



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

Ihr **Jörg Hofmann**
Restaurantleiter und
Sommelier

und die Damen und Herren des Restaurants Landgrafenstube



Ein klassisches Menü aus der Geschichte der Wartburg

„Wartburg, Metilstein, und Viehburg nach Junker 1710“
Dinner am 20. April 1899

„Ungarische Suppe“
Gebundene Rindfleischsuppe am Tisch aufgegossen

*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.“
Lassen Sie sich überraschen...*

€ 8,90

„Lachs mit Wiener Kruspeln“
Lachs mit Erbsen und Meerrettich

*Was hart gebacken werden muss, wird durch die Bezeichnung kruspeln gelobt:
„Die Wecke müssen echt scharf gebacken sein dass sie kruspeln“
Diese Eigenheit haben wir modern interpretiert, in unserem Fall Speckcrumble*

als Hauptgericht € 25,90 | als Zwischengericht € 17,90

„Rinderlende mit Gemüse“
Rinderrücken mit dreierlei Karotte und Petersilienwurzelrösti

*Ein Teil des Rinderrückens wurde bereits 1731 von Henry Fielding mit einer Ballade umschrieben.
Darin heißt es: „Das mächtige Roastbeef adelt die Herzen der Engländer“. Früher wurde die Ballade bei Festessen
gesungen, heute wird sie gespielt wenn sich die Offiziere der Königlichen Marine zum Abendessen begeben.*

als Hauptgericht € 35,90 | als Zwischengericht € 24,90
als Hauptgericht mit einem 220g Rinderfilet € 63,90

„Wildhähne vom Rost, Salat, Birne“
Perlhuhn mit Feldsalat, Kartoffel und Birne

*Schon im römischen Reich zählten Perlhühner zu den besonderen Delikatessen. In der Folgezeit wurden
Perlhühner nur noch bei besonderen Gelegenheiten serviert...Auch an der Tafel der Landgrafen*

als Hauptgericht € 25,90 | als Zwischengericht € 17,90

Menü mit Dessert nach Wahl : € 69,90 (€ 94,90)

Kombinieren Sie Ihr Menü selbst!
Zwei Gänge mit Suppe und Dessert nach Wahl : € 58,90 (€ 83,90)



Unsere Klassiker

Wartburgvesper

in Schälchen serviert mit einer Auswahl von frisch gebackenem Brot

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

€ 20,90

Ein Original zur Vorspeise

Kleine Thüringer Bratwurst mit Kartoffel-Apfelsalat⁴
hausgemachtes Tomatenchili
Schabzigerklee-Senf

€ 8,90

Ein Original als Hauptgericht

Geschmorte Wildschweinkeule
mit Thymiansauce, Rotkohl und Thüringer Kloß^{2,5,8}

€ 23,90



Sichere Herkunft und Regionales aus der Umgebung

Schkölener Welsfilet mit pikanter Kräuterfüllung Süßkartoffel, Kaiserschoten und Senfschaum

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

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

Entenbrust mit Weizenpolenta, Babymangold, Champignon und Portweinjus

Über die Entenjagd berichtete man schon auf ägyptischen Wandzeichnungen. Aber nicht nur in der Küche waren die Vögel beliebt, auch in zahlreichen Mythen, Sagen und Märchen findet man sie wieder

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

Rücken und Keule vom Lamm auf gepfeffertem Grillgemüse und Thymianrisotto

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

Thüringer Kartoffelklößchen^{2,5,8} mit gebackenem Feta aus dem Gewürzfond

*Vegetarische 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



Sauerkraut-Linsenbratling mit Brunnenkresse und Tomaten-Olivencreme

„Bornkersch“ wird schon seit Generationen in Melborn am Fuße der Hørselberge angebaut und spielt in der Ernährungsgeschichte der Region eine große Rolle. Man sagt der Kresse auch viele heilende Kräfte nach.

€ 21,40





Aus der hauseigenen Pâtisserie

Kokosparfait, Ananasmousse und Kokos-Ananas-Praline

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.

€ 8,90

Preiselbeer-Limettenmousse im Mohnbiskuit mit Mohneis

In der griechischen Mythologie wurden die Götter der Träume und des Schlafes mit Mohnkapseln dargestellt. Heute wissen wir, nur der Schlafmohn besitzt diese Wirkstoffe. Mit den anderen Mohnsorten lassen sich köstliche Kuchen und auch Dessert herstellen ...

€ 8,90

Feigentörtchen mit Pistazienbiskuit, Ingwerparfait und Pistazienschaum

Feigen enthalten viele Vitamine und wichtige Mineralstoffe. Die Pistazie besitzt zellschützende Antioxidantien und Ingwer wird neben einer anregenden Wirkung auch einen Magenstärkung zugesprochen. Damit haben wir schon einige Punkte, die für dieses Dessert sprechen. Hinzu kommt unsere Konditorei. Lassen Sie sich verwöhnen.

€ 9,40

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Desserts den passenden Süßwein!



2008 Weißburgunder Eiswein edelsüß ^L
Weingut Herzer, Naumburg, Saale-Unstrut

5 cl € 6,90

0,1 l € 11,90



Ein kleines, feines Dessert aus unserer Pâtisserie



Herzlich willkommen in einem Haus der arcona HOTELS & RESORTS!

Unter dem neuen 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 - Blaubeere trifft Panna Cotta“

(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, das 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.



Steigenberger Hotel Thüringer Hof • Karlsplatz 11 • 99817 Eisenach • Deutschland



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