



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

Ihre **Annett Rheinhardt**
Küchenchefin

Ihre **Nadine Laun**
Serviceleiterin

und die Damen und Herren der Küche und des Restaurants Landgrafenstube



Ein klassisches Menü aus der Geschichte der Wartburg

„Manessische Liederhandschrift“
Dinner am 25. April 1903

„Suppe“
Gebundene Senfsuppe^{A;G;I;L} mit Kresse und Schweinebäckchen^I

*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 zu einem Gebäude, was so viel sagen will, dass sie
ahnen lässt, was noch folgt, ungefähr wie die Ouverture einer Oper.“*

€ 8,90

„Steinbutt“
Gebratenes Steinbuttfilet^{A;D;G;L} mit Tomate^G und Kartoffel^G

*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 € 35,90 | als Zwischengericht € 27,90

„gespicktes Rinderfilet“
Rinderfilet^{1;2;5} mit weißen Bohnen^{A;G;I}, Kürbiskernen und Gnocchi^{A;C;G}

*Aufgrund seines geringen Fettgehaltes war das Filet auch bei den Damen am Hofe sehr beliebt.
Unzählige Rezepte, in der die Verwendung vom Kopf bis zur Spitze niedergeschrieben wurde, handeln speziell
von diese Stück, welches auch wegen seiner Größe gerne serviert wurde.*

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

„Artischocke“
Artischocke und Spargel^{A;G;E;I} mit Ei, Erdnuss und Lachs^D

*Schon im Mittelalter zählten Artischocken und Spargel zu den belebenden Nahrungsmitteln, denen man einen
besonderen Stellenwert einräumte.
An reichlich gedeckter Tafel war die Artischocke, wegen ihrer positiven Wirkung auf Galle und Leber begehrt.*

als Hauptgericht € 26,90 | 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



Unsere Klassiker

Wartburgvesper

in Schälchen serviert mit einer Auswahl von frisch gebackenem Brot^{A;F;H;K}

Gebratenes Thür.Mett^{J;L} mit gepökelten Landschinken^{1,2,5} und hausgemachtem Tomatenchili
Thüringer Bratwürstchen^{G;J} mit Meerrettichsenf aus der Senfmühle Kleinhettstedt
Bio-Frischkäse^G mit Kresse^J und Honig aus der Schlossimkerei Tonndorf
Kartoffelklößchen^{2,5,8,L} mit Petersilie und Schmand-Sauerkraut^{G;I;L}
Eisenacher Sülzwurstsalat^{F;I;J} mit Radieschen
Schköleener Wels^{I;J} geräuchert mit Apfelmeerrettich^{5,11G}
Wildragout mit Wurzelgemüse^{A;I;L} und Rosmarinstreusel^{A;G}

€ 20,90

Ein Original zur Vorspeise

Kleine Thüringer Bratwurst^{G;J} mit Kartoffel-Apfelsalat^{4,J;L}
hausgemachtes Tomatenchili
Schabzigerklee-Senf

€ 7,90

Ein Original als Hauptgericht

Geschmorte Wildschweinkeule^{A;I}
mit Wacholdersauce^{A;I;L}, Rotkohl und Thüringer Kloß^{2,5,8,A;G;L}

€ 22,90



Sichere Herkunft und Regionales aus der Umgebung

Zweierlei vom Lamm^{A;L} mit Knödel^{A;C;G}, Rübchen^{I;G} und fermentiertem Pfeffer

Seit dem 16. Jahrhundert ist Schafzucht in unserer Region bedeutend. „Mouton de la Reine“, das Fleisch der Königin, wurde schon Anfang des 19. Jahrhunderts in Frankreich geschätzt.

als Hauptgericht € 29,90 | als Zwischengericht € 23,90

Schkölener Wels mit Gurke, Polenta^{A;D;G;I} und Mandel

Die Agrargenossenschaft Schkölen liegt 150 km östlich der Wartburg. Hier setzt man auf nachhaltige und ökologische Produktion. Im eigenen Hofladen sind auch Spezialitäten umliegender Erzeuger im Angebot.

als Hauptgericht € 22,90 | als Zwischengericht € 16,90

Brust, Keule^{A;L} und Praline^{A;C;G} von der Wachtel mit Birne, Bohne^{I;G} und Speck^{1;2;5}

Zur Zeit der Landgrafen waren auch Wachteln noch als Jagdtrophäen beliebt. In der heutigen Zeit findet man sie häufig als Zuchtvogel. In Deutschland ist die freilebende Wachtel von der Jagd verschont.

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

Variation von Blumenkohl und Romanesco^{A;G;I} mit Curry, Risotto^{G;L} und Parmesan

Blumenkohl, und der abgeleitete Romanesco, werden bereits seit dem 16. Jahrhundert in Europa angebaut. Wir servieren eine Kombination in der blanchierter aber auch gebackener Kohl ebenso enthalten ist wie knuspriger Parmesan und würziges Curry.

€ 19,90



Kräutercrepes^{A;F;I} mit Linsenragout^I, Sauerkraut und Sauerkrautsauce^{A;F;I}

Vegane Ernährung gewinnt in der heutigen Zeit immer mehr an Bedeutung. Hülsenfrüchte sind wegen ihrer Mineralstoffe und der enthaltenen Eiweiße ein sehr wichtiger Bestandteil dieser Ernährungsform. In unserem Fall liefert die Kombination mit Sauerkraut noch zusätzliche Vitamine.

€ 21,40





Aus der hauseigenen Pâtisserie

Karotte trifft Lakritz^{A;C;G;L}

*Lakritz wurde bereits in der Antike aus den Wurzeln des Süßholzes gewonnen und wurde als Hilfsmittel verwendet.
Lassen sie sich von unserer Konditorin überraschen
Karottenkuchen und Lakritzeis sind nur 2 Bestandteile dieses aromatischen Desserts*

€ 9,90

Kaffeezeit mit Cheesecake und Blaubeere^{A;C;G;L}

*Cheesecake und Blaubeeren sind einer der Klassiker internationaler Konditoreien
Wir haben der Kombination noch Espresso und die Aromen der heimischen Eierschecke hinzugefügt*

€ 9,90

Kokosparfait, Ananasmousse und Kokos-Ananas-Praline^{A;C;G;L}

*Kokos und Ananas ist mit dem Pina Colada der 1954 in einer Hotelbar Puerto Rico kreiert wurde zu einem
Klassiker geworden. Wir servieren eine unsere Kombination mit weißer Schokolade*

€ 9,90

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Desserts den passenden Süßwein!

ABRIL



2012 Bischoffinger Enselberg ^L
Spätburgunder Weißherbst Auslese
Weingut Abril, Vogtsburg Bischoffingen, Baden

5 cl € 5,40

0,1 l € 9,90



Ein kleines, feines Dessert aus unserer Pâtisserie

Herzlich willkommen in einem Haus der arcona HOTELS & RESORTS!

Wir, die arcona HOTELS & RESORTS möchten unser Selbstbewusstsein als Gastgeber für Sie noch sichtbarer machen. Daher spielt das Thema **Freundschaft** in all unseren Bereichen eine noch größere Rolle und vermittelt Ihnen im weitesten Sinne das Gefühl von **Vertrautheit, Verbundenheit und Zuhause** während Ihres Aufenthaltes in unseren 16 Hotels.

Feiern Sie mit uns dieses Jahr die **Freundschaft** und freuen Sie sich auf **Sympathie, Lächeln & Geborgenheit**.

Die Landgrafenstube im Romantik Hotel auf der Wartburg empfiehlt Ihnen ein

„FREU(N)DE-DESSERT – Dreierlei vom Apfel“

(Schillerlocke^{A;C;G} Calvadoscreme^{C;G}, Apfelsorbet)

Dazu reichen wir einen Erdbeer-Wodka-Shake^G.

€ 6,90

Käse aus der Region

Thüringer Käseauswahl
mit Feigensenf aus Kleinhettstedt

€ 13,00



WEINWIRTSCHAFT

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

Küchenchef Stephan Zeidler 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 unsere Weine 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 Weinwirtschaften 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.



Steigenberger Hotel Thüringer Hof • Karlsplatz 11 • 99817 Eisenach •



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 haben unsere Speisekarte für Allergiker mit den vorbenannten Stoffen gekennzeichnet.
Bitte fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter!

Allergene/allergens	Zusatzstoffe/additives
A) Gluten/gluten	1. Phosphat/phosphate
B) Krebstiere/crustaceans	2. Konservierungsstoffe/preservatives
C) Eier/eggs	3. Farbstoff/colouring agent
D) Fisch/fish	4. Süßungsmittel/sweetener
E) Erdnüsse/peanuts	5. Antioxidationsmittel/antioxidant
F) Soja/soy	6. Geschmacksverstärker/flavour enhancer
G) Milch/milk	7. Verdickungsmittel/thickening agent
H) Schalenfrüchte/nuts	8. Säuerungsmittel/acidifier
I) Sellerie/celery	9. Emulgator/emulsifier
J) Senf/mustard	10. Stabilisator/stabilizer
K) Sesam/sesame	11. Geschwefelt/sulfurized
L) Schwefeldioxid/sulphur dioxide	12. Geschwärzt/blackened
M) Lupine/lupin	13. Gewachst/waxed
N) Weichtiere/molluscs	14. Koffein/caffeine
	15. Chinin/quinine
	16. Milcheiweiß/milk protein
	17. Taurin/taurine