



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in der Landgrafenstube im Romantik Hotel auf der Wartburg begrüßen zu dürfen! Wir alle werden Ihnen einen in jeder Hinsicht schönen und genussvollen Aufenthalt bereiten.

Wer die Welt der thüringischen Spezialitäten bei Original Thüringer Bratwurst und echten Thüringer Klößen sieht, wird sich auf der Wartburg einerseits bestätigt und andererseits überrascht vorfinden.

Unsere **Küchenchefin Annett Reinhardt** lebt ein besonderes Konzept weiter, das der Authentizität dieses besonderen Ortes mehr als gerecht wird: sie verschreibt sich der Historie und verbindet historische Menüfolgen mit ihrer zeitgenössischen Küchenphilosophie.

Historisch belegte Festbankette, die vor über hundert Jahren auf der Wartburg gegeben wurden, stehen Pate und werden von Reinhardt und ihrem Team modern und neu interpretiert.

Ursprüngliche Aromen, die Einfachheit der Rezeptur und das in bester Qualität, vorrangig Bio, sind die Maßstäbe von Reinhardts Landgrafenküche. Und nicht zuletzt der Blick: von der sich anschließenden Landgrafenterrasse hat man eine atemberaubende Aussicht über den Thüringer Wald bis hin zur Rhön und weit nach Hessen hinein.

Danke, dass Sie heute bei uns sind!

Ihr **Jens V. Dünnbier**
Direktor

Ihr **Jörg Hofmann**
Restaurantleiter und Sommelier

und die Damen und Herren des Restaurants Landgrafenstube



Ein klassisches Menü aus der Geschichte der Wartburg

*„Zweiter Burghof nach Restaurierung“
Dinner am 6. Oktober 1896*

*„Wildsuppe Königlicher Jäger“
Gebundene Wildsuppe mit Wildpastete*

*Der bekannte Gastrosoph Grimod de la Reynière plädierte für die Suppe mit dem Ausspruch:
„Die Suppe ist in einem Diner, was das Portal oder der Eingang einem Gebäude, was so viel sagen will, dass sie
ahnen lässt, was noch folgt, ungefähr wie die Ouverture einer Oper.“*

€ 7,90

*„Hummer nach Monte Christo“
Gebratenem Kabeljaufilet mit Hummerschaum und Risotto*

*Seefisch auf dem Tisch war zu Mitte des 19. Jahrhunderts in Thüringen nur der „besseren“ Gesellschaft möglich.
Der Ausbau der Eisenbahn und der Wasserwege ab 1838 sorgte für eine deutlich bessere Versorgung. Jetzt war es
möglich geworden, auch frischen Seefisch zu erhalten und nicht nur getrocknete oder gesalzene Ware.*

als Hauptgericht € 27,90 | als Zwischengericht € 19,90

*„Kalbsrücken Stambul“
Kalbsrücken und Praline mit Wirsing und Spätzle*

*Kalbfleisch wird erst seit dem Mittelalter in der Küche geschätzt. Zuvor war man in dem Glauben das Kalbfleisch
Aufgrund seiner feinen Struktur besser zur Kosmetik diene. In der heutigen Zeit kennen wir Kalbsfleisch als Basis
für viele bekannte Gerichte. Wir servieren den Rücken in Kombination mit einer Praline aus der Kalbshaxe.*

als Hauptgericht € 27,90 | als Zwischengericht € 19,90

*„Fasan mit Kompott“
Brust vom Fasan mit Kürbiskompott und Kartoffel*

*Im Mittelalter galt der Fasan als Inbegriff der Luxusspeisen und der Schwelgerei,
er spielte aber auch in der Volksmedizin eine bedeutende Rolle .
Die Jagd Saison beginnt im Herbst und ist in Deutschland begrenzt vom 1. Oktober bis 15. Januar.*

als Hauptgericht € 27,90 | als Zwischengericht € 19,90

Menü mit Dessert nach Wahl : € 69,90

Kombinieren Sie Ihr Menü selbst!
Zwei Gänge mit Suppe und Dessert nach Wahl : € 56,90



Unser Sommelier empfiehlt Ihnen zum klassischen Menü:

**2013 Chardonnay Qualitätswein trocken, barriquegereift
Weingut Abril, Vogtsburg-Bischoffingen, Baden**

(cremig, kraftvoll, intensiv, langanhaltend, ausgewogen)

0,1 l | € 6,50

**2010 Redoma branco
Dirk Niepoort, Duoro, Portugal**

(intensiver, mineralischen Charakter, kombiniert mit Zitrusnoten und Aromen von weißen Blüten, feines Raucharoma der Eiche, reich und gereift am Gaumen, voller Noten von Stein- und Zitrusfrucht, Mandeln)

0,1l | € 6,00

**2014er Cabernet Mito Qualitätswein trocken
Thüringer Rotwein „Martin Luther“
500 Jahre REFORMATION in Mitteldeutschland
(im Holzfass gereift)**

Thüringer Weingut Bad Sulza, Bad Sulza, OT Sonnendorf, Saale-Unstrut

Dieser kraftvolle und ausdrucksstarke Rotwein präsentiert sich mit einer tief roten Farbe. In der Nase zeigen sich zuerst zarte Waldbeerenaromen, leichte Pfeffertöne und feine Nuancen von Rauch und Tabak, die die Reifung im Barrique erkennen lassen. Am Gaumen zeigt sich der Wein frisch mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und einer angenehmen Würze. Die Gerbstoffe des jungen Weins sind gut im Wein eingebunden und sorgen für einen angenehmen Nachhall.

Der „Martin Luther Rotwein“ entstand aus einer gemeinsamen Idee von Jörg Hofmann, Restaurantleiter und Sommelier im Romantik Hotel auf der Wartburg in Eisenach, und Andreas Clauß, Geschäftsführer des Thüringer Weingut Bad Sulza. Die vier Barriquefässer Cabernet Mito wurden im Juli 2016 im Beisein von Dr. Martin Luther in Bad Sulza exklusiv abgefüllt. Erhältlich ist der Wein ausschließlich in Eisenach im Romantik Hotel auf der Wartburg (Ausschank und Verkauf), im Steigenberger Hotel Thüringer Hof (Ausschank und Verkauf) und im Lutherhaus (Verkauf).

0,1l | € 4,60 0,2l | € 9,20 0,75l | € 33,00 Mitnahme € 13,00

zum Dessert:

2012/13 Spätburgunder Weißherbst ZEIT Auslese edelsüß
(feiner Duft nach Vanille, roten Johannisbeeren, Lindenblüten, hochedel, süß)

0,1 l | € 9,90



Unsere Klassiker

Wartburgvesper

in Schälchen serviert mit einer Auswahl von frisch gebackenem Brot

Gebratenes Thüringer Mett mit gepökeltem Landschinken und hausgemachtem Tomatenchili
Thüringer Bratwürstchen mit Meerrettichsenf aus der Senfmühle Kleinhettstedt
Bio-Frischkäse mit Kresse und Honig aus der Schlossimkerei Tonndorf
Thüringer Kartoffelklößchen^L mit Petersilie und Schmand-Sauerkraut
Eisenacher Sülzwurstsalat mit Radieschen
Schköleiner Wels geräuchert mit Apfelmeerrettich
Wildragout mit Wurzelgemüse und Rosmarinstreusel

€ 19,90

Ein Original zur Vorspeise

Kleine Thüringer Bratwurst mit Kartoffel-Apfelsalat
hausgemachtes Tomatenchili
Schabzigerklee-Senf

€ 7,90

Ein Original als Hauptgericht

Geschmorte Hirschkeule
mit Thymiansauce, Rotkohl und Thüringer Kloß^L

€ 22,90

Hinweise für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

Wir halten für Sie ein Verzeichnis (eine Speisekarte für Allergiker) vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Bitte fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter!



Sichere Herkunft und Regionales aus der Umgebung

Schkölener Wels mit Rote Bete Carpaccio und Meerrettich-Graupen

Fischzucht hat in unserer Region eine fast tausendjährige Tradition. Die Agrargenossenschaft Schkölen befindet sich 150 km östlich der Berge. Dort setzt man vor allem auf nachhaltige und ökologische Produktion.

als Hauptgericht € 24,90 | als Zwischengericht € 17,90

Hirschrücken mit Schwarzwurzel und Knödel mit Kräuter und Parmesan

Die Hirschjagd erreicht in dieser Zeit ihren Höhepunkt in den Thüringer Wäldern. Die Wildfleischerei Marschall in Eisenach belieferte schon vor 100 Jahren den Gasthof an der Wartburg mit heimischem Wild.

als Hauptgericht € 31,90 | als Zwischengericht € 23,90

Rinderfilet mit fermentierten Pfeffer, Rösti und Rosenkohl

Pfeffer aus Thüringen? Familie Jessl aus Bad Liebenstein versorgt uns mit Ihrem eigenen Pfeffer. Der ausgewanderte Sohn betreibt in Borneo eine Pfefferplantage. Sein Bruder regelt den Vertrieb zu Hause.

als Hauptgericht € 34,90 | als Zwischengericht € 26,90

Risotto mit Rotkohl, Calvadosapfel und Apfel Calvados Schaum

In Überlieferungen wird erzählt, das der Glasbläser Valerio di Fiandra 1574 zur Hochzeit seiner Tochter ein Reisgericht serviert hat, bei dem er den gleichen Safran verwendete, den er auch für die Farbe zum Bemalen der Fenster des Mailänder Doms nutzte.

Nur eine der Geschichten die sich um die Entstehung dieses Reisgerichtes ranken. Wir kombinieren unser Risotto mit Rotkohl, Apfel und Calvados.

€ 21,40



Kleine Kartoffelklößchen^L mit veganem Ingwer Limetten Schaum und Austernpilzen

Vegane Ernährung gewinnt in der heutigen Zeit immer mehr an Bedeutung. Mit diesem Gericht möchten wir Ihnen den Thüringer Kloß, zwar ohne den typischen Brotcroûton, nach unserer Art servieren.

€ 19,40





Aus der hauseigenen Pâtisserie

Pflaume, Karamell und Schokolade

(Karamellmoussetörtchen, marinierte Pflaumen, Schokoladenguglhupf, Karamelleis)

€ 8,90

Apfel, Walnuss und Dornfelder

(Walnussknusperboden mit Apfelcrème, in Vanille und Dornfelder eingelegter Apfel, Walnusseis, Dornfeldersoße)

€ 8,90

Brombeere, Quark und Vanille

(lauwarmes Käseküchlein mit Vanille, Brombeeren als Frucht, Gelee und Eis)

€ 8,90

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Desserts den passenden Süßwein!



2014 Sauvignon blanc „Sweetheart“^L
Weingut Oliver Zeter, Neustadt-Diedesfeld, Pfalz

5 cl € 4,90

0,1 l € 9,90



Ein kleines, feines Dessert aus unserer Pâtisserie

arcona

MACHT BLAU

Herzlich willkommen in einem Haus der arcona HOTELS & RESORTS!
Wir machen 2016 **blau**, und das mit Ansage. Verankert im Norden lernen Sie unsere 16 Heimathäfen von einer ganz anderen Seite kennen. Zusammen mit Ihnen, unseren Gästen, nehmen wir das **blaue** Band auf. So vielfältig unsere Standorte, so intensiv begeistern wir Sie mit attraktiven Angeboten.

Die Landgrafenstube im Romantik Hotel auf der Wartburg empfiehlt Ihnen einen

„**Blaubeer**burger“

(kleine Pancakes mit Blaubeeren, Blaubeercreme und Blaubeereis)

Dazu reichen wir einen Panna Cotta Likör
aus der Edelbrennerei Schloss Neuenburg in Freyburg

€ 5,90



Käse aus der Region

Thüringer Käseauswahl
mit Feigensenf aus Kleinhettstedt

€ 13,00

LandgrafenStube



Die Weinwirtschaft LEANDER sorgt für kleine Genussmomente und große Geschmackserlebnisse der besonderen Art.

Küchenchef Christian Land serviert Ihnen seine neuesten LECKER-BISSEN – live zubereitet in der Showküche unserer Weinwirtschaft LEANDER.

Darüber hinaus bietet LEANDER's Speisekarte natürlich auch die Klassiker sowie Regionales, Saisonales und Vegetarisches, für jeden Geschmack ist hier etwas dabei.

Finden Sie in unserer Speisekarte Ihre Favoriten und stellen sich diese individuell als Ihr 3-Gang-Menü ab 26,90 Euro zusammen.

Die große Weinvielfalt, mit Weinen regionaler und internationaler Lagen, runden den Genuss richtig ab. Übrigens sind alle Weine der Weinkarte auch im Außer-Haus-Verkauf zu erwerben. Genauso wie Craft Beer, das Bier für Weinkenner, dass Sie natürlich auch in der Weinwirtschaft genießen können.

Das Grundrezept der Weinwirtschaft sind beste Zutaten aus der Region, kreative Ideen und herzliche Mitarbeiter - dies alles ist Gastronomie, die Lust auf Essen gehen macht.

Lassen Sie sich also verführen, trauen Sie sich zu probieren – Bissen für Bissen & Schluck für Schluck ein besonderer Genuss.

