

SPEISEKARTE

für die Winterzeit Januar 2022 bis März 2022

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

*Das Team um Gastgeberin Sandra Bretschneider
und Küchenchef Marcel Klein
wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*

FONDUE

 FÜR SIE AB 12:00 UHR

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Fondue ab 2 Personen. Dazu reichen wir eine kleine Salatauswahl, Kartoffel-Drillinge, Steinofenbaguette sowie Weintrauben

Original Schweizer Käsefondue „Moitié-Moitié“ 250g <i>aus verschiedenen Hartkäsen wie Appenzeller und Gruyere mit Knoblauch und Kirschwasser abgerundet</i>	24,90 €
--	---------

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

Hier empfehlen wir Ihnen einen Lantenhammer Edelbrand.

Alle Angaben und Preise gelten pro Person.

Fondue bestellbar bis 20:30 Uhr

HÜTTENSNACK

Handbrot 10,20 €
mit Sauerrahm, Zwiebel, Lauch und Speck

Handbrot 12,50 €
mit Sauerrahm, Kürbis, Feta und Honig

Thüringer Hütten Currywurst „Die klassisch Rote“ 9,90 €
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 14,50 €
mit cremigem Spiegelei, Krautsalat, süßen Senf, dazu Kartoffelpommes

Hütten Burger 19,50 €
mit 180g Rindfleisch, Appenzeller Käse, Tomate, Gurke, Kürbiskernölsauce, Bacon, Röstzwiebeln und Kartoffelpommes

Trüffel Kartoffelpommes 19,20 €
mit Trüffel-Öl, Fleur de Sel, Parmesan und Trüffelmayonnaise

SUPPEN

Frittatensuppe	6,90 €
<i>Rinderbouillon mit Eierkuchenstreifen</i>	
Backerbsensuppe	6,90 €
<i>Rinderbouillon mit Backerbsen</i>	
Cremiges Sellerie-Apfel-Süppchen	6,50 €
<i>mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	
Hütteneintopf	7,20 €
<i>täglich wechselnd</i>	

SALATE

Hüttensalat	11,90 €
<i>Blattsalat mit Kürbiskern - Vinaigrette und Kernen</i>	
<i>wahlweise mit:</i>	
geschmortem Kürbis	14,90 €
gebratenen Hühnerstreifen	16,50 €
gebratenen Rinderstreifen	17,50 €

HÜTTENGERICHTE

Appenzeller Käseknöpfle	14,90 €
<i>mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Salat</i>	
Südtiroler Hüttenmakkaroni	16,90 €
<i>mit cremiger Bolognese, Speck, Champignons, Erbsen, Parmesan und Pesto</i>	
Wiener Kürbiskern-Backhendl	17,50 €
<i>mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl</i>	
Südtiroler Knödel Tris	17,90 €
<i>Rote Beete-Kaspress-Spinatknödel mit Nussbutter und Bergkäse</i>	
Beef Tatar	21,90 €
<i>mit Brotchips, Kapernäpfeln, Trüffelcreme und frischem Steinofenbaguette</i>	
Rosa Zwiebelrostbraten vom Weiderind 200g	29,50 €
<i>mit Speckbohnen und gebratenen Serviettenknödeln</i>	
Rosa Steak vom Rinderrücken	29,50 €
<i>mit geschmortem Kürbis, Kartoffelecken und Kräuterbutter</i>	
Rinderfilet	36,90 €
<i>mit geschmortem Kürbis, Kartoffelecken und Kräuterbutter</i>	

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Grüner Veltliner -vom Löss-
Qualitätswein, trocken
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal

0,2l 9,90 €

0,75l 36,00 €

ROTWEIN

Primitivo di Manduria -Mandus-
DOC Manduria
Pietrapura, Apulien, Italien

0,2l 9,50 €

0,75l 34,00 €

HÜTTENMENÜ

FÜR SIE AB 12:00 UHR

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

Cremiges Sellerie-Apfel-Süppchen

mit gerösteten Sonnenblumenkernen



Käse Fondue

Mit Winterlichen Salaten, Kartoffel Drillinge,

Steinofenbaguette und Weintrauben



Bratpfel-Knusper-Trifle

im Glas geschichtetes Dessert mit Joghurtcreme,

Bratpfelragout und Knuspercrumble

p. P. / 35,90 €

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

DESSERT

Bratapfel-Knusper-Trifle 6,90 €

*im Glas geschichtetes Dessert mit Joghurtcreme,
Bratapfelragout und Knuspercrumble*

Kaiserschmarrn 12,10 €

mit Rosinen und hausgemachtem Zwetschgenröster

Hausgemachte Bobby Jones Eiscreme 3,80 €

verschiedene Sorten im 125ml Becher

GETRÄNKE

☉ APERITIF

Aperol Spritz 0,2 l 7,50 €
Aperol mit Sekt & Orange

Hugo 0,2 l 7,50 €
Sekt mit Limette, Holunderblütensirup & Minze

Secco Rosé 0,1 l 6,00 €
Winzervereinigung Frank & Frei 0,75 l 34,00 €

Bobby Jones Sekt 0,1 l 6,50 €
Chardonnay Brut, Exklusivabfüllung 0,75 l 39,00 €
Spa & GolfResort Weimarer Land

Champagner Deutz 0,1 l 12,00 €
Brut, Ay, Champagne 0,75 l 89,00 €

☉ BITTERS

Ramazzotti 4 cl 5,50 €

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	6,50 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden</i>		
Grauburgunder	0,2 l	9,50 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Weingut St. Urbanshof Nik Weiß, Leiwen, Mosel</i>		
Weißweinschorle	0,2 l	5,00 €
<i>Schorle aus Weißburgunder und Thüringer Waldquell</i>		

ROSÉWEIN

Aix Rosé	0,2 l	9,50 €
<i>Maison, Saint-Aix</i>		
<i>Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich</i>		

ROTWEIN

Primitivo di Manduria -Mandus-	0,2 l	9,50 €
<i>DOC Manduria</i>		
<i>Peitrapura, Apulien, Italien</i>		
Lagrein	0,2 l	10,50 €
<i>DOC</i>		
<i>Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol</i>		

🍷 FLASCHENWEINE 0,75l

WEISSWEIN

Furmint -vom Kalk- 47,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Weninger, Hortischon, Burgenland, Österreich

Grüner Veltliner -Federspiel- 45,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Knoll, Unter-Loiben, Wachau, Österreich

Gewürztraminer 52,00 €

DOC, Alto Adige

Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol

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

Dolé du Valais 58,00 €

AOC Valais

Jean-René Germanier, Vétroz, Wallis, Schweiz

Lagrein 39,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Elena Walch, Südtirol, Italien

Blaufränkisch 59,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Heinrich, Neusiedlersee/Burgenland, Österreich

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