

## 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	3,90 € / 9,20 €
<b>Schwarzbier</b> (~4,8 % vol. alc.) <i>süffig, malzige Note, dezente Röstaromen</i>	0,4 l / 1,0 l	3,90 € / 9,20 €
<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 € / 4,90 € / 9,50 €
<b>Märzenbier</b> (~6,0 % vol. alc.) <i>mild gehopftes; malzbetontes Starkbier</i>	0,4 l / 1,0 l	4,20 € / 9,50 €

**Hausbiere zum Mitnehmen** 1,0 l 6,00 €  
verschiedene Sorten in der 1 l-Büchelflasche (inkl. 1,00 € Pfand)

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

- Winterbier** (ca. Jan.-Feb.) – malzbetontes Starkbier mit ca. 6 % vol. alc.
- Märzenbier** (ca. März-April) – mild gehopftes, malzbetontes Starkbier mit ca. 6 % vol. alc.
- Maibock** (ca. Mai-Juni) – mildes, malzbetontes Starkbier mit ca. 6,5 % vol. alc.
- Sommerbier** (ca. Juni-Aug.) – 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. September) gebraut aus von Gersten-, Weizen-, Roggen- und Dinkelmalz
- Bockbier** (ca. Oktober-Nov.) – süffiges und kräftiges Starkbier mit ca. 7 % vol. alc.
- Weihnachtsbier** (ca. Dez.) – malzbetontes Starkbier mit ca. 6% vol. alc.

**Wir bitten um Verständnis, dass unsere Saisonbiere nur begrenzt verfügbar sind und wir sie nur solange der Vorrat reicht ausschenken können!**

### 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.

# *Speisen aus unserer Brauhausküche*

## *-Ausführungen für Allergiker-*

### *Vorspeisen und für den kleinen Hunger*

Bärlauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	6,50 €
<b>Allergene: Milch, Sellerie, Fisch</b>	
Hausgemachte Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke <sup>2,10</sup> und Brot - Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen -	7,30 €
<b>Allergene: Sellerie, Senf und Milch (über Garnitur), Gluten (über Brot)</b>	
Hausgemachtes Würzfleisch <sup>3</sup> mit Käse überbacken, dazu Kräuterbaguette und Salatgarnitur - geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße <sup>3</sup> , pikant abgeschmeckt -	7,90 €
<b>Allergene: Gluten, Sellerie, Soja, Sulfid, Sardellen (über Worcestersoße) Milch, Senf (über Garnitur)</b>	
Bärlauch-Gemüsestrudel mit Kräutercreme an mariniertem Wildkräutersalat	8,60 €
<b>Allergene: Milch, Ei, Gluten; Senf (über Garnitur)</b>	

### *Salat und Vegetarisch*

Kleiner Salat mit Weizen-Croutons und Joghurtdressing	6,20 €
<b>Allergene: Gluten (über Croutons), Milch und Senf (über Joghurtdressing)</b>	
Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Joghurtdressing <b>oder</b> Honig-Himbeervinaigrette und Baguette	15,90 €
<b>Allergene: Milch, Senf (Joghurtdressing), Gluten (über Baguette), Senf (Himbeerdressing)</b>	
Quinoa-Couscous Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries und Sonnenblumenkernen, garniert mit mariniertem <sup>10</sup> Rucola	13,80 €
Puffbohnen-Champignonpfanne mit gebackenen Kloßscheiben <sup>2,5</sup>	15,20 €
<b>Allergene: Milch, Gluten, Sellerie, Schwefeldioxid (Kloßscheiben)</b>	

## *Klassiker mit Thüringer Klößen*

Hirschbraten mit Preiselbeeren und Wacholderrahmsoße, dazu Rosenkohl in Semmelbutter und Thüringer Klöße<sup>2,5</sup> 19,50 €

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

Rinderroulade nach Hausfrauenart<sup>10,12</sup> mit Apfelrotkohl<sup>10</sup> und Thüringer Klößen<sup>2,5</sup> 19,80 €

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

Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen<sup>2,5</sup> 20,80 €

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

## *Aus Tiegel und Pfanne*

Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 15,20 €

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

Braumeisterschnitzel „Schwanen Art“ (gefüllt mit Schinken<sup>12</sup> und Käse), dazu Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> und Salatgarnitur 15,90 €

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

Gegrillte Hähnchenbrustmedaillons auf Bärlauchnudeln mit Kirschtomaten und Salatgarnitur 16,40 €

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

Schweinesteak mit feinem Würzfleisch<sup>3</sup> und Käse überbacken, Pommes frites 17,80 €

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

Gebratene Schweinemedaillons mit Bärlauchkruste auf Burgundersoße, dazu Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln 19,80 €

**Allergene: Sellerie, Gluten, Milch, Ei**

Gegrilltes Zanderfilet auf Bärlauchnudeln mit Kirschtomaten und Salatgarnitur 20,80 €

**Allergene: Fisch, Gluten, Milch, Sellerie; Ei (Nudeln); Senf (über Garnitur)**

Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter, dazu pikanter Brokkoli, gebackene Kartoffelspalten und Kräuterschmand 27,50 €

**Allergene: Milch (Kräuterbutter und Schmand); Gluten (Kartoffelspalten)**

## *Für unsere Kleinen*

- „Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup<sup>2</sup> / Mayonnaise <sup>2, 3, 5</sup> 4,90 €  
**Allergene: Ei, Senf (über Mayonnaise), Sellerie und Milchzucker (über Ketchup)**
- „Pumuckl“ - Grillwürstchen<sup>1,2,5</sup> mit Pommes frites und Ketchup<sup>2</sup> und Salatgarnitur 6,10 €  
**Allergene: Ei, Senf (über Mayonnaise und Wiener), Sellerie und Milchzucker (über Ketchup)**
- „Frau Holle“ - Kartoffelpuffer mit Apfelmus<sup>5</sup> 6,20 €  
**Allergene: Milch, Schwefeldioxid, Ei**
- „Hänsel und Gretel“ - Ein Thüringer Kloß<sup>2, 5</sup> mit Apfelrotkohl<sup>10</sup> und Bratensoße 6,50 €  
**Allergene: Gluten, Sellerie, Schwefeldioxid (Kloß)**
- „Käpt´n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatgarnitur 7,50 €  
**Allergene: Fisch; Gluten (Panade); Milch, Senf (über Garnitur); Spuren: Weichtiere**
- „Crazy Chicken“ - Hähnchenschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen 8,60 €  
**Allergene: Ei, Gluten (Panade); Milch, Senf (über Garnitur)**

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

- Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne 6,50 €  
**Allergene: Gluten, Milch, Ei**
- Schokoladentörtchen an Sauerkirschragout 7,20 €  
**Allergene: Milch, Gluten, Ei, Soja    Spuren: Schalenfrüchte**
- Marillenknödel mit Zimt, Zucker und Krokant auf Vanillesoße 7,20 €  
**Allergene: Gluten, Milch, Ei, Zimt, Haselnüsse (Krokant); Spuren: Schalenfrüchte**

### 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)		3,50 €
Glas Grog/ Glas Jagertee		3,90 €
Glas Milch (heiß oder kalt)	0,2 l	2,00 €

## *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 ZERO <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 €/ 5,80 €
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	5,80 €
Hausmarke Sekt 0,75 l	halbtrocken/ trocken	18,00 €
Prosecco 0,2 l	trocken	5,80 €
Prosecco 0,75 l	trocken	17,00 €

## *Offene Weine (0,2 l)*

**Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite**

### *Weißweine (0,2 l)*

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

### *Roséwein (0,2 l)*

<b>Thüringer Rosé</b> Q.b.A. Rebsorten: Frühburgunder, Dornfelder, Regent Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut spritzig, erfrischend, milde Säure	trocken	5,90 €
--	---------	--------

### *Rotweine (0,2 l)*

<b>Regent</b> Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut kräftig dunkle Farbe, würzig, harmonische Restsüße	halbtrocken	6,70 €
<b>Merlot</b> Vin de Pays d'Oc Maison Lavelle, Languedoc-Roussillon fruchtig frisch, ausgewogen feine Säure	trocken	5,50 €
<b>Thüringer Rotwein</b> Q.b.A. Rebsorten: Regent, Acolon, Cabertin Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut kräftig dunkle Farbe, dicht, würzig	trocken	6,50 €

## *Flaschenweine (0,75 l)*

**Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite**

### *Gutsweine vom Thüringer Weingut Bad Sulza*

#### *Weißweine*

<b>„Castello di Auerstedt“</b> Q.b.A. Rebsorten: Ortega, Müller-Thurgau, Kerner Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut weich, saftig, fruchtbetont	feinfruchtig	26,70 €
<b>Silvaner</b> Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut elegant, filigraner Körper, zarte Säure	trocken	25,90 €
<b>„Terra Muschelkalk“</b> Q.b.A. Rebsorten: Riesling, Kerner Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut gehaltvoll, exotische Frucht, feine Säure	trocken	26,70 €

#### *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>„Herzog von Auerstedt“</b> Q.b.A. Rebsorten: Regent, Acolon, Cabertin Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut kräftig dunkle Farbe, dicht, würzig, feiner Gerbstoff	trocken	32,90 €

*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	