

SPEISEKARTE

für die Winterzeit November 2018 bis März 2019

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

HÜTTENGERICHTE

Appenzeller Käseknöpfe <i>mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Salat</i>	13,50 €
Tiroler Spinatknödel <i>mit Bergkäse, Nussbutter und Salbei</i>	14,50 €
Schwäbische Maultaschen <i>mit Röstzwiebeln, Bauchspeck und geschlagenem Ei</i>	14,50 €
Südtiroler Hüttenmaccaroni <i>mit cremiger Bolognese mit Speck, Champignons, Erbsen, Parmesan und Pesto</i>	16,90 €
Hütten Burger <i>mit 200g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Käse, Bacon, Röstzwiebeln und Kartoffelpommes</i>	18,90 €
Rosa Zwiebelrostbraten vom Weiderind 250g <i>mit Speckbohnen und Serviettenknödel</i>	29,50 €
Thüringer Hütten-Currywurst <i>mit hausgemachter Currysauce und Kartoffelpommes</i>	9,50 €
Hütten-Dampfnudeln gefüllt mit Heidelbeeren <i>mit Vanillesauce und Mohn</i>	9,50 €

SUPPEN

Frittatensuppe	6,00 €
<i>Rinderbouillon mit Eierkuchenstreifen</i>	
Kürbiscremesuppe	6,00 €
<i>mit confierten Kürbis, Kernen und Kernöl</i>	
Hütteneintopf	6,50 €
<i>täglich wechselnd</i>	

SALATE

Feldsalat	10,90 €
<i>mit Kartoffeldressing und Brotcrouçons</i>	
Winterlicher Salat mit Rauchschinken	15,90 €
<i>mit Steirer Kürbiskern Vinaigrette und Kernen</i>	
Schweizer Wurstsalat	10,50 €
<i>mit Käsestreifen und Steinofenbaguette</i>	

Kaskrainer mit Butterbrezel 8,50€

mit süßem Senf, geriebenen Meerrettich und Butter

Handbrot

hausgemachter Sauerteigfladen aus dem Steinofen

wahlweise mit :

3 verschiedenen hausgemachten Dips 8,90 €

Sour Creme , Speck, Zwiebeln und Bergkäse 9,90 €

Birne, Walnuss, Honig und Blauschimmelkäse 10,90 €

KNÖDEL IN ZWEI GÄNGEN

In Tirol heißt es...

Der erste Knödel wird schwimmend gegessen (mit Kraftbrühe)

Und der Zweite zu Lande mit Salat & Zwiebelschmelze.

Genießen Sie zwei Kaspressknödel in einem zwei Gang Menü

p. P. / 19,90 €

oder einzeln :

Kaspressknödel- Suppe 14,50 €

zwei Kaspressknödel in Rinderkraftbrühe

Tiroler Kaspressknödel 14,50 €

mit Zwiebelschmelze und Salat

FONDUE

🕒 FÜR SIE AB 18:00 UHR

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Fondue ab 2 Personen mit Rapsöl. Dazu reichen wir eine kleine Salatauswahl, Dipsaucen und Kartoffel-Drillinge sowie hausgemachte Kräuterbutter.

Fleischfondue ca. 250g 26,90 €

Kalbshüftsteak, Rinderrücken, Schweinefilet, Hühnerbrust

Original Schweizer Käsefondue „Moitié-Moitié“ 250g 21,90 €

aus Appenzeller und Gruyère mit Knoblauch und Kirschwasser abgerundet mit Steinofenbaguette, Kartoffel-Drillinge und Wintersalat

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.

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Gamlitzer Morillon
Qualitätswein, trocken
Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark

0,2l 9,90 €

0,75l 36,00 €

ROTWEIN

Gamay de Dardagny Genève
AOC Genève
Weingut Émilienne & Jean Hutin, Dardagny (Genf), Schweiz

0,2l 9,90 €

0,75l 36,00 €

HÜTTENMENÜ

☉ FÜR SIE AB 18:00 UHR

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

Kürbiscremesuppe

mit confierten Kürbis, Kernen und Kernöl



Fondue

wählen Sie ein Fondue für mind. 2 Personen nach Ihrem Gusto



Stollen-Zwetschgen-Trifle

im Glas geschichtetes Dessert mit Joghurtcreme,

Zwetschgenragout und Stollencrumble

p. P. / 35,90 €

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

KINDERGERICHTE

Spaghetti	5,50 €
<i>mit Tomatenfruchtsauce und Parmesan</i>	
Appenzeller Käseknöpfe	7,90 €
<i>mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Salat</i>	
Little Bobby Burger	9,50 €
<i>mit saftigem Putenfleisch, Tomate, Gurke und Käse</i>	
Chicken Nuggets	7,50 €
<i>mit Kartoffelpommes</i>	

DESSERT

Stollen-Zwetschgen-Trifle	6,50 €
<i>im Glas geschichtetes Dessert mit Joghurtcreme, Zwetschgenragout und Stollencrumble</i>	
Kaiserschmarrn	8,50 €
<i>mit hausgemachtem Apfelmus</i>	
Apfelstrudel	6,90 €
<i>mit Vanillesauce</i>	
Vanillecreme	6,50 €
<i>mit Gewürzbirnenragout und Schokoladenerde</i>	

GETRÄNKE

☉ APERITIF

Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
<i>Aperol mit Sekt & Orange</i>		

Hugo	0,2 l	7,50 €
<i>Sekt mit Limette & Holunderblütenlikör</i>		

Secco Rosé	0,1 l	6,00 €
<i>Winzervereinigung Frank & Frei</i>		
	0,75 l	34,00 €

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

Champagner Deutz	0,1 l	11,50 €
<i>Brut, Ay, Champagne</i>		
	0,75 l	79,00 €

☉ BITTERS

Ramazotti	4 cl	5,50 €
-----------	------	--------

Underberg	2 cl	3,00 €
-----------	------	--------

☉ BIERE VOM FASS

Apoldaer Spezial Pils	0,3 l	2,90 €
<i>Das Bier aus Thüringen</i>	0,5 l	4,20 €
Apoldaer Tradition	0,3 l	3,00 €
<i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i>	0,5 l	4,30 €
Radler	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,20 €
Schneider Weisse, Weißbier	0,5 l	4,20 €

☉ BIERE IN DER FLASCHE

Erdinger Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Warsteiner, alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

☉ HEISSGETRÄNKE

Café Creme	2,50 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,10 €
Latte Macchiato	3,30 €
Milchkaffee	3,10 €
Tasse heiße Schokolade	2,90 €
Glas Tee	2,30 €

verschiedene Sorten aus dem Hause Eilles

*wie Darjeeling, Assam, Grüner-Tee, Früchte-Tee, Pfefferminze,
Kamille, Kräuter-Tee, Roibusch-Vanille oder Earl Grey*

☉ ALKOHOLFREI

Fruchtsäfte	0,2 l	2,50 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>	0,4 l	4,20 €
Saftschorlen	0,2 l	2,50 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>	0,4 l	4,20 €
Golfer	0,4 l	4,20 €
<i>Grapefruit-Zitrone</i>		
Roter Golfer	0,4 l	4,20 €
<i>Rhabarbersaft mit frischer Limette</i>		
Coca Cola, Fanta, Sprite oder Coca Cola light*	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,20 €
Thomas Henry Tonic Water*	0,2 l	2,50 €
Thomas Henry Ginger Ale*	0,2 l	2,50 €
Thüringer Waldquell Pur, Classic, Medium	0,25 l	2,20 €
Thüringer Waldquell Pur, Classic, Medium	0,75 l	6,00 €
PET Rundengenränk	0,5 l	2,20 €

☉ BRÄNDE / LONGDRINKS

Lantenhammer Edelbrand	2 cl	6,50 €
<i>Williams, Marille, Zwetschge, Wildkirsche</i>		
Lantenhammer Obstler aus dem Holzfass	2 cl	4,50 €
<i>Apfel-Birne</i>		
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	4,50 €
Hendrick`s Gin & Tonic	4 cl	10,00 €

*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>		
Gamlitzer Morillon	0,2 l	9,90 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark</i>		
Weißweinschorle	0,2 l	5,00 €
<i>Schorle aus Weißburgunder und Thüringer Waldquell</i>		

ROSÉWEIN

Langloiser Rosé vom Zweigelt	0,2 l	9,50 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Weingut Bründlmayr, Langenlois, Kamptal</i>		

ROTWEIN

Gamay de Dardagny Genève	0,2 l	9,90 €
<i>AOC Genève</i>		
<i>Weingut Émilienne & Jean Hutin, Dardagny (Genf), Schweiz</i>		
Lagrein	0,2 l	10,50 €
<i>DOC</i>		
<i>Weingut Alois Lageder, Magreid, Südtirol</i>		

🍷 FLASCHENWEINE 0,75l

WEISSWEIN

Gamlitzer Morillon 36,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

Grüner Veltliner „Federspiel“ 45,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Knoll, Unter-Loiben, Wachau, Österreich

St. Saphorin „La Maison du Lezard“ 59,00 €

Lavaux AOC

Henri, Badoux, Aigle, Waad, Schweiz

Lugana Bianco „Ottella“ 36,00 €

DOC

Tenuta Francesco & Michele Montresor, Venetien, Italien

ROSÉWEIN

Langloiser Rosé vom Zweigelt 34,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Bründlmayr, Langenlois, Kamptal

🍷 FLASCHENWEINE 0,75l

ROTWEIN

Gamay de Dardagny Genève 36,00 €

AOC Genève, trocken

Weingut Émilienne & Jean Hutin, Dardagny (Genf), Schweiz

Lagrein 39,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Alois Lageder, Magreid, Südtirol, Italien

Pannobile 65,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee/Burgenland, Österreich

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNE 0,75l

Sauvignon blanc 43,00 €

Brut, Sektmanufaktur Schloss Vaux, Eltville, Rheingau

Champagner Deutz 79,00 €

Brut, Ay, Champagne

Billecart-Salmon, Mareuil-Sur-Ay

Brut

85,00 €

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