

Herzlich willkommen im Haus Hainstein

Wir freuen uns, Sie im Restaurant eines der traditionsreichsten
Hotels Eisenachs begrüßen zu dürfen.

Wo zeigt sich Lebenslust und -freude mehr, als an einem herzlich
gedecktem Tisch in Erwartung eines feinen Mahles, begleitet von
einem einmaligen Ausblick?

Stets darauf ausgerichtet, Ihre Erwartungen zu übertreffen,
möchten wir mit wundervollen Momenten und kulinarischen
Genüssen, am Fuße der historischen Wartburg, unvergessliche
Erinnerungen schaffen lassen.

Öffnungszeiten



Montag bis Sonntag von 7:00 bis 22:00 Uhr
Warme Küche: 11:45 bis 21:30 Uhr
Unsere Bar ist 24 Stunden für Sie geöffnet

Über das Haus



Seit dem Jahre 1924 ist das **Haus Hainstein**, unmittelbar am Fuße der historischen Wartburg in Eisenach eine Einrichtung der Evangelischen Kirche.

Das große Gebäude wurde von 1888 bis 1890 als Sanatorium erbaut. Im Jahre 1918 gelangt das Haus in den Besitz von katholisch orientierten Kreisen und wurde erstmalig als Hotel betrieben.

Als 1912 die 400-Jahr-Feier des Wormser Reichstages stattfand, hatte Oberkirchenrat Dr. Cordes den amerikanischen Lutheranern vorgeschlagen, den Hainstein anzukaufen und zu einer Zentrale des Luthertums zu machen. Dies wurde jedoch abgelehnt, da die Kaufsumme 100.000,00 Dollar betragen sollte. Eine in Papiermark nicht auszudenkende Summe.

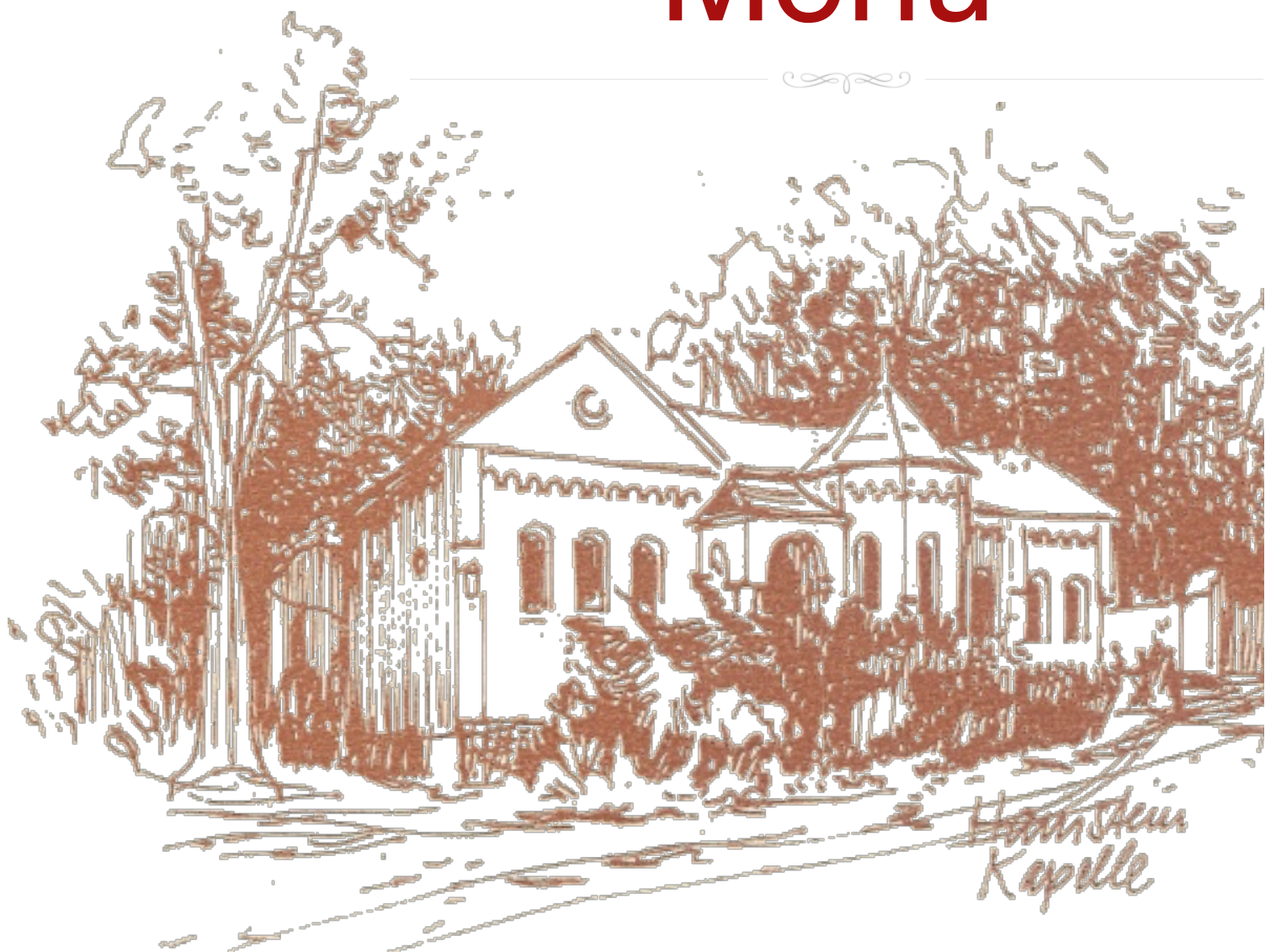
Erzbischof Söderblom nahm sich damals vor, den Plan nicht aufzugeben, den Hainstein für kirchliche Zwecke zu erwerben. 1924 gelang es schließlich, den gesamten Kaufpreis von den Landeskirchen, von der Kirche Schwedens und von der Wartburgstiftung aufzubringen.

Bis zu seinem Tod 1931 blieb Erzbischof Söderblom Protektor des Hainsteins.

Noch im gleichen Jahr wurde beschlossen, ihm ein Denkmal zu setzen, welches heute noch vor dem Haus Hainstein an Söderblom erinnert.



Menu



Suppen



Knoblauchcremesuppe	6.90
Cremig püriert mit knusprigen Croûtons, serviert im Brotlaib unserer Hausbäckerei „Liebtrau“.	
Kräftige Consommé	5.20
Köstliche Bouillon vom Jungbullen, mit Kräuter-Eierkuchen-Streifen und frischem Wurzelgemüse.	

Vorspeisen/ Salate/ Zwischengänge



Fitness-Salat	11.90
Gemischter Salat, frische Tomaten und Gurke, dazu Hähnchenbruststreifen und hausgemachte Croûtons.	
Wildkräutersalat	klein 5.90 groß 9.50
Junger Wildkräutersalat mit Zitronen-Vinaigrette.	
Grünes vom Gemüsemarkt	5.20
Gemischter Salat mit Schmand-Dressing, dazu frische Tomaten, Paprika und Gurke.	

Zum Auftakt



Würzfleisch	6.50
Aus Hähnchenbrustfilet mit Käse überbacken dazu Toast.	
Veganer Kesselgulasch	13.50
Aus Sojageschnetzeltem	
Pikante Sülze	11.90
Vom Schwein mit Gemüse, dazu hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln.	
Rosa gegartes Roastbeef	15.80
Zart rosa gegartes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln.	

Lieblingsgerichte unserer Gäste

Sättelstädter Bachforelle	21.50
Gegrillte Forelle mit Kartoffeln, Butter und frischem Gurkensalat.	
Grillteller „Haus Hainstein“	17.90
Mit original Thüringer Bratwurst, Rostbrätel, deftigem Sauerkraut und Bratkartoffeln.	
Wiener Schnitzel	19.50
Das Original: Vom Kalb, dazu Pommes und Salatbouquet.	
Leberkäse	12.90
Mit Spiegelei, Bratkartoffeln und klassischem Krautsalat.	
Steak au four	17.90
Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken dazu Kroketten.	
Rindercarpaccio	12.90
Hauchzarte Filetscheiben, Parmesan und Wildkräutersalat	
Gulasch mit Butterspätzle	15.90
Gulasch aus dem Schweinelachs	
Pulled Pork Burger	15.90
mit karamellisierten Zwiebeln, knusprigen Bacon und Avocado creme	
Saftige Spareribs – Nur montags!	15.90
Mit Pommes, klassischem Krautsalat und Dip.	

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“	12.90
Mit cremigem Schmand, würzigem Speck und roten Zwiebeln.	
Flammkuchen „Veggie“	10.90
Mit Peperoni und herzhaftem Ziegenkäse.	

Brotzeit

Käseplatte	13.90
Vier ausgewählte, internationale Käsesorten, mit Trauben, Feigensenf, Butter und frischem Brot.	
Wurstplatte	13.90
Mit aromatischer Rotwurst, Sülzwurst, Leberwurst, Knackwurst.	
Wurst – Käseplatte	13.90
Gemischte Platte mit unseren beliebtesten Spezialitäten.	

Fleischige Spezialitäten

Hausgemachte Rinderroulade	18.90
Mit original Thüringer Klößen und feinem Apfelrotkohl.	
Rumpsteak -250 Gramm-	28.90
Feinstes aus der deutschen Färsse, Grillgemüse Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln.	
Rindertafelspitz	16.90
An Meerrettichsauce, mit Butterkartoffeln und frischen Brokkoli Röschen.	

Warm & Wunderbar

Käsespätzle	11.90
Mit aromatischen Röstzwiebeln.	
Schnitzel „Wiener Art“	15.90
Goldbraun und knusprig. Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salatbouquet.	
Filet-Medaillons	18.50
Vom Susländer Schwein. Mit würzigen Speckbohnen Kartoffelgratin und feiner Portweinsauce.	



Süße Verführung



„Ich kann allem widerstehen, nur der Versuchung nicht.“

Oscar Wilde

Amaretto-Schokoladenmousse **5.90**

Luftig geeiste Schokomousse mit heißen Kirschen.

Ofenwarmer Apfelstrudel **6.90**

Mit Vanilleeis und einem Tupfer Zimtsahne.

Crème Brûlée **5.90**

Feinste Bourbon-Vanille-Creme unter knackiger Karamell-Kruste, dazu frische Früchte.

Riesenwindbeutel **6.50**

Luftiger Windbeutel gefüllt mit cremiger Himbeersahne, dazu warme Kirschen und Vanilleeis.

Kuchen **3.10**

Haus Hainsteins köstliche Kuchenangebote. Lassen sie sich jeden Tag aufs Neue von frischen Tagesangeboten verführen. Fragen sie unser Servicepersonal!

Eiskalt erwischt...



Eiskaffee / Eisschokolade **3.90**

Eiskaffee oder Eisschokolade mit einem

Tupfer frischer Sahne.

Tropicana **3.50**

Mit erfrischendem Cassis-Sorbet und Orangensaft.

Hainstein Royal **5.50**

Cassis Sorbet, aufgegossen mit original Sekt „Haus Hainstein“.

Fürst Pücklers Art **6.50**

Cremiges Vanilleeis, Schokoeis und Erdbeereis mit einer Krone aus Sahne.

Freche Früchte **7.50**

Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit frischen Früchten und Sahne.

Schweden Becher **7.50**

Durch Eierlikör beschwipstes Vanilleeis mit Apfelmus und Sahne.

Schwarzwälder Kirsch **6.50**

Cremiges Vanille- und Schokoeis mit einem Schuss Kirschlikör, dazu Sauerkirschen und einer Sahnekrone.

Knusperhäuschen **7.50**

Fabelhafter Dreiklang aus Wallnuss-, Stracciatella- und Schokoeis, dazu Sahne getoppt mit knusprigem Krokant.

Kontakt



Hotel "Haus Hainstein"
Am Hainstein 16
99817 Eisenach
Telefon: 49 (0) 3691 242
Fax: 03691 - 242 109
<http://www.haushainstein.de>

