

# 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** **29,90 €**  
*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** **36,00 €**  
*Kalbshülfe, 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** 7,90 €

*Frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Butter und Schnittlauch*

**Gourmet Bauern Brot** 13,90 €

*Gebackenes Sauerteigbrot mit Kürbis, Schinken und Ei und geriebenen Kren*

**Käsekrainer** 12,90 €

*mit geriebenem Kren und Brot*

**Thüringer Hütten Currywurst „Die klassisch Rote“** 12,90 €

*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.*

4,50 €

**Leberkas Burger** 16,50 €

*mit cremigem Spiegelei, Krautsalat, süßem Senf, dazu Kartoffelpommes*

**Hütten Burger** 21,90 €

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

**Trüffel Kartoffelpommes** 24,90 €

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

## SUPPEN

<b>Frittatensuppe</b>	7,90 €
<i>Rinderbouillon mit Eierkuchenstreifen</i>	
<b>Backerbsensuppe</b>	7,90 €
<i>Rinderbouillon mit Backerbsen</i>	
<b>Kürbiscremesuppe</b>	7,90 €
<i>mit gerösteten Kernen</i>	
<b>Hütteneintopf</b>	8,20 €
<i>täglich wechselnd</i>	

## SALATE

<b>Hüttensalat</b>	15,90 €
<i>Blattsalat mit Mandarinen - Diestelöl - Dressing und Kernen</i>	
<i>wahlweise mit:</i>	
<b>geschmortem Kürbis</b>	17,90 €
<b>Rauchschinken</b>	18,90 €
<b>gebratenen Hühnerstreifen</b>	19,90 €
<b>gebratenen Rinderstreifen</b>	22,90 €

## HÜTTENGERICHTE

<b>Appenzeller Käseknöpfle</b>	17,90 €
<i>mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Salat</i>	
<b>Südtiroler Hüttenmakkaroni</b>	18,90 €
<i>mit cremiger Bolognese, Speck, Champignons, Erbsen, Parmesan und Pesto</i>	
<b>Südtiroler Knödel Tris</b>	19,90 €
<i>Rote Beete-Kaspres-Spinatknödel mit Nussbutter und Bergkäse</i>	
<b>Wiener Kürbiskern-Backhendl</b>	20,90 €
<i>mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl</i>	
<b>Rinderfilet</b>	39,00 €
<i>mit geschmortem Kürbis, Kartoffelecken und Kräuterbutter</i>	
<b>Zwiebel Iberico Entrecôte</b>	30,90 €
<i>mit feinen Nussaromen besticht das Entrecôte vom Iberischen Schwein, serviert mit einer Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat</i>	
<b>Iberico Entrecôte</b>	29,90 €
<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-Backhendl**  
*mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl*



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

36,00 € pro Person

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

## DESSERT

<b>Bratapfel-Knusper-Trifle</b>	7,90 €
<i>im Glas geschichtetes Dessert mit Joghurtcreme, Bratapfelragout und Knuspercrumble</i>	
<b>Kaiserschmarrn</b>	13,90 €
<i>mit Rosinen und hausgemachtem Zwetschgenröster</i>	
<b>Hausgemachte Bobby Jones Eiscreme</b>	3,80 €
<i>verschiedene Sorten im 125ml Becher</i>	



# GETRÄNKE

## APERITIF

Graham's Blend No.5	0,2 l	10,00 €
<i>White Port mit Tonic Water</i>		
Aperol Spritz	0,2 l	7,90 €
<i>Aperol mit Sekt &amp; Orange</i>		
Hugo	0,2 l	7,90 €
<i>Sekt mit Limette &amp; Holunderblütensirup</i>		
Secco Rosé	0,1 l	6,00 €
<i>Winzervereinigung Frank &amp; Frei</i>		
	0,75 l	34,00 €
Bobby Jones Sekt	0,1 l	6,50 €
<i>Chardonnay Brut, Exklusivabfüllung</i>		
<i>Spa &amp; GolfResort Weimarer Land</i>		
	0,75 l	39,00 €
Champagner Deutz	0,1 l	12,00 €
<i>Brut, Ay, Champagne</i>		
	0,75 l	89,00 €
Graham's Blend No.5	5 cl	7,50 €
<i>White Port</i>		

## BITTERS

Ramazzotti	4 cl	6,00 €
Underberg	2 cl	3,00 €

## ☉ BIERE VOM FASS

Apoldaer Spezial Pils	0,3 l	3,50 €
<i>Das Bier aus Thüringen</i>	0,5 l	4,60 €
Apoldaer Tradition	0,3 l	3,70 €
<i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i>	0,5 l	4,90 €
Radler	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,60 €
Schneider Weisse, Weißbier	0,5 l	4,60 €

## ☉ BIERE IN DER FLASCHE

Erdinger Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Warsteiner, alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

## ☉ HEISSGETRÄNKE

Café Creme	2,90 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,50 €
Tasse heiße Schokolade	3,50 €
Glas Tee	2,80 €

*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	4,60 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		
Saftschorlen	0,4 l	4,60 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		
Golfer	0,4 l	4,60 €
<i>Grapefruit-Zitrone</i>		
Roter Golfer	0,4 l	4,60 €
<i>Rhabarbersaftschorle mit frischer Limette</i>		
Coca Cola, Fanta, Sprite oder Coca Cola light*	0,4 l	4,60 €
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	2,90 €
Ginger Ale*	0,2 l	2,90 €
Thüringer Waldquell classic, medium, pur	0,25 l	2,50 €
Thüringer Waldquell classic, medium, pur	0,75 l	6,90 €
PET Rundengenränk	0,5 l	2,50 €

## 🍷 BRÄNDE / LONGDRINKS

Lantenhammer Edelbrand	2 cl	6,50 €
Nonino Grappa	2 cl	5,50 €
Bobby Jones Gin & Tonic	4 cl	12,50 €

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

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN

**Weißburgunder** 0,2 l 7,50 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden*

**Riesling -Mehringer Alte Reben-** 0,2 l 9,90 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut St. Urbanshof Nik Weiß, Leiwen, Mosel*

### ROSÉWEIN

**AIX Rosé** 0,2 l 9,50 €

*Maison, Saint-Aix*

*Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich*

### ROTWEIN

**Primitivo di Manduria -Mandus-** 0,2 l 9,50 €

*DOC Manduria*

*Peitrapura, Apulien, Italien*

**Lagrein** 0,2 l 10,50 €

*Alto Adige DOC*

*Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol*

## 🍷 FLASCHENWEINE 0,75l

### WEISSWEIN

**Rotgipfler** 34,00 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut Alhart, Traiskirchen, Thermenregion, Österreich*

**Grüner Veltliner -Steinfeder-** 39,00 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut Knoll, Unter-Loiben, Wachau, Österreich*

**Fendant du Valais** 42,00 €

*AOC Valais*

*Jean-René Germanier, Vétroz, Wallis, Schweiz*

**Grauburgunder** 34,00 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut St. Urbanshof Nik Weiß, Leiwen, Mosel*

### ROSÉWEIN

**AIX Rosé** 34,00 €

*Maison Saint-Aix*

*Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich*

🍷 **FLASCHENWEINE 0,75l**

**ROTWEIN**

**Blaifränkisch -Hochäcker-** 43,00 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut Weninger, Horitschon, Burgenland*

**Dolé du Valais** 58,00 €

*AOC Valais*

*Jean-René Germanier, Vétroz, Wallis, Schweiz*

**Lagrein** 39,00 €

*Alto Adige DOC*

*Weingut Elena Walch, Südtirol, Italien*

**Kalterersee Classico „per sé“** 42,00 €

*Alto Adige DOC*

*Weingut Elena Walch, Südtirol, Italien*

**SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75l**

**Sauvignon blanc** 43,00 €

*Brut, Sektmanufaktur Schloss Vaux, Eltville, Rheingau*

**Champagner Deutz** 89,00 €

*Brut, Ay, Champagne*

# DIE GOLF HÜTTE

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