



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!

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

„Alter Brunnen im 1. Burghof“ Dinner am 24. September 1896“

„Kraftbrühe kalabrische Art“

Minestrone mit Gemüse ,Pasta und Bohnenpüree

A,F,G,I

*Der bekannte Gastrosoph Grimod de la Reynière plädierte für die Suppe mit dem Ausspruch:
" Die Suppe ist in einem Diner, wie das Portal oder der Eingang zu einem Gebäude, was so viel sagen will, dass sie
ahnen lässt, was noch folgt, ungefähr wie die Overtüre einer Oper"*

€ 7,90

„Lachs“

Lachs mit Kohlrabi, Stundenei und Safranschaum

A,C,D,G,I

*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.
Kohlenhydratarme Ernährung ist eine der Bewegungen die unsere Ernährung in der heutigen Zeit entscheidend prägen.*

als Hauptgericht € 26,90 | als Zwischengericht € 18,90

„Rinderfilet“

Filet und Bäckchen vom Rind mit Kürbis und Gratin

A,G,I,L

*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 € 36,90 | als Zwischengericht € 24,90

„gebratene Ente“

Entenbrust mit Erbsen , Rosenkohl und Gnocchi

A,C,G,I

*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

Menü mit Dessert nach Wahl : € 69,90

Kombinieren Sie Ihr Menü selbst!

Zwei Gänge mit Suppe und Dessert nach Wahl : € 59,90



Unsere Klassiker

Wartburgvesper

in Schälchen serviert mit einer Auswahl von frisch gebackenem Brot

A,F,H,K

Gebratenes Thüringer Mett mit gepökeltem Landschinken und Tomatenchili

J,L,1,2,5

Thüringer Bratwürstchen mit Meerrettichsenf aus der Senfmühle Kleinhettstedt

G,J

Bio-Frischkäse mit Kresse und Honig aus der Schlossimkerei Tonndorf

G,J

Kartoffelklößchen mit Petersilie und Schmand-Sauerkraut

G,I,L,2,5,8

Eisenacher Sülzwurstsalat mit Radieschen

F,I,J

Schköleiner Wels geräuchert mit Apfelmeerrettich

G,I,J,5,11

Wildragout mit Wurzelgemüse und Rosmarinstreusel

A,G,I,L

€ 22,90

Ein Original zur Vorspeise

Kleine Thüringer Bratwurst mit Kartoffel-Apfelsalat
hausgemachtes Tomatenchili und Schabziger-Klee-Senf

G,I,J,L,4

€ 8,90

Ein Original als Hauptgericht

Geschmorte Wildschweinkeule mit Wacholdersauce
Rotkohl und Thüringer Kloß

A,G,I,L,2,5,8

€ 24,90

Etwas „warmes“ an kalten Tagen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

A,G,I

€ 6,90



Gebratener Kabeljau mit Schwarzwurzelrisotto und Kümmelschaum

D,G,I

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 € 25,90 | als Zwischengericht € 17,90

Fasanenbrust mit Schmorkraut und Semmelknödel

A,C,G,I,H

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

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

Rosa Lammrücken an Zucchini und Polenta

A,G,I,J

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 € 32,90 | als Zwischengericht € 26,90

Vegetarisch

Hausgemachte Buchweizenpasta mit Waldpilzen und Wirsing

A,C,G,I

„Pizzoccheri“ „Eine aus Buchweizen und Weizenmehl hergestellte Nudel wird typischerweise mit Wirsing und Kartoffeln serviert. Wir reichen das traditionelle Gericht mit Waldpilzen. Lassen Sie sich überraschen.

als Hauptgericht € 22,90

Vegan

Kartoffelklößchen mit Olive, Fetakäse und Tomate

A,G,I

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



Aus der hauseigenen Pâtisserie

Schokolade und Vanille

A,C,F,G,H,10

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

€ 9,90

Limone und Zitrone

A,C,G,H,8

Geeiste Limettentarte mit Limonensauce und Zitronensorbet

€ 9,90

Unsere Klassiker von der Rhöner Eismanufaktur aus Dermbach

C,G,H

Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Kirschragout und Sahne

€ 7,90



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 Kaffeemis und Sauerkirschen)

A,C,G,L

€ 6,90

Käse aus der Region

Thüringer Käseauswahl
mit Feigensenf aus Kleinhettstedt ^{G,J,11}

G,J,11

€ 13,00

LandgrafenStube



Burgcafé Gadem

Schon Walter von der Vogelweide rühmte in seinen Liedern die große Gastfreundschaft des Landgrafen Hermann von Thüringen. An diese Tradition knüpft das Burgcafé an. Genießen Sie die einmalige Wartburg-Torte aus unserer hauseigenen Konditorei und zahlreiche Kaffeespezialitäten. Den Geschmack der Wartburg-Torte können Sie auch als gekühlte Variante mit unserer erfrischenden Wartburg-Eiscreme genießen. Unserer Gastwirt Michael Jäckel heißt Sie mit seinem Team herzlich willkommen.

Abendveranstaltungen in der Burgschänke

In den Abendstunden hat die Wartburg, fernab der Touristenströme, ihren ganz eigenen Reiz. Im Gadem richten wir ganz besondere Abende aus. Für kleinere und größere Festlichkeiten für bis zu 50 Personen ist die Burgschänke exklusiv buchbar. Genießen Sie es, das UNESCO Welterbe für sich allein zu haben.





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