

# Zum güldenen Zopf

URSPRÜNGLICH – REGIONAL – TRADITIONELL – SEIT 1541

**475 JAHRE WECHSELVOLLE GESCHICHTE. DER WIRT MIT DEM GÜLDENEN ZOPF IN BLANKENHAIN. KLASSISCHE THÜRINGER KÜCHE MIT ZUTATEN AUS DER REGION. WILD UND FORELLE, ZWEI STARKE PRODUKTE. LANDHOF ZIEGENRIED. WATZDORFER UND FAHNER. DER TISCH IST REICH GEDECKT. HIDEAWAY ON COURSE. GOLFEN AUF GRANDIOSEN PLÄTZEN IM WEIMARER LAND. SCHNUPPERGOLFEN. LINDENSPA - ZEIT FÜR RUHE UND ENTSPANNUNG.**

## 475 JAHRE WECHSELVOLLE GESCHICHTE

Die Ursprünge des Restaurants „Zum güldenen Zopf“ reichen mindestens bis ins Jahr 1541 zurück. Ursprünglich war es ein Vorspann, das heißt ein Gasthof mit Pferdestation. Die Tiere wurden benötigt, um die mit Schiefer oder Kupfer voll beladenen Fuhrwerke beim Verlassen der talwärts gelegenen Stadt Blankenhain zu unterstützen. Seine Blütezeit erlebte das Haus im 18. und 19. Jahrhundert durch seine Lage an zwei sich kreuzenden Handelsstraßen. Der Verkehr auf diesen Straßen begünstigte die Entwicklung des Handwerks, denn die fah-



renden Händler benötigten Schmiede, Stellmacher und Sattler – aber auch mal ein Bier oder eine Brotzeit, was wiederum die Ent-

wicklung des Gastgewerbes vorantrieb. Im Jahr 1742 brannte ein Teil der Blankenhainer Vorstadt mitsamt dem „Güldenen Zopf“ ab. Nach

### SPA & GOLFRESORT

In reizvoller Landschaft eingebettet, liegen die 45-Loch-Golfanlage und das Spa & GolfResort Weimarer Land. Die stilvollen Räumlichkeiten und der exquisite Service machen Ihren Aufenthalt besonders. Wir schenken Ihnen Ruhe, Entspannung und Zeit im LindenSpa und verwöhnen Sie in sieben unterschiedlichen Restaurants mit edler und ausgefallener Küche. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in einem Hideaway der Extraklasse. ■

/ Seite 4

dem Wiederaufbau hieß das Haus von 1755 an zunächst „Zum Mohren“, ehe es ab 1936 wieder seinen ursprünglichen Namen erhielt. ■

## KLASSISCHE THÜRINGER KÜCHE MIT ZUTATEN AUS DER REGION NEU INTERPRETIERT

Warum kauft man ein fast 500 Jahre altes, leer stehendes Gasthaus? „Viele unserer Gäste haben gezielt nach einem Ort gefragt, an dem sie die Thüringer Küche genießen können. Den haben wir

hiermit geschaffen“, lautet die Antwort von Matthias Grafe, Inhaber des Spa & GolfResorts Weimarer Land am Rande von Blankenhain. Die Familie Grafe erwarb das Objekt im Jahr 2015, hat es gastronomisch wiederbelebt und im September

2016 neu eröffnet. Das traditionsreiche Haus setzt dabei in erster Linie auf klassische Thüringer Küche mit Zutaten aus der Region. „Die Besonderheit sind unsere hochwertigen Produkte, die zum überwiegenden Teil aus der näheren Umge-

bung stammen“, verrät General Manager Daniel Stenzel, der damit die Produktwelt des Spa & GolfResorts Weimarer Land um eine abwechslungsreiche Alternative mit regionalem Fokus erweitert. ■



# AFRIKANI- SCHER WELS AUS THÜRIN- GEN FÜR GENIESSER



Warum wir uns für Wels aus Schkölen entschieden haben? Weil wir auf höchste Qualität, Frische und Natürlichkeit setzen. Nachhaltig und regional produziert, wird der afrikanische Wels in Schkölen gänzlich ohne Antibiotika, Medikamente und Leistungsförderer gezüchtet. Frisches Schköleener Brunnenwasser wird für die Fischbecken verwendet, welche wiederum durch Abwärme einer Biogasanlage beheizt wird. Durch den äußerst kurzen Transportweg kommt der Fisch direkt nach Fang und Räucherung außergewöhnlich frisch in unserer Küche an. Der Wels wird durch den gesamten Herstellungsprozess von Hand bearbeitet. Das bedeutet, er wird zunächst in einer ausgewogenen Gewürzmischung eingelegt und anschließend in einem kleinen Ofen geräuchert. Dieser wird zur Geschmacksveredelung mit Buchenspänen angefeuert. Der afrikanische Wels ist nahezu grätenfrei und besitzt nur 6-8 % Fettanteil, was ihn sehr bekömmlich macht. Außerdem hat er einen überdurchschnittlichen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, weshalb er sich besonders gut für eine gesundheitsbewusste und leichte Ernährung eignet. Den Schköleener Wels können Sie bei uns mit hausgemachter Remoulade und abgestimmten Beilagen als leichten Starter genießen. ■

## VORWEG

Lauwarmer geräucherter Wels mit Remoulade, saurem Gemüse und mariniertem Blattsalat 11,50 €

Marktsalat mit Himbeerdressing und karamellisiertem Ziegenkäse 11,50 €

Sülz-Carpaccio von der Schweinshaxe mit geröstetem Bauchspeck, Kräutersalat und süßer Senf-Vinaigrette 12,50 €

"Würzfleisch" Ragout von der Duroc Sau mit Worcestersauce und Zitrone 9,00 €

Weimarer Zwiebelsuppe mit Käse-Schmandbrot 6,50 €

Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone 7,50 €

## HAUPTSACHE

Sauerbraten vom Weiderind mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 18,50 €

"Oma Erikas" Wickelkloß gefüllt mit gerösteten Semmelbröseln, gekochtem Rindfleisch und Petersilie 15,50 €

Wildgulasch mit Butter-Spätzle und Rote Bete Salat 18,00 €

Haxe vom Lamm auf geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelstumpf 19,50 €

Roulade vom Weiderind mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 19,50 €

Rinderzunge mit grüner Soße, Wurzelgemüse, Kartoffelstumpf 15,50 €

Thüringer Topfbratenragout von Herz, Niere und Bauch mit gebackenen Kloßschnitten 16,50 €

Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites sowie Gurkensalat. Wahlweise mit Waldpilzrahm, Schweineragout oder Spiegelei Schwein 20,00 € Kalb 24,00 €

Filet vom Saibling mit Tomatensalat und weißem Zwiebelpüree 20,50 €

Forelle „Müllerin“ aus dem Kirschbachtal mit Kartoffelpüree und Blattsalat 22,00 €

Kartoffelstrudel mit Pilzen der Saison, Feldsalat dazu Kräuterschmand 19,50 €

## SPEZIAL

Rinderfilet Mittelstück 500g (2 Pers.) mit Rotweinschalotten, Gemüse der Saison und Kartoffelbeilage

70,00 € je 250 g extra 35,00 €

Reservierung erforderlich (mind. 24h vorher)!

## ZUGUTERLETZT

Gebackene Zimt-Kloßkrapfen mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis 8,50 €

Apfelküchlein mit Eierlikör und Apfel-Sorbet 10,50 €

Thüringer Haselnuss-Birnen-Biskuit mit Haselnussbrand und Vanilleeis 9,50 €

## WATZDORFER UND FAHNER – SCHLUCK FÜR SCHLUCK, EIN PURER GENUSS



Die Brautradition der WATZDORFER reicht bis in das Jahr 1411. Seit über 600 Jahren schätzen Biertrinker die Kunst der Brauerei aus Thüringen. Heute vereinen sich alte Brautechniken mit modernsten Verfahrensweisen zu einem einmaligen Bier.



Im Schutze des Gebirgszuges „Fahner Höhe“ reifen verschiedenste Früchte heran. Veredelte Äpfel, Birnen, Kirschen und Pflaumen werden zu naturbelassenen Säften, Nektaren und Obstlikören. Vom naturnahen Anbau der Früchte bis zum Endprodukt liegt alles in einer Hand. ■

## BIERE VOM FASS

Watzdorfer Burg Pils 0,3l 3,50 € 0,5l 4,20 €

Watzdorfer Schwarzbier 0,3l 3,50 € 0,5l 4,20 €

## FLASCHENBIERE

Pils 0,3l 2,90 € Weißbier 0,5l 4,20 € (alkoholfrei) Weißbier 0,5l 4,50 €

## HEISSGETRÄNKE

Café Crème 2,90 € Cappuccino 3,50 € Espresso 2,50 € Doppelter Espresso 3,50 € Latte Macchiato 3,90 € Milchkaffee 3,50 € Heiße Schokolade 3,50 € Glas Tee 2,80 €

## ALKOHOLFREI

Fahner Fruchtsäfte Apfel, Orange, schwarze Johannisbeere, Banane, Sauerkirsche, Rhabarbersaft 0,2l 3,20 €

Vita Cola Pur, Orange, Zitrone 0,2l 3,00 € 0,4l 5,00 €

Thüringer Waldquell Classic, Medium, Pur 0,25l 2,50 € 0,75l 6,90 €

## ZOPF EXKLUSIV

Guldene Quitte 8,00 € Quittenlikör, Tonic Water, Zitrone und Rosmarin

## OFFENE WEINE

"Unverblümt" Qualitätswein, Weingut Proppe, Löberschütz 0,2l 7,90 €

Bacchus Qualitätswein, trocken, Weingut Pawis, Zscheiplitz 0,2l 7,90 €

Rosé Cuvée Qualitätswein, Weingut Böhme & Töchter, Gleina 0,2l 7,90 €

"Herzog von Auerstedt" Qualitätswein, trocken, Thüringer Weingut, Bad Sulza 0,2l 8,50 €

Blauer Zweigelt Qualitätswein, trocken, Weingut Pawis, Zscheiplitz 0,2l 8,50 €

## SEKT

Unsere Hausmarke: Bobby Jones Sekt Chardonnay Brut, Rosé Brut 0,1l 6,50 € 0,75l 39,00 €

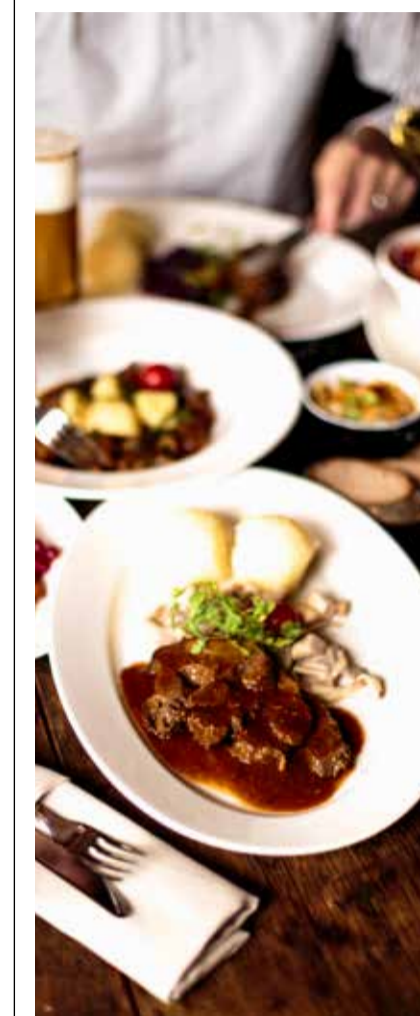
## BRÄNDE & LIKÖR

Fahner 2cl 3,90 € Williams-Christ Birnenbrand, Mirabellenbrand, Obstbrand, Zwetschgenwasser, Haselnuss, Honig Willi

Heimatlikör 2cl 7,00 € BIO Kräuterlikör aus Weimar

Aromatique 2cl 4,50 € Gewürzbitter

## FRISCH, REGIONAL UND TRADITIONELL.



Dies sind die Worte, mit denen man die Gerichte auf der Speisekarte von unserem Restaurant „Zum güldenen Zopf“ prägnant beschreiben kann. Die Raffinesse unserer Küche liegt in der Auswahl von ausgezeichneten Lebensmitteln für die Zubereitung. Die regionale Herkunft ist dabei wichtiges Kriterium. In edlem und gemütlichem Ambiente freuen wir uns, Sie zu bewirten. Wir reservieren einen Tisch für Sie oder für Kleingruppen unter der Nummer +49 (0) 36459 / 6164 4800 info@zumzopf.de

Für Informationen über die enthaltenen allergenen Stoffe sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.



# HIDEAWAY ON COURSE

**A**m 1. Mai 2013 öffnete das klassenfreie Spa & Golf Resort Weimarer Land seine Türen. Das Hotel besticht durch seine Lage als eines der wenigen echten On-Course-Hotels in Deutschland. Auf dem Gelände des ehemaligen Gutshofes Gut Krakau entstand mit großem Aufwand ein besonderes Objekt für die ganze Familie, Golfer, Spa-Urlauber und Kulturfreunde. Die gesamte Anlage besteht aus vier Gebäuden mit insgesamt 94 Zimmern und 212 Betten, die durch die historische Bauweise auf dem denkmalgeschützten Gutshof eine besondere Atmosphäre ausstrahlt. Geräumige Doppelzimmer und Suiten versprechen einen grandiosen Aufenthalt. Zum LindenSpa gehören neben verschiedenen Pools auch ein Sauna-, Beauty- und Fitnessbereich. Die sieben Restaurants bieten vorzügliche Küche im edlen Ambiente. ■



## GOLFEN AUF GRANDIOSEN PLÄTZEN IM WEIMARER LAND

**D**ie spektakuläre 45-Loch-Golfanlage mit traumhafter Naturkulisse besteht aus zwei 18-Loch-Golfplätzen und einem 9-Loch Course. Die Kombination der beiden Plätze ermöglicht drei abwechslungsreiche 18-Loch-Spielvarianten. Der Goethe-Course ist ein landschaftlich schöner Course. Wir kommen nicht umhin zu behaupten, dass Goethe, hätte er dem Golfspiel frönen können, diesem Course eine lyrische Widmung hinterlassen hätte. Der Feininger-Course beschreibt den südöstlichen Bereich des Golfresorts mit grandiosem Blick auf Blankenhain. Der Bobby Jones Champion-Course ergibt sich als Essenz aus Goethe- und Feininger-Course. Golfschule und Lehrer ergänzen unser Angebot. Nach fantastischer Golfrunde können Sie in der GolfHütte einkehren – lassen Sie sich verwöhnen. Für junge Golfer ist das Kinder-Golf-Camp in den Ferien ideal. ■



### SCHNUPPERGOLFEN

Neugierig auf Golf? Jeden Sonntag, in der Zeit von 14.00 bis 15.00 Uhr können Sie bei uns gratis Golfen. Golflehrer und Equipment stellen wir. ■



### SPA

## LINDENSPA - ZEIT FÜR RUHE UND ENTSPANNUNG



Einladend präsentiert sich das 3.000 m<sup>2</sup> große LindenSpa. Relaxen Sie in großzügigen

Pools und genießen Sie mehr als 20 Highlights, wie ein Gradierwerk, eine umfangreiche Saunawelt, ein Dampfbad, Private Cocooning uvm. Die Fitnessräume bieten Gelegenheit zum abwechslungsreichen Training. ■

Speisen in einmaligem Ambiente aus Gemütlichkeit und Eleganz – im Spa & GolfResort finden Sie Ihren Lieblingsplatz. Marcel Hanslok und sein Team



werden Sie im Restaurant Augusta mit dazugehöriger Augusta Stube begeistern. Hier können Sie ein exklusives Abendmenü genießen. Das Fine Dining Restaurant Masters bietet Ihnen mit

Chef de Cuisine Danny Schwabe und Team mediterrane, frankophile Küche und überrascht mit neuen Kreationen, die von unserem Sommelier mit ausgesuchten Weinen ergänzt werden. Eine erlesene Auswahl an Zigarren steht an unserer Grand Slam Bar bereit. Im Restaurant der GolfHütte erwartet Sie im



Sommer eine vitale Küche und im Winter Fondue-Kreationen. Für Veranstaltungen und Familienfeiern können Sie unseren Festsaal wie auch die anderen Räumlichkeiten der GolfHütte anmieten. ■

