

# SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



Getränke inkl. 19 % MwSt. / Speisen inkl. 19 % MwSt.

# Biere

<b>Köstritzer Edelpils</b>	0,25 l	<b>3,50 €</b>	0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>Hofbräu Original hell</b>	0,3 l	<b>3,90 €</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>Radler<sup>(3)</sup></b>	0,25 l	<b>3,50 €</b>	0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>Diesel<sup>(1, 3)</sup></b>	0,25 l	<b>3,50 €</b>	0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>Köstritzer Kellerbier</b>	0,3 l	<b>3,90 €</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0,3 l	<b>3,90 €</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>Schöffelhofer Weizen Kristall</b>			0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>Benediktiner Weizen hell</b>			0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>Benediktiner Weizen dunkel</b>			0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>Benediktiner Weizen alkoholfrei</b>			0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>Weizenmischgetränke</b> (mit Cola, Säften etc.) <sup>(2)</sup>			0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>Berliner Weiße rot oder grün</b>			0,33 l	<b>3,90 €</b>
<b>Bitburger alkoholfrei 0,0%</b>			0,33 l	<b>3,90 €</b>
<b>Karamalz</b>			0,33 l	<b>3,90 €</b>
<b>Corona</b> (Mexican beer)			0,33 l	<b>4,90 €</b>
<b>Salitos Tequila</b>			0,33 l	<b>4,90 €</b>

**1 m Bier nach Ihrer Wahl** (16 Gläser, á 0,2 l)

**45,00 €**





## Weine

### Weißweine offen

<b>Muschelkalk Edition</b> (Saale-Unstrut / Freyburg)	trocken	0,2 l	4,90 €
<b>Silvaner</b> (Frankenwein / Devino)	trocken	0,2 l	4,90 €
<b>Riesling</b> (Weingut Adelseck - Nahe)	halbtrocken	0,2 l	4,90 €
<b>Bacchus</b> (Weingut Adelseck - Nahe)	lieblich	0,2 l	4,90 €

### Roséweine offen

<b>Salento Rosato Apulien</b> (Italien)	trocken	0,2 l	4,90 €
<b>Portugieser Weißherbst</b> (Rhein Hessen)	halbtrocken	0,2 l	4,90 €
<b>Portugieser Weißherbst</b> (Weinkontor Edenkoben Pfalz)	lieblich	0,2 l	4,90 €

### Rotweine offen

<b>Le Cabaret</b> (Weingut Adelseck - Nahe)	trocken	0,2 l	4,90 €
<b>Bordeaux</b> (Frankreich)	trocken	0,2 l	4,90 €
<b>Dornfelder</b> (Weingut Lergenmüller, Pfalz)	halbtrocken	0,2 l	4,90 €
<b>Teufels cuvée</b> (Weingut Lergenmüller, Pfalz)	lieblich	0,2 l	4,90 €

### Sekt

<b>Rotkäppchen</b>	trocken, halbtrocken, lieblich	0,1 l	2,90 €
<b>Prosecco</b>	halbtrocken	0,1 l	2,90 €



# für den Kutscher

## Säfte (GRANINI)

<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<i>Ananassaft</i>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<i>Mangosaft</i>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<i>Bananennektar</i>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<i>Kirschnektar</i>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<i>Erdbeersaft</i>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<i>alle Säfte als Schorle</i>	0,2 l	<b>2,90 €</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>



## Wasser

<i>Gerolsteiner classic</i>	0,25 l	<b>2,50 €</b>	0,75 l	<b>5,90 €</b>
<i>Gerolsteiner naturell</i>	0,25 l	<b>2,50 €</b>	0,75 l	<b>5,90 €</b>

## Softgetränke

<i>Coca Cola</i> <sup>(1,2)</sup>	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<i>Coca Cola Light</i> <sup>(1,2,3)</sup>	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<i>Fanta</i>	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<i>Sprite</i>	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<i>Schweppes Tonic Water</i> (chininhaltig)	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<i>Icetea Pfirsich</i>	0,2 l	<b>2,50 €</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<i>Bionade</i> (verschiedene Sorten)			0,33 l	<b>3,90 €</b>



## Energy

<i>Red Bull</i> (taurinhaltig)			0,25 l	<b>4,90 €</b>
--------------------------------	--	--	--------	---------------

# Heißgetränke

<i>Café crème klein</i>	2,50 €
<i>Café crème groß</i>	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,70 €
<i>Cappuccino</i>	3,70 €
<i>Milchkaffee</i>	3,90 €
<i>Espresso</i>	2,50 €
<i>Espresso doppelt</i>	4,00 €
<i>Irish Coffee</i>	5,50 €
<i>Heiße Schokolade</i>	3,50 €
+ <i>verschiedene Geschmacksaromen Karamell, Kokos, Mandel, Praline, Nuss, Zimt etc.</i>	0,50 €
<hr/>	
<i>Tee (Glas) verschiedene Sorten siehe Teekarte</i>	3,30 €



# Heißgetränke - alkoholhaltig

<i>Lumumba</i> (Kakao, 1 cl Weinbrand)	5,00 €
<i>Frostschutz</i> (Schwarzer Tee, 1 cl Rum)	5,00 €
<i>Steifer Grog</i> (Heißes Wasser, 4 cl Rum)	6,00 €
<i>Glühwein</i>	4,00 €
<i>Glühwein mit Schuss</i> (1 cl Rum)	5,00 €



# Spirituosen

<b>Obstler</b>	2 cl	2,50 €	<b>Baileys</b>	2 cl	2,50 €
<b>Malteser Aquavit</b>	2 cl	2,50 €	<b>Batida de coco</b>	2 cl	2,50 €
<b>Gordon Dry Gin</b>	2 cl	2,50 €	<b>Rhöntropfen</b>	2 cl	2,50 €
<b>Nordhäuser Doppelkorn</b>	2 cl	2,50 €	<b>Suhler Wafffenöl</b>	2 cl	2,50 €
<b>Vodka Smirnoff</b>	2 cl	2,50 €	<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,50 €
<b>Bacardi Rum</b>	2 cl	2,50 €	<b>Underberg</b>	2 cl	2,50 €
<b>Havana Club</b>	2 cl	2,50 €	<b>Kümmerling</b>	2 cl	2,50 €
<b>Myers Rum</b>	2 cl	2,50 €	<b>Ramazotti</b>	2 cl	2,50 €
<b>Stroh 80</b>	2 cl	2,50 €	<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	2,50 €
<b>Tequila Silver</b>	2 cl	2,50 €	<b>Wilthener Goldkrone</b>	2 cl	2,50 €
<b>Tequila Gold</b>	2 cl	2,50 €	<b>Jim Beam</b>	2 cl	2,50 €
<b>Kirschlikör</b>	2 cl	2,00 €	<b>Jack Daniels</b>	2 cl	3,00 €
<b>Pfefferminzlikör</b>	2 cl	2,00 €	<b>Southern Comfort</b>	2 cl	3,00 €
<b>Eierlikör</b>	2 cl	2,00 €	<b>Johnnie Walker red</b>	2 cl	3,00 €
<b>Amaretto</b>	2 cl	2,00 €	<b>Glendfiddich 12 Jahre alt</b>	2 cl	4,00 €
<b>Absinth grün</b>	2 cl	3,00 €	<b>Single Malt Whisky (nach Angebot)</b>	2 cl	ab 4,00 €
<b>Sambuca</b>	2 cl	2,50 €			

Alle Spirituosen können auch als Mixgetränk mit Softgetränken 0,15 l (+ 1,70 €) oder Säften 0,15 l (+2,30 €) serviert werden.



# Cocktails

<b>Martini bianco</b>	5 cl	3,50 €
<b>Fußfehler</b> <i>Sambuca, Baileys</i>	4 cl	5,00 €
<b>B 52</b> <i>Kahlua, Baileys, Cointreau, Stroh 80</i>	6 cl	6,90 €
<b>Laterne</b> <sup>(1,3)</sup> <i>Weißwein, Sprite, Stroh 80, Beerenlikör</i>	0,5 l	5,00 €
<b>Pina Colada</b> <i>Kokoslikör, Bacardi, Sahne, Ananassaft</i>		8,50 €
<b>Mango Colada</b> <i>Kokoslikör, Bacardi, Sahne, Mangosaft</i>		8,50 €
<b>Grüne Wiese</b> <sup>(1)</sup> <i>Blue Curacao, Orangensaft</i>		8,50 €
<b>Campari long</b> <sup>(1)</sup> <i>Campari, Orangensaft</i>		8,50 €
<b>Cuba Libre</b> <sup>(1,2)</sup> <i>Havana Club, Cola, Limette</i>		8,50 €
<b>Caipirinha</b> <i>Cachaca, brauner Rohrzucker, Lime Juice, Limette</i>		8,50 €
<b>Tequila Sunrise</b> <i>Tequila, Grenadine, Orangensaft</i>		8,50 €
<b>Planters Punch</b> <i>brauner Rum, Grenadine, Orangen- / Ananassaft</i>		8,50 €
<b>Cherry Heart</b> <i>brauner Rum, Mandelsirup, Kirschsaf</i>		8,50 €
<b>Zombie</b> <i>Rum 73%, Havana Rum, Bacardi Rum, Myers Rum, Orangen-/Ananas-/Maracujasaft</i>		11,00 €
<b>Long Island Icetea</b> <sup>(1,2)</sup> <i>Gin, Vodka, Bacardi, Tequila, Triple sec., Cola, Limette</i>		11,00 €

# Cocktails - alkoholfrei

<b>Bambula</b> <i>Orangen-/Ananas-/Maracujasaft, brauner Zucker, Limette</i>	7,00 €
<b>Pink Hayfield</b> <i>Orangen-/Maracuja-/Grapefruitsaft, Kiwisirup</i>	7,00 €
<b>Fruit Punch</b> <i>Orangen-/Ananas-/Maracujasaft, Grenadine</i>	7,00 €



# Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>(10)</sup>	<b>8,20 €</b>
<b>Salatplatte „Waffenschmied“ mit Bratkartoffeln und Spiegelei</b> <sup>(5, 6, 10)</sup>	<b>15,50 €</b>
<b>Salatvariation mit frischen Hähnchenbruststreifen</b> <sup>(10)</sup>	<b>15,50 €</b>
<b>Chefsalat mit Kochschinken</b> <sup>(4, 5)</sup> , <b>Käse, gekochtem Ei und Croutons</b> <sup>(6, 10)</sup>	<b>15,90 €</b>

Zu allen Salaten wird Toast gereicht. Des Weiteren steht Ihnen unser hausgemachtes Joghurtdressing und verschiedene Kräuter, Essige und Öle zur Auswahl.

# Vegane Gerichte

<b>Nudelpfanne mit Räuchertofu und Gemüsestreifen in Sojasahne sowie frischen Ingwer und Salatbouquet</b> <sup>(11)</sup>	<b>17,90 €</b>
---	----------------





## Vorspeisen & Kleinigkeiten

<i>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstichbällchen</i>	7,50 €
<i>Hausgemachte Soljanka mit Zitronenscheibe und Sahne<sup>(4, 5)</sup></i>	7,50 €
<i>Würzfleisch mit Toast und Zitronenecke</i>	9,50 €
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</i>	8,50 €
<i>Ofenkartoffel mit Hackfleischsoße</i>	8,50 €
<i>Gebackener Camembert neben Preiselbeersahne, Toast</i>	8,50 €
<i>Strammer Max<sup>(4, 5)</sup> (3 Spiegeleier auf Schinkenbrot)</i>	8,50 €
<i>Karlsbader Schnittchen mit Kochschinken<sup>(4, 5)</sup> und Käse überbacken</i>	8,50 €
<i>Toast „Schwertfeger“ mit Hacksteak, Tomate, Gurke und Käse überbacken</i>	10,50 €
<i>Hähnchennuggets mit Dip und Pommes frites</i>	12,90 €

# Thüringer Küche

<i>Original Thüringer Bratwurst auf Sauerkraut mit Brot</i>	9,90 €
<i>1 Wildbratwurst auf Sauerkraut mit Brot</i>	9,90 €
<i>½ m Original Thüringer Bratwurst mit Brot</i>	13,90 €
<i>1 m Original Thüringer Bratwurst mit Brot</i>	22,90 €
<i>Schlachteplatte mit Rot- und Leberwurst, Wellfleisch, Sauerkraut und Bratkartoffeln <sup>(2, 5)</sup></i>	17,90 €
<i>Schweinenackensteak (Rostbrätl) mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	17,90 €
<i>Gefüllte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen</i>	20,90 €
<i>Hirschkeulengulasch in Rotwein-Wacholdersoße mit Preiselbeersahne, Waldpilzen und Thüringer Klößen</i>	20,90 €
<i>Große Schmiedepfanne mit Rippchen, Bratwurst, Rostbrätl auf Bratkartoffeln</i>	21,90 €
<b>Landsknechtbrett für 2-4 Personen</b> (am Dolch serviert): (Ofenkartoffel, Rippchen, Bratwurst, Entenkeule, Sauerkraut, Kräuterquark sowie Brot, Senf und Ketchup)	<b>24,90 €</b> Preis pro Person





## Frisch vom Grill und aus der Pfanne

<i>Spaghetti mit Hackfleischsoße und geriebenen Hartkäse</i> <sup>(5, 10, 15)</sup>	12,50 €
<i>Bauernfrühstück mit Kräuterquark</i> <sup>(6, 10)</sup>	13,50 €
<i>Chili nach „Samuel Colt“ mit roten Bohnen und Paprika in der Eisenpfanne, Brot</i> <sup>(5)</sup>	13,50 €
<i>Schnitzel mit Rahmchampignons und Pommes frites</i> <sup>(6, 15)</sup>	17,90 €
<i>Schweinesteak „Flintenweib“ mit zarten Pfirsich überbacken und Kartoffelrösties</i> <sup>(5, 10)</sup>	17,90 €
<i>Schweinesteak „Rittmeister“ mit Würzfleisch überbacken und Pommes frites</i> <sup>(10)</sup>	17,90 €
<i>Schnitzel „Rittmeister“ mit Würzfleisch überbacken und Pommes frites</i> <sup>(6, 15)</sup>	19,90 €
<i>Husarenspieß mit 3 Schweinemedallions und ganzen Champignons in der Eisenpfanne mit Waldpilzen und Rosmarinkartoffeln</i>	24,90 €
<i>Ratsherrenpfanne mit Schweinefilet, Rinderfilet und Putenfilet auf Waldpilzen mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter</i>	27,90 €
<i>Thunfischsteak im Sesam-Eimantel auf Hummerschaum neben Dillkartoffelspalten, Salatbouquet</i> <sup>(5, 8, 9)</sup>	27,90 €
<i>Grillrippchen mit oder ohne Honig, Brot</i> <sup>(4, 5)</sup>	15,90 €
<i>Pfannepizza aus Brotteig mit Hackfleischsoße und Käse überbacken</i> <sup>(4, 5, 10)</sup>	13,90 €

# Nachspeisen

<b>Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahnehäubchen</b>	5,90 €
<b>Sanfter Engel</b> (Orangensaft mit Vanilleeis und Sahnehäubchen)	5,90 €
<b>Schwedeneisbecher</b> (Eierlikör, Apfelmus, 3 Kugeln Vanilleeis und Sahne)	7,50 €
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</b>	7,50 €
<b>Schokoladenküchlein auf Vanille-Schokosoße mit Sahnetupfer</b>	7,50 €
<b>Eierkuchen mit Apfelmus oder Vanilleeis oder Nutella</b>	7,50 €



## Informationen

### Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe
- 2 Phosphorsäure
- 3 Süßstoffe
- 4 Natriumnitrit
- 5 Antioxidationsmittel

### Allergene

- 6 Eier/-erzeugnisse
- 7 Weichtiere/-erzeugnisse
- 8 Krebstiere/-erzeugnisse
- 9 Fisch/-erzeugnisse
- 10 Milch/-erzeugnisse, Lactose
- 11 Soja/-erzeugnisse
- 12 Sesam/-erzeugnisse
- 13 Sellerie/-erzeugnisse
- 14 Lupine/-erzeugnisse
- 15 Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse
- 16 Senf/-erzeugnisse
- 17 Erdnüsse/-erzeugnisse
- 18 Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse
- 19 Schwefeldioxid/Sulfite E220-E228