

SPEISEKARTE

für die Winterzeit November 2023 bis März 2024

in der GolfHütte

des Spa & GolfResort Weimarer Land

*Bei Allergien informieren Sie bitte unser
Servicepersonal oder fragen Sie nach unserer
Speisekarte mit Allergenkennzeichnung.*



GolfHütte
Weimarer Land

FONDUE

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Fondue ab 2 Personen.

FÜR SIE AB 12.00 UHR

Original Schweizer Käsefondue „Moitié-Moitié“ 250g **33,00 €**
*aus verschiedenen Hartkäsen wie Appenzeller und Gruyere
mit Kirschwasser abgerundet. Dazu servieren wir eine kleine Salatauswahl,
Kartoffel-Drillinge, Steinofenbaguette sowie Weintrauben.*

*Der Tradition entsprechend sollte derjenige, dessen Brotwürfel ins Fondue
gefallen ist, für seine Begleiter eine Runde Kirschwasser spendieren.*

Hier empfehlen wir Ihnen einen Scheibel Edelbrand.

FÜR SIE AB 18.00 UHR

Wir bitten um eine Vorbestellung bis 17.30 Uhr.

Fleischfondue ca. 250 g **40,00 €**
*Kalbshüfte, Rinderrücken, Schweinefilet, Hühnerbrust
dazu reichen wir Rapsöl, eine kleine Salatauswahl, Dipsaucen und Kartoffel-
Drillinge sowie hausgemachte Kräuterbutter.*

Alle Angaben und Preise gelten pro Person.

Um einen entspannten Fondue-Genuss gewährleisten zu können,
servieren wir unser Fondue bis 20.30 Uhr.

HÜTTENSNACK

Schnittlauchbrot 8,50 €

Frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Butter und Schnittlauch

Gourmet Bauern Brot 15,00 €

Gebackenes Sauerteigbrot mit Kürbis, Schinken und Ei und geriebenen Kren

Käsekrainer 14,00 €

mit geriebenem Kren und Brot

Thüringer Hütten Currywurst „Die klassisch Rote“ 14,00 €

mit hausgemachter Tomaten-Currysauce und Kartoffelpommes

Würzen Sie Ihr Gericht nach Belieben mit unseren
sechs verschiedenen Saucen von **Mexican Tears**.

Unser Servicepersonal steht Ihnen bei Fragen gern zur Verfügung. 5,00 €

Leberkas Burger 18,00 €

mit cremigem Spiegelei, Krautsalat, süßem Senf, dazu Kartoffelpommes

Hütten Burger 24,00 €

*mit 180g Rindfleisch, Appenzeller Käse, Tomate, Gurke,
Kürbiskernölsauce, Bacon, Röstzwiebeln und Kartoffelpommes*

Trüffel Kartoffelpommes 27,50 €

*mit Trüffel-Öl, Fleur de Sel, Parmesan
und Trüffelmayonnaise*

SUPPEN

| | |
|--|--------|
| Frittatensuppe | 8,50 € |
| <i>Rinderbouillon mit Eierkuchenstreifen</i> | |
| Backerbsensuppe | 8,50 € |
| <i>Rinderbouillon mit Backerbsen</i> | |
| Kürbiscremesuppe | 8,50 € |
| <i>mit gerösteten Kernen</i> | |
| Hütteneintopf | 9,00 € |
| <i>täglich wechselnd</i> | |

SALATE

| | |
|--|---------|
| Hüttensalat | 17,50 € |
| <i>Blattsalat mit Mandarinen - Diestelöl - Dressing und Kernen</i> | |
| <i>wahlweise mit:</i> | |
| geschmortem Kürbis | 19,50 € |
| Rauchschinken | 21,00 € |
| gebratenen Hühnerstreifen | 22,00 € |
| gebratenen Rinderstreifen | 25,00 € |

HÜTTENGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Appenzeller Käseknöpfe | 19,50 € |
| <i>mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Salat</i> | |
| Südtiroler Hüttenmakkaroni | 21,00 € |
| <i>mit cremiger Bolognese, Speck, Champignons, Erbsen, Parmesan und Pesto</i> | |
| Südtiroler Knödel Tris | 22,00 € |
| <i>Rote Beete-Kaspres-Spinatknödel mit Nussbutter und Bergkäse</i> | |
| Wiener Kürbiskern-Backendl | 23,00 € |
| <i>mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl</i> | |
| Rinderfilet | 43,00 € |
| <i>mit geschmortem Kürbis, Kartoffelecken und Kräuterbutter</i> | |
| Zwiebel Iberico Entrecôte | 34,00 € |
| <i>mit feinen Nussaromen besticht das Entrecôte vom Iberischen Schwein, serviert mit einer Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat</i> | |
| Iberico Entrecôte | 33,00 € |
| <i>mit feinen Nussaromen besticht das Entrecôte vom Iberischen Schwein, serviert mit geschmortem Kürbis, Kartoffelecken und Kräuterbutter</i> | |

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Grauburgunder

Qualitätswein, trocken

Weingut Nik Weis, St. Urbanhof, Leiwen/Mosel

0,2l 9,90 €

0,75l 36,00 €

ROTWEIN

Zweigelt Classic

Qualitätswein

Weingut Alphart, Traiskirchen, Thermenregion

0,2l 9,50 €

0,75l 34,00 €

HÜTTENMENÜ

Genießen Sie Ihren Wintertag ganz unbeschwert und lassen Sie sich von unserer charmanten Menüempfehlung begeistern.

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kernen



Wiener Kürbiskern-Backendl
mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl



Bratpfel-Knusper-Trifle
*im Glas geschichtetes Dessert mit Joghurtcreme,
Bratpfelragout und Knuspercrumble*

40,00 € pro Person

Runden Sie Ihr Hüttenmenü mit einem prickelnden Glas Deutz Champagner zum Aperitif harmonisch ab.

DESSERT

Bratapfel-Knusper-Trifle 8,50 €
*im Glas geschichtetes Dessert mit Joghurtcreme,
Bratapfelragout und Knuspercrumble*

Kaiserschmarrn 15,00 €
mit Rosinen und hausgemachtem Zwetschgenröster

Hausgemachte Bobby Jones Eiscreme 4,30 €
verschiedene Sorten im 125ml Becher

Zu Ihrem Dessert empfehlen wir ein Glas...

Heideboden Süß

Beerenauslese

Weingut Hannes Reeh, Burgenland, Österreich

0,1l 7,90 €

GETRÄNKE

APERITIF

| | | |
|--|-----------------|--------------------|
| Graham's Blend No.12 <i>Red Port mit Tonic Water</i> | 0,2 l | 10,50 € |
| Aperol Spritz <i>Aperol mit Sekt & Orange</i> | 0,2 l | 8,90 € |
| Hugo <i>Sekt mit Limette & Holunderblütensirup</i> | 0,2 l | 8,90 € |
| Secco Rosé <i>Winzervereinigung Frank & Frei</i> | 0,1 l 0,75 l | 7,00 € 42,00 € |
| Bobby Jones Sekt <i>Chardonnay Brut, Exklusivabfüllung Spa & GolfResort Weimarer Land</i> | 0,1 l 0,75 l | 7,00 € 42,00 € |
| Champagner Deutz <i>Brut, Ay, Champagne</i> | 0,1 l 0,75 l | 15,00 € 95,00 € |
| Graham's Blend No.12 <i>Red Port</i> | 5 cl | 7,50 € |

BITTERS

| | | |
|-----------|------|--------|
| Ramazotti | 4 cl | 7,00 € |
|-----------|------|--------|

☉ BIERE VOM FASS

| | | |
|--|-------|--------|
| Apoldaer Spezial Pils | 0,3 l | 3,90 € |
| <i>Das Bier aus Thüringen</i> | 0,5 l | 4,90 € |
| Apoldaer Tradition | 0,3 l | 3,90 € |
| <i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i> | 0,5 l | 4,90 € |
| Radler | 0,3 l | 3,90 € |
| | 0,5 l | 4,90 € |
| Schneider Weisse, Weißbier | 0,5 l | 4,90 € |

☉ BIERE IN DER FLASCHE

| | | |
|--------------------------------|--------|--------|
| Erdinger Weißbier, alkoholfrei | 0,5 l | 4,90 € |
| Warsteiner, alkoholfrei | 0,33 l | 3,90 € |

☉ HEISSGETRÄNKE

| | |
|------------------------|--------|
| Café Creme | 3,20 € |
| Cappuccino | 4,20 € |
| Espresso | 3,20 € |
| Doppelter Espresso | 4,20 € |
| Latte Macchiato | 4,20 € |
| Milchkaffee | 4,20 € |
| Tasse heiße Schokolade | 4,20 € |
| Glas Tee | 3,20 € |

verschiedene Sorten aus dem Hause Althaus

*wie Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminze,
Kamille, Kräutertee, Rooibusch-Toffee oder Earl Grey*

🍷 ALKOHOLFREI

| | | |
|--|--------|--------|
| Fruchtsäfte | 0,4 l | 4,90 € |
| <i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i> | | |
| Saftschorlen | 0,4 l | 4,90 € |
| <i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i> | | |
| Golfer | 0,4 l | 4,90 € |
| <i>Grapefruit-Zitrone</i> | | |
| Roter Golfer | 0,4 l | 4,90 € |
| <i>Rhabarbersaftschorle mit frischer Limette</i> | | |
| Coca Cola, Fanta, Sprite oder Coca Cola light* | 0,4 l | 4,90 € |
| Eistee von Althaus | | |
| <i>Fünffach stark aufgebrühter Tee</i> | | |
| “Green Tea” - Wild Peach Flavor* | 0,4 l | 4,60 € |
| “Fruit Infusion” - Watermelon & Mint Flavor* | 0,4 l | 4,60 € |
| Tonic Water* | 0,2 l | 3,90 € |
| Ginger Ale* | 0,2 l | 3,90 € |
| Thüringer Waldquell classic, medium, pur | 0,25 l | 2,90 € |
| Thüringer Waldquell classic, medium, pur | 0,75 l | 6,90 € |
| PET Rundengenränk | 0,5 l | 2,50 € |

🍷 BRÄNDE / LONGDRINKS

| | | |
|-------------------------|------|---------|
| Scheibel Edelbrand | 2 cl | 7,00 € |
| Nonino Grappa | 2 cl | 7,00 € |
| Bobby Jones Gin & Tonic | 4 cl | 13,90 € |

*enthält Zusatzstoffe (Gern gibt Ihnen unser Servicepersonal weitere Auskünfte.)

☉ OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Weißburgunder 0,2 l 7,50 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden

Grüner Veltliner -Löss- 0,2 l 9,90 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

ROSÉWEIN

AIX Rosé 0,2 l 10,50 €

Maison, Saint-Aix

Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

ROTWEIN

Primitivo di Manduria -Mandus- 0,2 l 9,90 €

DOC Manduria

Pietra Pura, Apulien, Italien

Lagrein 0,2 l 10,50 €

Alto Adige DOC

Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol

🍷 **FLASCHENWEINE 0,75l**

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc 36,00 €

Qualitätswein, trocken

Sattlerhof, Gamlitz, Österreich

Frischer, aromatischer Wein mit langem Nachhall

Grüner Veltliner -Löss- 36,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

gelbe Fruchtaromen mit einem Hauch von Zitrus & weißem Pfeffer

Chardonnay 36,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Alois Lageder, Südtirol, Italien

Cremig & harmonisches Mundgefühl, zitronige Frische

ROSÉ

AIX Rosé 44,00 €

Maison Saint-Aix

Coteaux d' Aix-en-Provence, Frankreich

🍷 **FLASCHENWEINE 0,75l**

ROTWEIN

Blaufränkisch 39,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Heinrich, Gols, Burgenland

Merlot 39,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland

Primitivo di Manduria -Mandus- 34,00 €

DOP

Pietra Pura, Apulien

Lagrein 39,00 €

Alto Adige DOC

Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol

Aglianico -Rubrato- 39,00 €

DOC

Weingut Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico, Kampanien

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75l

Champagner Deutz 95,00 €

Brut, Ay, Champagne

DIE GOLFHÜTTE

Anfang 2010 war der Start für den Um- und Ausbau der Scheune des alten Guts zur GolfHütte. Die Grundmauern der Scheune wurden erhalten, genauso wie das Grund-Holz-Gerüst. Für die weitere Holzverkleidung wurden alte Scheunen der Umgebung aufgekauft und mit verbaut. Sie ist somit unter strengen denkmalpflegerischen Gesichtspunkten saniert und erweitert worden und bewahrt den Charakter des Landschaftsbildes, in das sie inmitten des Golfplatzes eingebettet liegt.

Mit einem spektakulären Blick von der Terrasse des Restaurants in die Weite der Landschaft und auf das Können der Golfer rund um Loch 18 im Feininger-Course heißen wir Sie willkommen.

Neben dem GolfOffice, ProShop und dem Mary Malone Home Style Shop können Sie sich in stilvollem Ambiente des Restaurants der GolfHütte kulinarisch verwöhnen lassen.

Ob als Golfer oder Gast des Resorts, das Team der GolfHütte freut sich auf Ihren Besuch!

Und wenn Sie Ihrer nächsten Familienfeier oder Tagung einen ganz besonderen Charakter verleihen möchten - der große Festsaal unter dem Dach oder einer der kleineren gemütlichen Räume der GolfHütte, bieten dafür die besten Voraussetzungen.



...bis bald

*in der GolfHütte
des Spa & GolfResort Weimarer Land*



GolfHütte
Weimarer Land