

*Als Appetitsanreger  
oder für den kleinen Hunger !!  
Unsere Vorspeisen, Suppen und Salate*

*zu allen Vorspeisen reichen wir ofenwarmes Baguettebrot*

Legende der Zusatzstoffe: 1. Koffein, 2. Cämin, 3. Farbstoff, 4. Säureungsmittel, 5. Süßungsmittel, 6. Konservierungsstoffe, 7. Antioxidationsmittel, 8. Geschmacksverstärker, 9. Phosphat

<i>Kraftbrühe „Royal“</i>	<i>4.95</i>
<i>mit Eierstich, Gemüseeinlage und frischen Kräutern</i>	
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>5.95</i>
<i>mit Croutons und Sahnehäubchen</i>	
<i>Soljanka hausgemacht nach „Chefrezept“</i>	<i>6.95</i>
<i>mit Sahnehäubchen</i>	
<i>„Winzerlaer“ Schwarzbiergulaschsuppe</i>	<i>6.95</i>
<i>mit Sahnehäubchen</i>	
<i>Herzhaftes Würzfleisch</i>	<i>7.95</i>
<i>klassisch mit Käse überbacken, dazu Toast</i>	

---

**Hinweis:** Informationen zu Zutaten in unseren Speisen,  
welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Jürgen Lobeda  
Ihr Gastwirt & Hotelier

**Unsere bunten Salatteller,  
täglich marktfrisch**

*serviert mit ofenwarmen Baguettebrot, sowie unserem Hausdressing,  
oder auf Wunsch auch mit Essig / Oel.*

**Kleiner gemischter Beilagensalatteller** **2.95**

*kann man auch zu allen Gerichten  
aus unserer Speisekarte zusätzlich wählen*

---

**Bunter gemischter Salatteller** „Gärtnerin“ **9.95**  
*ein gemischter Salat Kräutern und Dressing*

**Bunter gemischter Salatteller** nach „Art des Hauses“ **12.95**  
*ein gemischter Salat mit Schinken und Käsestreifen*

**Bunten gemischter Salatteller** mit Thunfisch **13.95**  
*ein gemischter Salat mit Thunfischstückchen*

**Bunten gemischter Salatteller** mit Hähnchenbruststreifen **15.95**  
*ein gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen*

---

**Und für ganz Hungrige geht der Salat auch etwas größer**

**Aufschlag 3.00**

# Thüringer Hausmannskost wie bei Mutter'n schmackhaft serviert

Unsere Frischfleisch- und Naturprodukte werden ausschließlich aus  
Thüringer Produktionsbetrieben oder direkt vom Bauern bezogen!!

Legende der Zusatzstoffe: 1.Koffein, 2.Chinin, 3.Farbstoff, 4.Säureungsmittel, 5.Süßungsmittel, 6.Konservierungsstoffe, 7.Antioxidationsmittel, 8.Geschmacksverstärker, 9.Phosphat

<b>Zwei original „Thüringer“ Bratwürste</b>	<b>13.95</b>
<i>mit Bratkartoffeln oder einem leckeren Kartoffel - Lauch - Salat</i>	
<b>Hausmacher Sülze „Thüringer Art“</b>	<b>13.95</b>
<i>mit Gurke, Zwiebeln, Remoulade, dazu gibt's Bratkartoffeln<sup>(5,6,7,9)</sup></i>	
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	<b>15.95</b>
<i>ein paniertes Schweinerückensteak, dazu gibt's Pommes</i>	
<b>Holzfällersteak „Thüringer Art“</b>	<b>17.95</b>
<i>unser „Rostbrät'l“, mit Schmorzwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln<sup>(6,7,9)</sup></i>	
<b>Schweinerückensteak „au four“</b>	<b>18.95</b>
<i>mit zartem Würzfleisch<sup>(8)</sup> und Käse überbacken, dazu gibt's Pommes</i>	
<b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b>	<b>19.95</b>
<i>mit Champignons in einer Pfefferrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle</i>	
<b>Sahnelendensteaks (eine Spezialität des Hauses)</b>	<b>21.95</b>
<i>mit gebackenen Blumenkohlröschen<sup>(3)</sup> und Kartoffelkroketten</i>	
<b>„Thüringer“ Zwiebelrostbraten</b>	<b>25.95</b>
<i>ein mit Zwiebeln geschmortes Rumpsteak, dazu Bratkartoffeln und Kräuterrahm</i>	

## **und als vegetarischen Gerichte empfehlen wir**

*weitere vegetarische Gerichte sind auf Anfrage ev. auch möglich, wir beraten Sie gern!!*

- Bunte Gemüsereispfanne** **12.95**  
*feine Reismischung mit zartem Saison Gemüse in feiner Schaumbutter gedünstet*
- Gebäckene Blumenkohl- & Broccoliröschen** **12.95**  
*mit Petersilienkartoffen und Sauce Hollandaise<sup>(3,4,5,7)</sup>*
- Blattspinat in Rahm mit Tortellini** **13.95**  
*Tortellini mit Blattspinat in Rahm*
- Mediterrane Nudelpfanne** **13.95**  
*ein bunter Nudelaufbau mit Gemüse und Käse<sup>(3,4,7,8)</sup> überbacken*  
*auch mit Schinkenstreifen<sup>(6,7,9)</sup> möglich + 3.00*
- weitere vegetarische Gerichte sind auf Anfrage ev. auch möglich, wir beraten Sie gern!!*

## **und zusätzlich zum Abendbrot ab 17.00 Uhr**

Legende der Zusatzstoffe: 1. Koffein, 2. Chinin, 3. Farbstoff, 4. Säureungsmittel, 5. Süßungsmittel, 6. Konservierungsstoffe, 7. Antioxidationsmittel, 8. Geschmacksverstärker, 9. Phosphat

- Karlsbader Schnitte** **11.95**  
*zwei Toastscheiben mit Schinken<sup>(6,7,9)</sup>, Tomaten und Käse überbacken*
- einen herzhaften „Strammen Max“** **12.95**  
*zwei Mischbrotscheiben mit Kochschinken<sup>(6,7,9)</sup> und drei Spiegeleiern drauf*
- Hackepeter mit Ei** **13.95**  
*Thüringer Mett mit Zwiebeln und Eigelb, dazu reichlich Butter und einen Brotkorb*
- Bauernfrühstück nach „Art des Hauses“,** **13.95**  
*Bratkartoffeln mit Schinken<sup>(6,7,9)</sup>, Tomate, Paprika u.ä., im Grill mit Ei überbacken*

---

**Hinweis:** *Selbstverständlich können Sie auch zu allen anderen Gerichten aus unserer umfangreichen Speisekarte, oder aber auch als kleine Vorspeise, einen kleinen gemischten Beilagensalat extra wählen*

**2.95**

# Thüringer Hausmannskost mit Mutter's hausgemachten Schmor- & Bratengerichten

Unsere Bratengerichte werden zubereitet nach „Mutter's“  
alten Hausrezepturen und schmecken nicht nur an Sonn- & Feiertagen!!  
Wahlweise mit zwei Thüringer Klößen oder Semmelknödel (böhmischer Art) gereicht.  
Als Beilage können Sie zwischen Apfelrotkohl (4,5,7) Schlachtesauerkraut (4,5,7)  
oder deftigen Speckbohnen (4,5,7) selbst wählen.

Legende der Zusatzstoffe: 1. Koffein, 2. Chinin, 3. Farbstoff, 4. Säureungsmittel, 5. Süßungsmittel, 6. Konservierungsstoffe, 7. Antioxidationsmittel, 8. Geschmacksverstärker, 9. Phosphat

<b>Eisbein (ausgelöst)</b>	<b>16.95</b>
mit Meerrettichsahnesoße (4,7)	
<b>Tafelspitz nach „Thüringer Art“</b>	<b>17.95</b>
mit Meerrettichsahnesoße (4,7)	
<b>Schwarzbiergulasch</b>	<b>17.95</b>
angebraten mit unserem „Winzerlaer“ Schwarzbier	
<b>Sauerbraten</b>	<b>18.95</b>
nach „Chefrezept“ mindestens drei Tage im Kräutersud eingelegt	
<b>Lammbraten</b>	<b>18.95</b>
aus der Keule	
<b>Rinderroulade</b>	<b>19.95</b>
natürlich wie bei „Mutter'n“ hausgemacht (7)	
<b>Wildschweinbraten</b>	<b>19.95</b>
aus dem Nackenstück	

**Hinweis:** Selbstverständlich können Sie auch noch zu allen Gerichten  
aus unserer umfangreichen Speisekarte, oder aber auch als kleine Vorspeise,  
**einen kleinen gemischten Beilagensalat extra wählen**

**2.95**



## Unsere aktuellen Fischspezialitäten



„Fisch“ ist natürlich immer eine Empfehlung wert, welche Sie sich besonders bei uns in der „Weintraube“ nicht entgehen lassen sollten !!!

Legende der Zusatzstoffe: 1. Koffein, 2. Chinin, 3. Farbstoff, 4. Säureungsmittel, 5. Süßungsmittel, 6. Konservierungsstoffe, 7. Antioxidationsmittel, 8. Geschmacksverstärker, 9. Phosphat

<b>Forelle „Müllerin“</b>	von uns schon entgrätet dazu gibt's gebutterte Petersilienkartoffeln	<b>17.95</b>
<b>Wildlachsstücke</b>	mit Tagliatelle und Blattspinat in Rahm gebratene Wildlachstücke mit Bandnudel und Blattspinat	<b>18.95</b>
<b>Kap-Hechtfilet</b>	auf einer herzhaften Senfrahmsauce <sup>(4)</sup> und dazu gebutterte Petersilienkartoffeln	<b>18.95</b>
<b>Zanderfilet</b>	auf mediterranem Grillgemüse dazu gibt's herzhaften Bratkartoffeln	<b>19.95</b>
<b>Thunfischfiletsteak</b>	auf gegrilltem Paprikagemüse als Beilage eine feine Pesto - Rosso <sup>(4,7)</sup> - Reismischung	<b>20.95</b>
<b>Zwei gegrillte Filets von der Dorade</b>	auf einer herzhaften Gemüse - Reismischung angerichtet	<b>22.95</b>

**Hinweis:** Selbstverständlich können Sie auch noch zu allen Gerichten aus unserer umfangreichen Speisekarte, oder aber auch als kleine Vorspeise, einen kleinen gemischten Beilagensalat extra wählen

**2.95**