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
Cremig püriert mit knusprigen Croûtons, serviert im
Brotlaib unserer Hausbäckerei „Liebetrau“. **9.50**
in der Suppentasse **8.50**

Kräftige Consommé **5.90**
Köstliche Bouillon vom Jungbullen, mit Kräuter-
Eierkuchen-Streifen und frischem Wurzelgemüse.

Käse-Lauch-Cremesuppe **8.50**
mit Hackfleischbällchen

Vorspeisen/ Salate/ Zwischengänge

Fitness-Salat **16.50**
Gemischter Salat, frische Tomaten und Gurke,
dazu Hähnchenbruststreifen und hausgemachte Croûtons.

	klein	groß
Wildkräutersalat		
Junger Wildkräutersalat mit Zitronen-Vinaigrette.	**5.90**	**9.50**
Grünes vom Gemüsemarkt	**5.90**	

Gemischter Salat mit Schmand-Dressing,
dazu frische Tomaten,Paprika und Gurke.

Zum Auftakt

Würzfleisch	klein	**6.50**
Aus Hähnchenbrustfilet mit Käse überbacken dazu Toast.	groß	**10.50**

Bauernfrühstück **16.50**
aus gebratenen Kartoffelscheiben, Schinkenspeck, Zwiebel sowie Ei

Veganer Kesselgulasch **19.50**
Aus Sojageschnetzeltem

Rosa gegartes Roastbeef **18.50**
Zart rosa gegartes Roastbeef mit hausgemachter
Remoulade, dazu Bratkartoffeln.

Lieblingsgerichte unserer Gäste

Sättelstädter Bachforelle **25.50**
Gegrillte Forelle mit Kartoffeln, Butter und frischem Gurkensalat.

Grillteller „Haus Hainstein“ **19.50**
Mit original Thüringer Bratwurst, Rostbrätel, deftigem Sauerkraut und Bratkartoffeln.

Wiener Schnitzel **27.50**
Das Original: Vom Kalb, dazu Pommes und Salatbouquet.

Leberkäse **16.50**
Mit Spiegelei, Bratkartoffeln und klassischem Krautsalat.

Steak au four **19.50**
Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken dazu Kroketten.

Rindercarpaccio **12.90**
Hauchzarte Filetscheiben, Parmesan und Wildkräutersalat

Gulasch mit Butterspätzle **19.50**
Gulasch aus dem Schweinelachs

Pulled Pork Burger **19.50**
mit karamellisierten Zwiebeln, knusprigen Bacon und Avocadocreme

Tortellini **13.50**
mit Spinat-Ricotta-Füllung Käse-Sahne-Soße

Saftige Spareribs – Nur montags! **19.50**
Mit Pommes, klassischem Krautsalat und Dip.

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ **12.90**
Mit cremigem Schmand, würzigem Speck und roten Zwiebeln.

Flammkuchen „Veggie“ **12.90**
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 **15.90**
Gemischte Platte mit unseren beliebtesten Spezialitäten.

Fleischige Spezialitäten

Hausgemachte Rinderroulade **22.50**
Mit original Thüringer Klößen und feinem Apfelrotkohl.

Rumpsteak -250 Gramm- **32.50**
Feinstes aus der deutschen Färse,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln.

Rindertafelspitz **21.50**
An Meerrettichsauce, mit Butterkartoffeln
und frischen Brokkoli Röschen.

Warm & Wunderbar

Käsespätzle **12.90**
Mit aromatischen Röstzwiebeln.

Schnitzel „Wiener Art“ **19.50**
Goldbraun und knusprig. Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes und Salatbouquet.

Schnitzel mit Pilz-Rahm-Soße **21.50**
Paniertes Schweineschnitzel mit Pilz-Rahm-Soße,
Kroketten und Salatbouquet

Filet-Medaillons **21.50**
Vom Susländer Schwein. Mit würzigen Speckbohnen

Süße Verführung

„Ich kann allem wiederstehen, 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.

Windbeutel **6.50**
Luftiger Windbeutel gefüllt mit cremiger Himbeersahne, dazu warme Kirschen und Vanilleeis.

Cheescake
Warmer Cheesecake mit Vanillesoße und Zitronenschaum **6.50**

Kuchen **3.90**
Haus Hainsteins köstliche Kuchenangebote. Lassen sie sich jeden Tag aufs Neue von frischen Tagesangeboten verführen. Fragen sie unser Servicepersonal!

Eiskalt erwischt...

Eiskaffee / Eisschokolade **4.50**
Eiskaffee oder Eisschokolade mit einemTupfer frischer Sahne.

Tropicana **5.50**
Mit erfrischendem Cassis-Sorbet und Orangensaft.

Hainstein Royal **6.50**
Cassis Sorbet, aufgegossen mit original Sekt „Haus Hainstein“.

Fürst Pücklers Art **8.50**
Cremiges Vanilleeis, Schokoeis und Erdbeereis mit einer Krone aus Sahne.

Schweden Becher **8.50**
Durch Eierlikör beschwipstes Vanilleeis mit Apfelmus und Sahne.

Schwarzwälder Kirsch **8.50**
Cremiges Vanille- und Schokoeis mit einem Schuss Kirschlikör, dazu Sauerkirschen und einer Sahnekrone.

Knusperhäuschen **8.50**
Fabelhafter Dreiklang aus Wallnuss-, Stracciatella- und Schokoeis, dazu Sahne getoppt mit knusprigem Krokant.

Freche Früchte **9.50**
Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit frischen Früchten und Sahne.

Kaffee & Tee

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	**2,80 €**
Espresso	
single	**2,80 €**
double	**5,60 €**
macchiato	**2,80 €**
Cappuccino	
mit geschäumter Milch	**4,20 €**
mit Sahne	**4,40 €**
Latte macchiato	
classic	**4,20 €**
Chocciatto	**4,20 €**
Café au lait (Milchkaffee)	**4,20 €**
Heiße Schokolade	
classic	**4,20 €**
mit Sahne	**4,40 €**

Klassischer Tee

(im Glas)

Kräutermischung	
Pfefferminztee	
Früchtetee	
Hagebuttentee	
Kamillentee	**3,20 €**
Glas Milch	**2,80 €**
Glas Zitrone	**2,80 €**

Empfehlung aus unserer Ronnefeld Teeselektion:

Kännchen Tee

Ceylon, Assam, Darjeeling
Earl Grey, Morgentau

4,80 €

Glas Tee

Ceylon, Assam, Darjeeling,
Japan-Classic Grüner Tee

3,20 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser:

Thüringer Waldquell	*0,25 l Flasche*	***2,40 €***
Thüringer Waldquell (still)	*0,25 l Flasche*	***2,40 €***
Thüringer Waldquell (still)	*0,75 l Flasche*	***5,80 €***
Thüringer Waldquell (classic)	*0,75 l Flasche*	***5,80 €***

Schweppes:

(0,20 l Flasche)

Tonic Water	**3,10 €**
Bitter Lemon	**3,10 €**
Ginger Ale	**3,10 €**

Fahner:

Fruchtsäfte aus der Region (0,20 l Flasche)

Grapefruit	***3,50 €***
Schwarze Johannisbeere	***3,50 €***
Orangensaft	***3,50 €***
Sauerkirschsaft	***3,50 €***
Apfelsaft	***3,50 €***
Tomatensaft	***3,50 €***
Bananennektar	***3,50 €***
Traubensaft	***3,50 €***

„Gibt das Leben dir Zitronen, mach Limonade draus!“

Vita Cola	*0,20 l*	***2,80 €***
Coca Cola	*0,20 l*	***2,80 €***
Coke Light	*0,20 l*	***2,80 €***
Fanta	*0,20 l*	***2,80 €***
Sprite	*0,20 l*	***2,80 €***
Apfelschorle	*0,20 l*	***2,80 €***
Spezi	*0,20 l*	***2,80 €***

Saftschorle

Grapefruitschorle	*0,4 l Glas*
Orangenschorle	*0,4 l Glas*
Sauerkirschschorle	*0,4l Glas*
Johannisbeerschorle	*0,4l Glas*

5,80 €

Fassbrause

Himbeere	*0,2 l Glas*
Waldmeister	*0,2 l Glas*

2,80 €

Himbeere	*0,4l Glas*
Waldmeister	*0,4l Glas*

5,60 €

Unsere Bierauswahl

Biere nach Pilsner Brauart:

Eisenacher Pils	**0,30 l**	**4,80 €**
(vom Fass)	**0,50 l**	**5,40 €**
Eisenacher Zwickel	**0,30 l**	**4,80 €**
(vom Fass)	**0,50 l**	**5,40 €**
Radler / Diesel	**0,30 l**	**4,80 €**
	0,50 l	**5,40 €**

Schwarzbier:

Eisenacher „Schwarzer Esel“	**0,30 l**	**4,80 €**
(vom Fass)	**0,50 l**	**5,40 €**

Hefeweizen:

Benediktiner Hefeweißbier	**0,50 l**	**5,40 €**
(vom Fass) hell		
(Flasche) dunkel	**0,50 l**	**5,40 €**

Alkoholfreie Biere:

Gründel`s alkoholfrei	**0,33 l Flasche**	**3,60 €**
Benediktiner Hefeweißbier	**0,50 l Flasche**	**5,40 €**
Radler / Diesel alkoholfrei	**0,50 l**	**5,40 €**

Schaumweine

Hausmarke „Haus Hainstein“	*0,2 l*	***6,90 €***
(trocken)	*0,75 l Flasche*	***23,50 €***
Rotkäppchen Sektkellerei		
(trocken)	*0,75 l Flasche*	***21,50 €***
(halbtrocken)	*0,75 l Flasche*	***21,50 €***

Cocktails & Longdrinks

Mojito
ein intensiv-aromatischer Cocktail aus
hellem, kubanischen Rum, Limettensaft,
Minze, Rohrzucker und Sodawasser *9,50 €*

Bacardi Razz
ein fruchtig-spritziger Cocktail mit Barcardi Rum,
Himbeeren und Zitronenlimonade *9,50 €*

Sex on the Beach
fruchtiger, mäßig süßer Cocktail mit Orangensaft,
Geradine Sirup und Vodka *9,50 €*

Caipirinha
erfrischend aus Limette,
Pitu und Rohrzucker *9,50 €*

Tequila Sunrise
ein fruchtiger süßer Cocktail aus Tequila, Orangensaft und Gerandine *9,50 €*

Hugo
ein erfrischend-spritziger Cocktail aus Prosecco,
Holunderblütensirup und frischer Minze *9,50 €*

Aperol Spritz
fruchtig – bitter im Geschmack und mit
dem gewissen „Etwas“ *8,50 €*

Lillet Wild Berry
Erfrischend fruchtig aus Lillet und Schweppes Wildberry *8,50 €*

Malibu Kirsch *oder* ***Malibu Orange***
ein angenehm-süßer Longdrink aus Kokosnussrum,
und Kirsch- / Orangensaft *8,50 €*

Cuba Libre
ein erfrischend-süßer Longdrink mit Rum
und Cola *8,50 €*

Gin Tonic
der Klassiker unter den Longdrinks: erfrischend-herb
aus Gin und Tonic Water *8,50 €*

Campari - Orange
ein bisschen Italien Glas : Campari und Orangensaft *8,50 €*

Erdbeerbowle
fruchtig - spritzig mit frischen Erdbeeren *5,50 €*

Weinkarte

Weißwein

Landeskellerei Weinhaus Pforte
Saale Unstrut

Traubenräuber	*0,2 l Schoppen*	***7,30 €***
(trocken)	*0,75 l Flasche*	***27,90 €***
Müller-Thurgau	*0,2 l Schoppen*	***7,90 €***
(trocken)	*0,75 l Flasche*	***30,50 €***

Weingut Lorenz & Söhne
Nahe

Weissburgunder	*0,2 l Schoppen*	***6,90 €***
(halbtrocken)	*0,75 l Flasche*	***25,90 €***

Weingut Dr. Hinkel
Rheinhessen

Morio Muskat	*0,2 l Schoppen*	***6,90 €***
(lieblich)	*0,75 l Flasche*	***25,90 €***

Weingut der evangelischen Kirche in Hessen und Nassau
Rheinhessen

Grauburgunder	*0,2 l Schoppen*	***7,20 €***
(trocken)	*0,75 l Flasche*	***26,50 €***

Weingut Plaimont
Südfrankreich

Fleur de d'Artagnan	*0,2 l Schoppen*	***6,90 €***
(trocken)	*0,75 l Flasche*	***25,90 €***

Thüringer Weingut Bad Sulza
Saale-Unstrut

Castello di Auerstedt	*0,2 l Schoppen*	***9,40 €***
(lieblich)	*0,75 l Flasche*	***35,50 €***

Rotwein & Roséwein

Landeskellerei Weinhaus Pforte
Saale Unstrut

Rebenwühler	*0,2 l Schoppen*	***7,90 €***
(halbtrocken)	*0,75 l Flasche*	***30,50 €***

Weingut Lergenmüller
Pfalz

Spätburgunder	*0,2 l Schoppen*	***7,90 €***
(halbtrocken)	*0,75 l Flasche*	***30,50 €***

Weingut Plaimont
Südfrankreich

Fleur de d'Artagnan	*0,2 l Schoppen*	***6,90 €***
(trocken)	*0,75 l Flasche*	***25,90 €***

Weingut Miguel Torres
Chile

Santa Digna Reserva Cabernet Sauvignon Rosé	*0,2 l Schoppen*	***7,90 €***
(Rosé halbtrocken)	*0,75 l Flasche*	***30,50 €***

Thüringer Weingut Bad Sulza
Saale-Unstrut

(Rosé trocken)	*0,2 l Schoppen*	***9,40 €***
	0,75 l Flasche	***35,50 €***

Weingut der evangelischen Kirche in Hessen und Nassau
Rheinhessen

Spätburgunder	*0,2 l Schoppen*	***7,20 €***
(trocken)	*0,75 l Flasche*	***26,50 €***

MAN

Shiraz	*0,2 l Schoppen*	***7,20 €***
(trocken)	*0,75 l Flasche*	***26,50 €***