



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 Reinhardt**
Küchenchefin

Ihre **Simone Bärwolf**
Serviceleiterin

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

€ 8,40

„Hummer nach Monte Christo“
Gebratenes 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 € 26,90 | 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, dass Kalbfleisch
aufgrund seiner feinen Struktur besser zur Kosmetik diene. In der heutigen Zeit kennen wir Kalbfleisch als Basis
für viele bekannte Gerichte. Wir servieren den Rücken in Kombination mit einer Praline aus der Kalbshaxe.*

als Hauptgericht € 30,90 | als Zwischengericht € 22,90

„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 Jagdsaison beginnt im Herbst und ist in Deutschland begrenzt vom 1. Oktober bis 15. Januar.*

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

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

Sättelstädter Forelle mit Rote Bete Creme und Meerrettich-Graupen

*Fischzucht hat in unserer Region eine fast tausendjährige Tradition.
Die Fischzucht in Sättelstadt liegt direkt
an den sagemuwobenen Hörselbergen, die schon zum Tannhäuser inspiriert haben.*

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

Rücken und Keule vom Reh, Schwarzwurzel und gefüllte Kartoffelklößchen

Die Rehjagd 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 € 32,90 | 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



Kürbisrisotto mit Kürbisspaghetti und Ingwerschaum

*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.*

€ 19,90



Kleine Kartoffelklößchen^L mit Feta, Tomate und Basilikumespuma

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

€ 21,40



Aus der hauseigenen Pâtisserie

Panna cotta, Mangosorbet und -ragout, Rambutan, Honigkresse

Rambutan ist eine tropische Pflanzenart, die mit dem Litschibaum verwandt ist. Der Trivialname Rambutan leitet sich vom malaiischen Wort „rambat“ ab, das „Haar“ bedeutet und verweist auf die dicht mit Borsten besetzte Frucht. Daher wird die Frucht auch behaarte oder falsche Litschi genannt. Im Malaiischen Archipel ist der Rambutan einer der häufigsten Obstbäume.

€ 9,90

Kirsch-Balsamico-Eis mit Pfefferkirschen und Basilikummousse

Die Herkunft des Basilikums ist heute nicht mehr feststellbar. Als Herkunftsgebiet wird Nordwest-Indien vermutet. In Vorderindien wurde Basilikum bereits rund 1000 v. Chr. als Gewürz-, Heil- und Zierpflanze kultiviert. Funde in Pyramiden belegen den Anbau in Ägypten bereits im Altertum. Nach Deutschland dürfte das Basilikum im 12. Jahrhundert n. Chr. gekommen sein.

€ 9,90

Buttermilchmousse an Minzfond, Himbeersorbet

*Minze gibt es heute in unzähligen Varianten, worauf auch ein Vers aus dem „Liber de cultura hortorum“ von Walahfried Strabo weißt:
„Wenn aber einer die Kräfte und Arten und Namen der Minze samt und sonders zu nennen vermöchte, so müsste er gleich auch wissen, wie viele Fische im Roten Meere wohl schwimmen, oder wie viele Funken Vulkanus, der Schmelzgott aus Lemnos, schickt in die Lüfte empor aus den riesigen Essen des Aetna.“*

€ 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!

Unter dem Motto „arcona macht Freu(n)de“ steht das Jahr 2017!

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, Calvadoscreme, Apfelsorbet)

€ 6,90

Käse aus der Region

Thüringer Käseauswahl
mit Feigensenf aus Kleinhettstedt

€ 13,00



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

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