



**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 einen 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

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



## Ein klassisches Menü aus der Geschichte der Wartburg

*„Wandmalerei Michael Wleters im Palas“  
Dinner am 14. Oktober 1895*

*„Suppe nach Dumas“*  
**Erbsenschaum , Käsepudding und Garnele** <sup>A;B;C;G;I</sup>

*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 Ouvertüre einer Oper.“*

€ 8,90

*„Lammrücken gratiniert Szegediner Art“*  
**Duett vom Lamm mit Sauerkrautpüree und Paprikazwiebeln** <sup>A;G;I;L</sup>

*Bereits im 17. Jahrhundert wurde das Rhönlamm erwähnt. Ein Eintrag in den Akten des Hochstiftes Fulda, aus  
dem Jahre 1844, mit den Worten „...selbst im Ausland unter dem Namen Rhönschaf gekannt“, beweist seine  
damalige Verbreitung, wobei es auch gerne in der Französischen Küche verwendet wurde.*

als Hauptgericht € 26,90 | als Zwischengericht € 19,90

*„Perlhuhn mit Brotsoße“*  
**Perlhuhn mit Sesam, Süßkartoffel und rote Bete** <sup>A;G;I;K</sup>

*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 € 19,40

*„Steinbutt“*  
**Steinbutt und Rotbarsch Honig-Risotto und Sellerie** <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 € 32,90 | als Zwischengericht € 23,90

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 Thür.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 Schlossimkerei 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

### Wärmendes im Herbst

Oxtail serviert mit Mini-Brioche und Praline <sup>A;C;G;H;J</sup>

€ 8,90



## Sichere Herkunft und Regionales aus der Umgebung

### Gebeizter Saibling mit Buttermilch Brunnenkresse und Kohlrabi <sup>A;D;G;I</sup>

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

€ 13,90

### Rinderfilet mit Kartoffelgratin und Kürbis Dajak-Pfeffer <sup>A;G;I</sup>

*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

## Vegetarisch , Vegan und Low Carb

Vegetarisch

### Spaghettini im Pecorinoschaum mit Apfel , Walnuss und Staudensellerie <sup>A;C;G;H;I</sup>

*Nur 20 km entfernt von der Wartburg wurden die Salzquellen im Werratal 1426 erstmals genutzt. In der Blütezeit um 1730 wurde die Saline zu Ehren des Herzoges Johann Wilhelm in „Wilhelmsglücksbrunn“ umbenannt. Seit 1990 wird auf dem Gelände eine nachhaltige Landwirtschaft betrieben. Neben einem Biohof mit eigener Käserei und Schlachtung, gibt es heute an dieser Stelle einen Hofladen und Gastronomie.*

€ 17,90

Vegan

### Gnocchi mit weißen Bohnen und Ruccolapesto mit Cashewnuts <sup>A;H;I</sup>

*Nachweise über die Kultivierung von Bohnen reichen bis zu 8000 Jahre zurück. Aufgrund Ihrer Proteine, Fasern, Vitamine und Mineralien sind sie für eine gesunde Ernährung von großer Bedeutung. Seit dieser Zeit verwendet man auch Anis, Fenchel und Kümmel um dem berüchtigten „Böhnchen“ seinen Schrecken zu nehmen...*

€ 17,90

Low Carb

### Schwarzfederhuhn Grillgemüse und Kichererbsen <sup>G;i</sup>

*Schwarzfederhühner leben nach den ersten 4 Wochen in freier Natur auf Wiesen und in lichten Waldflächen. Durch die langsame Aufzucht und das ausgewogene Futter haben sie ein besonders schmackhaftes und saftiges Fleisch, welches zu den Delikatessen des benachbarten Frankreichs gehört.*

als Hauptgericht € 24,90 | als Zwischengericht € 18,90



## 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 durchblutungsfördernden 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

€ 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