underberg	2 cl	2,80 €

## *Weinbrand, Rum, Whiskey und Cognac*

Goldkrone	2 cl/ 4 cl	2,00 €/ 3,60 €
Jim Beam	2 cl/ 4 cl	2,80 €/ 5,20 €
Asbach Privat 8 Jahre gereift	2 cl/ 4 cl	3,50 €/ 6,00 €
Havanna Club 7 Jahre gereift	2 cl/ 4 cl	3,50 €/ 6,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl/ 4 cl	3,50 €/ 6,00 €

## *Schottische Single Malt Whiskys*

Dalwhinnie; Talisker	2 cl/ 4 cl	4,00 €/ 7,50 €
Cragganmore; Glenkinchie	2 cl/ 4 cl	4,00 €/ 7,50 €
Oban	2 cl/ 4 cl	4,50 €/ 8,50 €
Lagavulin	2 cl/ 4 cl	5,00 €/ 9,50 €

## *Mixgetränke und Longdrinks*

<b>Gin Tonic</b>	4 cl Gin, Tonic <sup>11</sup> , Limette	6,00 €
<b>Gin Wild Berry</b>	4 cl Gin, Russian Wild Berry, Beeren	6,50 €
<b>Whiskey Cola</b>	4 cl Jim Beam, Grapos Cola <sup>1, 2, 3, 8</sup>	6,00 €
<b>Wodka Lemon</b>	4 cl Wodka, Bitter Lemon <sup>11</sup> , Zitronenscheibe	6,00 €
<b>Wodka Wild Berry</b>	4 cl Wodka, Russian Wild Berry, Beeren	6,50 €
<b>Cuba Libre</b>	4 cl Havanna Club, Cola <sup>1, 2, 3, 8</sup> , Limette	6,50 €
<b>Hugo</b>	Grapos Holunder <sup>2</sup> , Prosecco ( <b>Sulfite</b> ), Limette, Minze	6,00 €
<b>Aperol-Spritz</b>	4 cl Aperol <sup>3, 11</sup> , Prosecco ( <b>Sulfite</b> ), Soda, Orangenscheibe	6,50 €
<b>Lillet Berry</b>	5 cl Lillet <sup>3</sup> ( <b>Sulfite</b> ), Russian Wild Berry, Beeren	6,50 €
<b>Lillet Buck</b>	5 cl Lillet <sup>3</sup> ( <b>Sulfite</b> ), Ginger Ale <sup>3</sup> , Limettenscheibe	6,50 €
<b>Lillet Lemon</b>	5 cl Lillet <sup>3</sup> ( <b>Sulfite</b> ), Bitter Lemon <sup>11</sup> , Zitronenscheibe	6,50 €

### Deklaration der Zusatzstoffe:

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