

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. ■

AFRIKANISCHER WELS AUS THÜRINGEN 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 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. ■

THÜRINGER 3-GANG MENÜ

Lauwarmer geräucherter Wels
mit Remoulade, saurem Gemüse und mariniertem Blattsalat



Roulade vom Weiderind
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen



Gebackene Zimt-Kloßkrapfen
mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis

40,00 €

VORWEG

Lauwarmer geräucherter
Wels mit Remoulade, saurem
Gemüse und mariniertem Blatt-
salat 13,00 €

Marktsalat mit Himbeerdres-
sing und karamellisiertem
Ziegenkäse 13,00 €

Wildpraline und Terrine mit
Sellerie und schwarzen Johannis-
beeren 13,00 €

"Würzfleisch" Ragout von
der Duroc Sau mit Worcester-
sauce und Zitrone 10,50 €

Weimarer Zwiebelsuppe
mit Käse-Schmandbrot 7,50 €

Soljanka mit Sauerrahm und
Zitrone 8,50 €

HAUPTSACHE

Sauerbraten vom Weiderind
mit Apfelrotkohl und Thüringer
Klößen 21,00 €

"Oma Erikas" Wickelkloß
gefüllt mit gerösteten Semmelbrö-
seln, gekochtem Rindfleisch und
Petersilie 17,50 €

Wildgulasch mit Butter-Spätzle
und Rote Bete Salat 21,00 €

Rosa gebratene Hirschhüfte
an Haselnusssoße mit Rahmwirsing
und Sauerteig-Speck-Knödel 32,00 €

Haxe vom Lamm auf geschmor-
tem Wurzelgemüse und Kartoffel-
senfstampf 22,00 €

Roulade vom Weiderind mit
Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
24,00 €

Rinderzunge mit grüner Soße,
Wurzelgemüse, Kartoffelsenfstampf
17,50 €

Thüringer Topfbratenragout
von Herz, Niere und Bauch mit ge-
backenen Kloßschnitten 18,50 €

Schnitzel mit Bratkartoffeln oder
Pommes Frites sowie Gurkensa-
lat. Wahlweise mit Waldpilzrahm,
Schweineragout oder Spiegelei
Schwein 23,00 €
Kalb 27,00 €

Filet vom Saibling mit To-
matensalat und weißem Zwiebel-
püree 23,00 €

Forelle „Müllerin“ aus
dem Kirschbachtal mit
Kartoffelpüree und Blattsalat
25,00 €

Kartoffelstrudel mit Pilzen der
Saison, Feldsalat dazu Kräuter-
schmand 21,00 €

SPEZIAL

Rinderfilet Mittelstück 500g
(2 Pers.) mit Rotweinschalotten,
Gemüse der Saison und Kartof-
felbeilage 80,00 €
je 250 g extra 40,00 €

Reservierung erforderlich (mind.
24h vorher)!

ZUGUTERLETZT

Gebackene Zimt-Kloßkrapfen
mit eingelegten Zwetschgen und Va-
nilleeis 11,00 €

Apfelkuchlein mit Eierlikör und
Apfel-Sorbet 12,00 €

Thüringer Haselnuss-Birnen-
Biskuit mit Haselnussbrand und
Vanilleeis 11,00 €

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 3,90 €
0,5l 4,50 €

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

FLASCHENBIERE

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

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 3,50 €

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

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

ZOPF EXKLUSIV

Güldene 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 7,00 €
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

Am 1. Mai 2013 öffnete das Spa & GolfResort 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 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, die durch die historische Bauweise auf dem denkmalgeschützten Gutshof eine besondere Atmosphäre ausstrahlt. Geräumige Doppelzimmer und Suiten versprechen einen unvergesslichen Aufenthalt. Zum LindenSpa gehören neben verschiedenen Pools und Saunen auch ein Beauty- und Fitnessbereich. Die sieben Restaurants bieten vorzügliche Küche im edlen Ambiente. ■



GOLFEN AUF GRANDIOSEN PLÄTZEN IM WEIMARER LAND

Die 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. ■



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 begeistern. Das mit Michelin Stern ausgezeichnete Restaurant Masters bietet Ihnen mit Chef de Cuisine Danny Schwabe und Team mediterrane, frankophile



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. ■



Menü, welches mit einzigartigen Geschmacks-Erlebnissen überzeugt. Die von unseren Sommeliers ausgewählten Weine sind die perfekte Ergänzung. Eine erlesene Auswahl an Zigarren liegt an unserer Grand Slam Bar bereit. Im Restaurant

unseren Sommeliers ausgewählten Weine sind die perfekte Ergänzung. Eine erlesene Auswahl an Zigarren liegt 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. ■



Einladend präsentiert sich das 3.000 m² große LindenSpa. Relaxen Sie in großzügigen

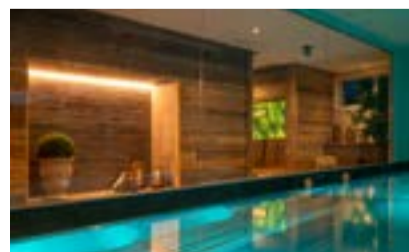
SCHNUPPERGOLFEN

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



Pool 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. ■

Einladend präsentiert sich das 3.000 m² große LindenSpa. Relaxen Sie in großzügigen


Zum güldenen Zopf
seit 1541



Weinkarte

Die Region Saale-Unstrut ist eine Weinbauregion in
Mitteldeutschland.

Sie erstreckt sich überwiegend im sachsen-
anhaltischen Burgenlandkreis und dort wiederum
überwiegend entlang der Flüsse Saale und Unstrut.

Die Weinstöcke stehen heute in der Region auf einer
Gesamtfläche von
ca. 798 Hektar in den Bundesländern
Sachsen-Anhalt, Thüringen und Brandenburg.

**"Ein Trinkgefäß,
sobald es leer, macht keine rechte Freude
mehr"**

Johann Wolfgang von Goethe

Weingut Wolfram Proppe

15 min Autofahrt von Jena befindet sich das Weingut in
Löberschütz.

2007 gründete Wolfram Proppe sein Weingut vorerst im
Nebenerwerb. Seit 2014 führt er dieses hauptberuflich mit
viel Leidenschaft als Winzer und Oenologe.

Die Familie Proppe engagiert sich gern für alte Rebsorten,
den Weinbau und die Natur im Thüringer Saaletal.

Als repräsentatives Markenzeichen charakterisiert das
Gingkoblatt die Etiketten der Weinflaschen.

Weingut Bernard Pawis

Etwa eine Stunde Autofahrt von Blankenhain entfernt,
zwischen Freyburg und Laucha, befindet sich das Weingut
von Bernard Pawis in Zscheiplitz.

Die Erhaltung des gebietstypischen Geschmackspotenzial der
einzelnen Rebsorten ist der Familie Pawis sehr wichtig.

1991 gründete die Familie mit 0,5 ha Rebfläche das Weingut.

Heute bewirtschaften sie mit Ihrem Team 16 ha Weinberge
entlang der Unstrut um Freyburg und im Saaletal.

**Wenn ich darüber nachdenke, wie alles begann, finde ich
kein konkretes Datum. Alles hat sich gefügt.**

Bernard Pawis

Winzerhof Gussek

Etwa eine Stunde Autofahrt von Blankenhain entfernt, am Rande von Naumburg, finden Sie den Winzerhof Gussek.

1919 wurde im Versailler Vertrag die Reblausforschungsstation nach Naumburg verlagert. Dies war die Geburtsstunde der heute hiesigen Weinbauverwaltung.

1993 wurde der Winzerhof Gussek gegründet.

Das Credo vom Winzerhof Gussek liegt auf betonte Fruchtigkeit verbunden mit feinen Säurestrukturen und elegantem Charakter.

In den Weinbergen Kaatschener Dachsberg, Naumburger Steinmeister, Naumburger Sonneck und Naumburger Göttersitz findet man über 11 verschiedene Rebsorten.

Weingut Böhme und Töchter

Etwa eine Stunde Autofahrt von Blankenhain entfernt, in Gleina nördlich von Freyburg, finden Sie das familienbetriebene Weingut Böhme & Töchter.

Alles begann 1986 als Frank Böhmes erste Tochter zur Welt kam und er mit seinem Vater Werner Böhme einen kleinen Weinberg pflanzte. Nach über 35 Jahren ist die nächste Generation an der Reihe.

Zuhause ist es immer noch am schönsten.

**Die Gründer waren Väter,
heute walten Töchter und Söhne**

Sandro, Marika und Toska

Insgesamt bewirtschaften Sie ca. 5,5 Hektar.

Die größten Gewächse reifen im Freyburger Schweigenberg. Dort wachsen mediterrane Kräuter mit den Weinen um die Wette. Zur typischen Mineralität gesellt sich ein zartes Kräuterbukett.

Weingut Kloster Pforta

Etwa eine Stunde Autofahrt von Blankenhain entfernt, bei Bad Kösen direkt an der Saale, finden Sie das geschichtsträchtige Weingut Kloster Pforta

**Für unsere guten Tropfen haben sich schon die alten
Mönche den Rücken krumm gemacht.**

Weingut Kloster Porta

Den Ursprung des Weingutes bildet das Kloster Pforta, das durch die Zisterzienser gegründet wurde.

Das Landweingut Kloster Pforta ist nach der Wende in ein staatliches Weingut übernommen worden. Eigentümer ist das Land Sachsen-Anhalt. Mit 50 Hektar Rebfläche ist es das größte Weingut der Region.

Weingut Prof. Wartenberg

Etwa eine Stunde Autofahrt von Blankenhain entfernt nordwestlich von Naumburg befindet sich das Weingut Prof. Wartenberg

Prof. Hans Wartenberg, Botaniker und Pflanzenphysiologe, erwarb 1952 einen Teil der Weinbergslage „Naumburger Steinmeister“ in Rossbach bei Naumburg. Der Name der Weinbergslage ist auf die Zisterziensermönche des nahen Klosters Pforta zurück zu führen.

Das Unternehmen baut heute auf 5,6 ha ausschließlich Reben in historischen Steillagen und Terrassenweinbergen in der Lage „Naumburger Steinmeister“ und „Freyburger Schweigenberg“ an.

In bester süd-exponierter Hanglage gedeihen auf Muschelkalkböden klassische Weine wie Riesling, Weißburgunder, Silvaner und Spätburgunder, aber auch einige moderne Sorten. Einige Reben sind 50 bis 80 Jahre alt.

Weingut Bad Sulza

Etwa eine Stunde Autofahrt von Blankenhain entfernt, in Sonnendorf zwischen Bad Sulza und Großheringen, finden Sie das Weingut Bad Sulza

Jeder Tropfen Wein ist ein kleines Wunder der Natur in dem viel harte Arbeit steckt. Umso belohnender ist es zu sehen, wie sich Menschen für unsere Weine begeistern.

Andreas Clauß

1994 kam Andreas Clauß als gelernter Weinbautechniker, geprägt durch seinen Pioniergeist, ins Weingut Bad Sulza. Zunächst als Winzer tätig, wurde er einige Monate später Geschäftsführer des damals einzigen Weingutes in Thüringen. 1994 wurde auch in Thüringen die erste Weinprinzessin gewählt. Damit war die Stadt Bad Sulza die Weinstadt Thüringens.

Die Weinberglage erstreckt sich vom Weingut, über Bad Sulza, Auerstedt bis nach Kumitz bei Jena. Insgesamt bewirtschaftet das Weingut 50 Hektar.

Breitengrad51

Kühle Köpfe starke Hände

Weingut Böhme & Töchter, Weingut Born, Weingut Fröhlich-Hake, Winzerhof Gussek, Weingut Hey, Weingut Klaus Böhme, Landesweingut Kloster Pforta und Weingut Zahn.

Breitengrad51 vereint engagierte Familienbetriebe und ein Landesweingut im gemeinsamen Anspruch, das Potential des nördlichsten Qualitätsanabaugebiets in Deutschland nachhaltig zu entwickeln.

Bemerkenswerte Weine mit einzigartigem Profil.

Ein Breitengrad51-Wein spiegelt sich in den verwendeten heimischen Sorten, im Boden und im speziellen Kleinklima der besten Lagen an Saale und Unstrut.

Bei der Arbeit im Weinberg sowie im Keller wird das Potential jedes Jahrgangs voll ausgeschöpft.

Unsere Aperitifempfehlung

| | | |
|--|-------|--------|
| Bobby Jones Sekt | 0,1l | €6,50 |
| Chardonnay/ Rosé | 0,75l | €39,00 |
| Schloss Affaltrach, Württemberg | | |

Wenn Sie mit offenen Augen durch das Spa & GolfResort Weimarer Land gehen, werden Sie sehen, dass viele Erinnerungen an Bobby Jones und sein Leben zu entdecken sind.

Zwischen 1929-1930 erreichte Bobby Jones seine größten Siege. Er gewann mindestens einmal im Jahr eine nationale Meisterschaft. 1930 siegte er bei den U.S. Open, den British Open und gewann noch dazu die Amateur Championships in beiden Ländern- der einzige Grand Slam in der Geschichte des Golfsports.

Mit gerade mal 28 Jahren hatte Bobby Jones alles erreicht, was ein Golfer nur erreichen konnte.

Unsere Aperitifempfehlung

| | | |
|---------------------------------------|-------|--------|
| Blütensammler | 0,1l | €6,50 |
| Rosé, fruchtig | 0,75l | €35,00 |
| Landeskellerei Weinhaus Pforta | | |

Weinbergsedition

In der Weinbergsedition finden Sie unkomplizierte Weine für jeden Trinkanlass. Die Weine oder Secco zeichnen sich durch anregende Fruchtaromen, sowie einem ausgewogenem Säure-Süße Verhältnis aus. Die Etiketten der Weinbergsedition zieren unterschiedliche Tiere, welche Gäste im Weinberg sind.

Blütensammler

Nur in warmen Flusstälern -wie an Saale und Unstrut- kommt der Segelfalter auch in Deutschland vor. In der Nähe von Weinbergen hält sich dieser Schmetterling gern auf.

Unsere Aperitifempfehlung

| | | |
|-------------------------------|-------|--------|
| Andreas Claus Secco | 0,1l | €6,50 |
| Weiß, duftig | 0,75l | €37,00 |
| Weinhaus Andreas Clauß | | |

**Ein herrlich frisch-fruchtiger Perlwein,
der „Prosecco aus der Toskana des Ostens“.**

Andreas Clauß

Ein leichter, erfrischender Perlwein. Mit feiner Säure.
Aus den Rebsorten Müller-Thurgau, Scheurebe und
Muskateller.

Ein vielseitig verwendbarer Essensbegleiter.

Die Philosophie von Bad Sulza ist in der Weinbereitung, die
Weine traditionell trocken auszubauen, sie unterstreicht den
unverwechselbaren Charakter und die Besonderheit der
Thüringer Weine.

Weißwein

Unverblümt €30,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Wolfram Proppe, Löberschütz

Müller-Thurgau €36,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Wolfram Proppe, Löberschütz

Kerner €37,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Wolfram Proppe, Löberschütz

Auxerrois €35,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Wolfram Proppe, Löberschütz

Riesling €35,00

Qualitätswein, trocken
Winzerhof Gussek, Naumburg

Weißburgunder €31,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Pawis, Zscheiplitz

Bacchus €29,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Pawis, Zscheiplitz

Riesling R 736 €37,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Pawis, Zscheiplitz

Grauer Burgunder Muschelkalk €36,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Pawis, Zscheiplitz

Allerhand €35,00

Qualitätswein, trocken
Breitengrad51

Müller-Thurgau €30,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Böhme & Töchter, Gleina

Weißburgunder €35,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Böhme & Töchter, Gleina

Bacchus €31,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Kloster Pforta

Kerner €35,00

Qualitätswein, fruchtig
Weingut Kloster Pforta

Traminer €31,00

Qualitätswein, trocken
Thüringer Weingut Bad Sulza

Muskateller €30,00

Qualitätswein, trocken
Thüringer Weingut Bad Sulza

Auxerrois €42,00

Qualitätswein, trocken
Thüringer Weingut Bad Sulza

Silvaner Jenaer Grafenberg €32,00

Qualitätswein, trocken
Thüringer Weingut Bad Sulza, Kunitz

Sauvignon Blanc €37,00

Qualitätswein, trocken
Thüringer Weingut Bad Sulza

Weißburgunder Steinfass €58,00

Qualitätswein, trocken
Thüringer Weingut Bad Sulza

Chardonnay Spätlese Barrique €37,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Prof. Wartenberg, Rossbach

Muscaris Auslese €65,00

Qualitätswein, edelsüß
Weingut Prof. Wartenberg, Rossbach

Roséwein

Unverblümt €31,00

Qualitätswein, feinherb
Weingut Wolfram Proppe, Löberschütz

Rosé Cuveé €32,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Böhme & Töchter, Gleina

Rosé Hey €35,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Hey, Naumburg

Rosalie €32,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Pawis, Zscheiplitz

Rotwein

Merlin €45,00

Qualitätswein, trocken
Thüringer Weingut Bad Sulza

Spätburgunder €45,00

Qualitätswein, trocken
Winzerhof Gussek, Naumburg

Blauer Zweigelt €31,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Pawis, Zscheiplitz

Cabernet Cortis, Barrique €65,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Prof. Wartenberg, Rossbach

Herzog von Auerstedt €36,00

Qualitätswein, trocken
Thüringer Weingut Bad Sulza

Cabernet Dorsa €37,00

Qualitätswein, trocken
Thüringer Weingut Bad Sulza

Unsere Digestifempfehlung

Edradour Whisky 11 Years 4cl 20,00€
Single Malt Scotch
Bernard Pawis

Seit Generationen ist der Weinbau ein wichtiger Erwerbszweig für die Stadt und hat das Leben der Menschen, die Kultur und die Landschaft nachhaltig beeinflusst. Im November 1990 gründeten Herbert und Irene Pawis das wahrscheinliche kleinste Weingut.
Bernard Pawis

11 Years Pawis Finish Edradour Whisky Fassstärke
Single Malt Scotch Whisky.

8 Jahre gereift in Bourbon Fässern.
46-monatiges Finish im Barrique, die zuvor vier Jahre lang für den Spätburgunder-Ausbau verwendet wurden.
Weicher Scotch mit intensiver Sauerkirsche und Johannisbeer-Aromen sowie einer angenehmen Würze.
Anhaltender Abgang mit leichter Süße.