



**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 **Peter Herrmann**  
Gastronomischer Leiter

Ihre **Annett Rheinhardt**  
Küchenchefin

Ihre **Ute Bach**  
Serviceleiterin

und die Damen und Herren der Küche und des Restaurants Landgrafenstube.



## Ein klassisches Menü aus der Geschichte der Wartburg

*„Harnisch und Helme aus der Wartburg- Rüstkammer“  
Dinner am 21. September 1898*

*„Suppe Kaiserin von Indien“*  
**Geflügelcremesuppe mit roten Linsen und Jakobsmuschel** <sup>A,D,F,G,I,N</sup>

*Diese Suppe wurde von Indischen Köchen für die britischen Kolonialherren erfunden und unter dem Namen „Kaiserin von Indien“ hierzulande bekannt gemacht.  
„Die Suppe ist in einem Diner wie das Portal oder der Eingang.....“ Zitat vom Gastosoph Revnière*

€ 8,90

*„Omelett Ludwig XIV“*  
**Omelette mit Erbsen und Sättelstädter Forelle** <sup>C,D,G,I</sup>

*Erbsen wurden am Hofe des Sonnenkönigs regelmäßig serviert. Die Ungeduld, welche zu essen, das Vergnügen und der Triumph, schon welche gegessen zu haben, und die Freude, deren bald wieder zu essen, sind die drei Punkte, um die sich alle Gespräche drehen “Kombiniert mit seiner Leidenschaft für Ei, hat man ihm zu Ehren ein gleichnamiges Omelett kreiert, welches wir mit seinem Vorzug zu Fisch vereinen.*

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

*„Rinderfilet gratiniert“*  
**Rinderfilet mit Topinambur, Rosenkohl und Feige** <sup>A,G,I,L</sup>

*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 von diesem Stück, welches auch wegen seiner Größe gerne serviert wurde*

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

*„Gebratener Truthahn mit Salat“*  
**Terrine von der Pute mit Pinienkernen, Bohnensalat und Kartoffel** <sup>A,C,G,H,I,J</sup>

*„Roti“, der klassische Bratengang wurde zu früherer Zeit mit Salat serviert. Wir garen die Pute mit einer Salbeifüllung und servieren sie mit einem Tempura von der Truthahnbrust an Bohnen und Kartoffel mit Speck und Zwiebel*

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

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 <sup>A;F;H;K</sup>

Gebratenes Thüringer Mett <sup>J;L</sup> mit gepökeltem Landschinken<sup>1,2,5</sup> und hausgemachtem Tomatenchili  
Thüringer Bratwürstchen <sup>G;J</sup> mit Meerrettichsenf aus der Senfmühle Kleinhettstedt  
Bio-Frischkäse <sup>G</sup> mit Kresse <sup>J</sup> und Honig aus der Schlossmolkerei Tonndorf  
Kartoffelklößchen <sup>2,5,8,L</sup> mit Petersilie und Schmand-Sauerkraut <sup>G;I;L</sup>  
Eisenacher Sülzwurstsalat <sup>F;I;J</sup> mit Radieschen  
Schköleener Wels <sup>I;J</sup> geräuchert mit Apfelmeerrettich<sup>5,11G</sup>  
Wildragout mit Wurzelgemüse <sup>A;I;L</sup> und Rosmarinstreusel <sup>A;G</sup>

€ 20,90

### Ein Original zur Vorspeise

Kleine Thüringer Bratwurst mit Kartoffel-Apfelsalat <sup>4,G,J,L</sup>  
hausgemachtes Tomatenchili  
Schabzigerklee-Senf

€ 8,90

### Ein Original als Hauptgericht

Geschmorte Hirschkeule  
mit Wacholdersauce, Rotkohl und Thüringer Kloß <sup>2,5,8,A,G,I,L</sup>

€ 22,90

### Etwas zum Aufwärmen im Winter?

Kürbiscremesuppe mit Öl und Kernen <sup>A,G,I</sup>

€ 6,90



## Bewusster Genuss

### Kabeljau aus zertifizierter Fischerei mit Chioggia Bete und Graupen <sup>A,D,G,I</sup>

*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 € 23,90 | als Zwischengericht € 17,90

### Fasan mit Pfeffer aus Bad Liebenstein Schwarzwurzeln mit Schwarzkümmel, Semmelknödel <sup>A,C,G,H,I,K</sup>

*Im Mittelalter galt der Fasan als Inbegriff der Luxuspeisen und der Schwelgerei. Er spielte aber auch in der Volksmedizin weine bedeutende Rolle. Die Jagdsaison beginnt im Herbst und ist in Deutschland begrenzt vom 01. Oktober bis 15. Januar*

als Hauptgericht € 28,90 | als Zwischengericht € 22,90

## Vegetarisch

### Kürbisrisotto mit Amarettini und Gorgonzola <sup>A,C,G,I</sup>

*„Geschichten sind ein bisschen wie Risotto: Das Ganze köchelt vor sich hin, und nach und nach werden verschiedene Zutaten hinzugefügt.“ Donna Leon*  
*.. um zu einem genussvollen Verbindung zu verschmelzen. Lassen Sie sich überraschen.*

als Hauptgericht € 17,90

## Vegan

### Kamut Spaghetti mit Shiitake Pilzen und Walnuss Pesto <sup>A,H,I</sup>

*Die Vegan Society wurde 1944 von dem Engländer Donald Watson gegründet. Bewusste Ernährung trifft immer wieder auf vergessene Lebensmittel. Kamut ist eine Weizenart die vermutlich ihren Ursprung im Orient fand. Sehr Eiweißhaltig und Mineralstoffreich unterstützt er eine gesunde Ernährung.*

€ 18,90

## Low Carb

### Filet und Karree vom Lamm mit Wirsing , Artischocke und Limette <sup>A,G,I</sup>

*Das Prinzip der kohlenhydratarmen Diät wurde zuerst von dem Engländer William Banting im 19. Jahrhundert bekannt gemacht. Die sehr fleischbetonte Kost war ihm zur Gewichtsabnahme von seinem Arzt verordnet worden. Kohlenhydratarmer Ernährung ist eine der Bewegungen die unsere Ernährung in der heutigen Zeit entscheidend prägen.*

als Hauptgericht € 31,90 | als Zwischengericht € 25,90



## Aus der hauseigenen Pâtisserie

### **Pistazie, Quark und Banane** <sup>A,C,G,L</sup>

*Pistazienbäume zählen zu den ältesten Kulturpflanzen und die Nachweise gehen bis zum Jahr 9600 v Chr. Zurück.  
Die Königin von Saba ernannte sie zu einem ausschließlich königlichen Lebensmittel.  
Wussten Sie schon? „Paradiesfeige“ nannten die Entdecker die Bananen seiner Zeit.*

€ 9,90

### **Pflaume, Rosmarin und Schokolade** <sup>A,C,G,L</sup>

*Vor 2000 Jahre dichtete der Römer Marcus Valerius Martial  
„ Nimm Pflaumen für des Alters morsche Last, denn sie pflegt zu lösen den hartgespannten Bauch“  
Wir kombinieren diese Eigenschaft mit durchblutungsförderndem Rosmarin und wünschen entspannten Genuss.*

€ 9,90

### **Birne, Joghurt und Macha Tee** <sup>A,C,G,L</sup>

*Gugelhupf-Parfait-Baiser: Die Babylonier verehrten den Birnbaum als heiligen Baum.  
Zur damaligen Zeit zählte man 3 verschiedene Sorten, heute sind es ca. 5000. Wir verwenden die Sorte Williams  
Christ welche um 1770 aus einer Londoner Gärtnerei ihren Siegeszug durch die Welt begann*

€ 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 20 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 – Kaffeezeit“

(Brownie mit weißem Kaffeeis und Sauerkirschen <sup>A,C,G,L</sup>)

€ 6,90

## Käse aus der Region

Thüringer Käseauswahl  
mit Feigensenf aus Kleinhettstedt <sup>G,J,11</sup>

€ 13,00



## WEINWIRTSCHAFT

Die Weinwirtschaft im Steigenberger Hotel Thüringer Hof sorgt für kleine Genussmomente und große Geschmackserlebnisse der besonderen Art. Darüber hinaus bietet die Speisekarte 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 29,90 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, das 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