

SPEISEKARTE

für die Winterzeit November 2019 bis März 2020

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> | 14,90 € |
| Tiroler Spinatknödel <i>mit Bergkäse, Nussbutter und Salbei</i> | 14,90 € |
| Südtiroler Knödel Tris <i>Rote Beete - Kaspress - Spinatknödel mit Nussbutter und Bergkäse</i> | 15,90 € |
| Südtiroler Hüttenmaccaroni <i>mit cremiger Bolognese, Speck, Champignons, Erbsen, Parmesan und Pesto</i> | 16,90 € |
| Cremige Krautfleckerln <i>mit ausgelassenem Speck und frittiertem Rucola</i> | 8,90 € |
| Rosa Zwiebelrostbraten vom Weiderind 200g <i>mit Speckbohnen und gebratenen Serviettenknödeln</i> | 29,50 € |
| Knuspriger Schweinebauch <i>mit cremigen Krautfleckerln</i> | 19,50 € |

HÜTTENSNACK

| | |
|---|---------|
| Hütten Burger | 18,90 € |
| <i>mit 180g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Käse, Bacon, Kürbiskernöl und Kernen, Cheddar, Röstzwiebeln , Käsebun und Kartoffelpommes</i> | |
| Hütten Sandwich | 8,90 € |
| <i>Getoastetes Graubrot belegt mit steirischem Zupf Schwein, einer Honig Senf Marinade Krautsalat und Spiegelei</i> | |
| Thüringer Hütten Currywurst | 9,90 € |
| <i>mit hausgemachter Currysauce und Kartoffelpommes</i> | |
| Gratinierte Feige | 6,90 € |
| <i>eine geviertelte Feige gratiniert mit Blauschimmelkäse und Baguette</i> | |

SUPPEN

| | |
|--|--------|
| Frittatensuppe | 6,00 € |
| <i>Rinderbouillon mit Eierkuchenstreifen</i> | |
| Backerbsensuppe | 6,00 € |
| <i>Rinderbouillon mit Backerbsen</i> | |
| Kürbis - Orangensuppe | 6,00 € |
| <i>mit confiertem Kürbis, Kernen und Orangenöl</i> | |
| Hütteneintopf | 6,50 € |
| <i>täglich wechselnd</i> | |

SALATE

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

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. 250 g 27,90 €

Kalbhüftsteak, Rinderrücken, Schweinefilet, Hühnerbrust

Original Schweizer Käsefondue „Moitié-Moitié“ 250g 23,90 €

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.

Fondue bestellbar bis 20:30 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Gamlitzer Morillon
Qualitätswein, trocken
Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark

0,2l 9,90 €

0,75l 38,00 €

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.

Kürbis - Orangensuppe

mit confiertem Kürbis, Kernen und Orangenöl



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.

DESSERT

| | |
|--|---------|
| Stollen-Zwetschgen-Trifle | 6,90 € |
| <i>im Glas geschichtetes Dessert mit Joghurtcreme, Zwetschgenragout und Stollencrumble</i> | |
| | |
| Kaiserschmarrn | 11,90 € |
| <i>mit Rosinen und hausgemachtem Apfelmus</i> | |
| | |
| Hausgemachte Bobby Jones Eiscreme | 3,80 € |
| <i>verschiedene Sorten</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 & Holunderblütensirup. Minze</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

| | | |
|------------|------|--------|
| Ramazzotti | 4 cl | 5,50 € |
|------------|------|--------|

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

☉ BIERE VOM FASS

| | | |
|--|-------|--------|
| Apoldaer Spezial Pils | 0,3 l | 3,10 € |
| <i>Das Bier aus Thüringen</i> | 0,5 l | 4,20 € |
| Apoldaer Tradition | 0,3 l | 3,40 € |
| <i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i> | 0,5 l | 4,50 € |
| Radler | 0,3 l | 3,10 € |
| | 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 € |
| Cappuccino mit eigenem Foto* | 3,40 € |
| Espresso | 2,10 € |
| Doppelter Espresso | 3,10 € |
| Latte Macchiato | 3,30 € |
| Milchkaffee | 3,10 € |
| Milchkaffee mit eigenem Foto* | 3,60 € |
| Tasse heiße Schokolade | 2,90 € |
| Glas Tee | 2,50 € |

verschiedene Sorten aus dem Hause Althaus

*wie Darjeeling, Assam, Grüner-Tee, Früchte-Tee, Pfefferminze,
Kamille, Kräuter-Tee, Rooibush-Toffee oder Earl Grey*

*Unser Service-Team erklärt Ihnen gern, wie Sie ein eigenes Foto auf Ihre Kaffeespezialität gezaubert bekommen.

🍷 ALKOHOLFREI

| | | |
|--|--------|--------|
| Fruchtsäfte | 0,4 l | 4,20 € |
| <i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i> | | |
| Saftschorlen | 0,4 l | 4,20 € |
| <i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i> | | |
| Golfer | 0,4 l | 4,20 € |
| <i>Grapefruit-Zitrone</i> | | |
| Roter Golfer | 0,4 l | 4,20 € |
| <i>Rhabarbersaftschorle mit frischer Limette</i> | | |
| Coca Cola, Fanta, Sprite oder Coca Cola light* | 0,4 l | 4,20 € |
| Eistee von Althaus | | |
| <i>Fünffach stark aufgebrühter Tee</i> | | |
| “Green Tea” - Wild Peach Flavor* | 0,4 l | 4,20 € |
| “Fruit Infusion” - Watermelon & Mint Flavor* | 0,4 l | 4,20 € |
| Tonic Water* | 0,2 l | 2,50 € |
| 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 | 6,50 € |
| PET Rundengenränk | 0,5 l | 2,20 € |

🍷 BRÄNDE / LONGDRINKS

| | | |
|------------------------|------|---------|
| Lantenhammer Edelbrand | 2 cl | 6,50 € |
| Nonino Grappa | 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 Elena Walch, Tramin, Südtirol</i> | | |

🍷 FLASCHENWEINE 0,75l

WEISSWEIN

Gamlitzer Morillon 38,00 €

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 Elena Walch, 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

Champagner Deutz Rosé 84,00 €

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