

Suppen

Knoblauchcremesuppe

Cremig püriert mit knusprigen Croûtons, serviert im
Brotlaib unserer Hausbäckerei „Liebtrau“.

9.50

in der Suppentasse

8.50

Kräftige Consommé

5.90

Köstliche Bouillon vom Jungbullen, mit Kräuter-
Eierkuchen-Streifen und frischem Wurzelgemüse.

Süßkartoffel-Kokos-Suppe

8.00

mit Cranberrys

Vorspeisen/ Salate/ Zwischengänge

Fitness-Salat

18.50

Gemischter Salat, frische Tomaten und Gurke,
dazu Hähnchenbruststreifen und hausgemachte Croûtons.

Wildkräutersalat

klein

groß

Junger Wildkräutersalat mit Honig-Senf-Dressing.

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

Rosa gegartes Roastbeef

18.50

Zart rosa gegartes Roastbeef mit hausgemachter
Remoulade, dazu Bratkartoffeln.

Lieblingsgerichte unserer Gäste

Sättelstädter Bachforelle	27.50
Gegrillte Forelle mit Kartoffeln, Butter und frischem Gurkensalat.	
Wiener Schnitzel	27.50
Das Original: Vom Kalb, dazu Pommes und Salatbouquet.	
Leberkäse	18.50
Mit Spiegelei, Bratkartoffeln und klassischem Krautsalat.	
Schnitzel au four	24.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Würzfleisch überbacken dazu Kroketten.	
Rindercarpaccio	15.90
Hauchzarte Filetscheiben, Parmesan und Wildkräutersalat	
Gulasch mit Butterspätzle	19.50
Gulasch aus dem Schweinelachs	
Pulled Pork Burger	23.50
mit karamellisierten Zwiebeln, knusprigen Bacon und Avocadocreme	
Tortellini	16.50
mit Spinat-Ricotta-Füllung dazu Käse-Sahne-Soße	
Saftige Spareribs – Nur montags!	18.90
Mit Pommes, klassischem Krautsalat und Dip.	

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“	14.90
Mit cremigem Schmand, würzigem Speck und roten Zwiebeln.	
Flammkuchen „Veggie“	14.90
Mit Peperoni und herzhaftem Ziegenkäse.	

Brotzeit

Wurst – Käseplatte	15.90
Gemischte Platte mit unseren beliebtesten Wurst und Käse Spezialitäten, Feigensenf, Butter und frischem Brot.	

Fleischige Spezialitäten

Warm & Wunderbar

Käsespätzle

14.90

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

Hausgemachte Rinderroulade

26.50

Mit original Thüringer Klößen und feinem Apfelrotkohl.

Tagliatelle mit Hähnchenbrust

21.90

an Pilzrahmsoße.

Vegetarisch / Vegan

Tagliatelle mit Pilzrahmsoße

16.50

(vegetarisch)

Veganer Süßkartoffelgulasch

18.50

mit Cranberrys



Süße Verführung

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

Oscar Wilde

Amaretto-Schokoladenmousse

7.90

Luftig geeiste Schokomousse mit heißen Kirschen.

Crème Brûlée

6.90

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

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 /

4.50

Eisschokolade

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

9.50

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

Schweden Becher

9.50

Durch Eierlikör beschwipstes Vanilleeis mit Apfelmus und Sahne.

Schwarzwälder Kirsch

9.50

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

Knusperhäuschen

10.50

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

Freche Früchte

11.50

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

Kaffee & Tee



Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,80 €
Pott Kaffee	3,90 €

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	4,20 €
(Milchkaffee)	

Heiße Schokolade	
classic	4,20 €
mit Sahne	4,40 €

Klassischer Tee (Ronnefeld)

(im Glas)

Kräutermischung	
Pfefferminztee	
Früchtetee	
Hagebuttentee	
Kamillentee	3,80 €

Glas Milch	2,80 €
Glas heiße Zitrone	2,80 €

Empfehlung aus unserer Ronnefeld Teeselektion:

Kännchen Tee

Ceylon, Assam, Darjeeling	
Earl Grey, Morgentau	5,60 €

Glas Tee

Ceylon, Assam, Darjeeling,	
Japan-Classic Grüner Tee	3,80 €

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	3,80 €
Bitter Lemon	3,80 €
Ginger Ale	3,80 €

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	0,33 l	3,50 €
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
Sauerkirschorle	0,4 l Glas
Johannisbeerschorle	0,4 l Glas

5,80 €

Unsere Bierauswahl

Biere nach Pilsner Brauart:

Eisenacher Pils	0,30 l	4,80 €
<i>(vom Fass)</i>	0,50 l	5,40 €

Radler naturtrüb	0,30 l	4,80 €
<i>(vom Fass)</i>	0,50 l	5,40 €

Schwarzbier:

Eisenacher „Schwarzer Esel“	0,30 l	4,80 €
<i>(vom Fass)</i>	0,50 l	5,40 €

Hefeweizen:

Benediktiner Hefeweißbier	0,50 l	5,40 €
<i>(vom Fass) hell</i>		
<i>(Flasche) dunkel</i>	0,50 l	5,40 €

Alkoholfreie Biere:

Bitburger 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 €
<i>(trocken)</i>	0,75 l Flasche	23,50 €

Rotkäppchen Sektkellerei		
<i>(trocken)</i>	0,75 l Flasche	21,50 €
<i>(halbtrocken)</i>	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, Grenadine Sirup und Vodka

9,50 €

Caipirinha

erfrischend aus Limette, Pitu und Rohrzucker

9,50 €

Tequila Sunrise

ein fruchtiger süßer Cocktail aus Tequila, Orangensaft und Grenadine

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 Kokosnussum, 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 im 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 €**