

SPEISEKARTE

für die Winterzeit Oktober 2024 bis März 2025

in der GolfHütte

des Spa & GolfResort Weimarer Land



GolfHütte
Weimarer Land

FONDUE

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Fondue ab 2 Personen.

FÜR SIE AB 12.00 UHR

Original Schweizer Käsefondue „Moitié-Moitié“ 250g 35,00 €

| D, E, G, II-7, K1-9, L | 3

aus verschiedenen Hartkäsen wie Appenzeller und Gruyere mit Kirschwasser abgerundet. Dazu servieren wir eine kleine Salatauswahl, Kartoffel-Drillinge, Steinofenbaguette sowie Weintrauben.

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

Hier empfehlen wir Ihnen einen Scheibel Edelbrand.

FÜR SIE AB 18.00 UHR

Wir bitten um eine Vorbestellung bis 17.30 Uhr.

Fleischfondue ca. 250 g 40,00 €

| D, E, II-7, K1-9, L | 1, 3

Kalbshüfte, Rinderrücken, Schweinefilet, Hühnerbrust dazu reichen wir Rapsöl, eine kleine Salatauswahl, Dipsaucen und Kartoffel-Drillinge sowie hausgemachte Kräuterbutter.

Alle Angaben und Preise gelten pro Person.

Um einen entspannten Fondue-Genuss gewährleisten zu können,
servieren wir unser Fondue bis 20.30 Uhr.

HÜTTENSNACK

Schnittlauchbrot | D, II 8,50 €

Frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Butter und Schnittlauch

Tischgedeck | A, D, II, 2, 3, L | 1, 2, 3 12,00 €

*Marinierter Käse, Aioli und Coleslaw mit gerösteten Kernen
und frisches Baguette*

Gourmet Bauern Brot | A, D, E, II, L | 2, 3 15,00 €

Gebackenes Sauerteigbrot mit Kürbis, Schinken, Ei und geriebenen Kren

Käsekrainer | D, E, II-3, L | 3 14,00 €

mit geriebenem Kren und Brot

Thüringer Hütten Currywurst | D, E, G, K1-9, L | 2, 3 14,00 €

mit hausgemachter Tomaten-Currysauce und Kartoffelpommes

Hütten Kartoffel | A, D, E, G, II-3, K1-9, L | 2, 3 17,50 €

*Backkartoffel mit Coleslaw, einem Salattopping, Radieschen, Kürbis,
und Kernen, dazu Räucherlachsstreifen, Kren und Croûtons*

Würzen Sie Ihr Gericht nach Belieben mit unseren
sechs verschiedenen Saucen von **Mexican Tears**.

Unser Servicepersonal steht Ihnen bei Fragen gern zur Verfügung. 5,00 €

Leberkas Burger | A, D, E, II, 3, L | 2, 3 18,00 €

mit cremigem Spiegelei, Coleslaw, süßem Senf, dazu Kartoffelpommes

Hütten Burger | A, D, G, II-7, L | 1, 2, 3, 4c 24,00 €

*mit 180g Rindfleisch, Appenzeller Käse, Tomate, Gurke,
Trüffelsauce, Bacon, Röstzwiebeln und Kartoffelpommes*

SUPPEN

Frittatensuppe A, D, E, G, II-3, M	8,50 €
<i>Rinderbouillon mit Eierkuchenstreifen</i>	
Backerbsensuppe A, D, E, G, II-3, M	8,50 €
<i>Rinderbouillon mit Backerbsen</i>	
Kürbiscremesuppe F, G, II-3, K1-9	8,50 €
<i>mit gerösteten Kernen</i>	
Hütteneintopf A, D, E, F, G, H, II-7, L, K1-9, M 2,3	9,00 €
<i>täglich wechselnd</i>	

SALATE

Hüttensalat G, L, II-3, K1-9 L	17,50 €
<i>Blattsalat mit Mandarinen - Distelöl - Dressing und Kernen</i>	
<i>wahlweise mit:</i>	
gesmortem Kürbis	19,50 €
Rauchschinken ¹²	21,00 €
gebratenen Hühnerstreifen	22,00 €
gebratenen Rinderstreifen	25,00 €

HÜTTENGERICHTE

Kürbis Kichererbsen Auflauf F, G, K1-9 3 <i>mit frischen Kräutern und Feta überbacken</i>	19,50 €
Appenzeller Käseknöpfe A, D, G, II,5, K1-9 <i>mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Salat</i>	19,50 €
Südtiroler Hüttenmakkaroni D, G, II, K1-9 2, 3 <i>mit cremiger Bolognese, Speck, Champignons, Erbsen, Feta und Pesto</i>	21,00 €
Südtiroler Knödel Tris A, D, II 3 <i>Rote Beete-, Kaspress- und Spinat-Knödel mit Nussbutter und Bergkäse</i>	22,00 €
Wiener Kürbiskern-Backhendl A, II, L <i>mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl</i>	23,00 €
Rinderfilet D, L <i>mit geschmortem Kürbis, Kräuter-Kartoffel-Drillingen und Kräuterbutter</i>	43,00 €
Zwiebel Iberico Entrecôte D, L <i>mit feinen Nussaromen besticht das Entrecôte vom Iberischen Schwein, serviert mit einer Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat</i>	34,00 €
Iberico Entrecôte D, L <i>mit feinen Nussaromen besticht das Entrecôte vom Iberischen Schwein, serviert mit geschmortem Kürbis, Kräuter-Kartoffel-Drillingen und Kräuterbutter</i>	33,00 €

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN | G

Grauburgunder

Qualitätswein, trocken

Weingut Nik Weis, St. Urbanhof, Leiwen/Mosel

0,2l 9,50 €

0,75l 36,00 €

ROTWEIN | G

Merlot -Haus & Hof-

Qualitätswein, trocken

Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland

0,2l 9,50 €

0,75l 36,00 €

HÜTTENMENÜ

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

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kernen

| F, G, II-3, K1-9



Wiener Kürbiskern-Backhendl

mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl

| A, II, L



Winterliche Cheesecake Creme

Im Glas mit fruchtiger Sauce und Knuspercrumble

| D, II-7, K1-9

40,00 € pro Person

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

DESSERT

Winterliche Cheesecake Creme | D, II-7, K1-9 8,50 €
im Glas mit fruchtiger Sauce und Knuspercrumble

Kaiserschmarrn | A, D, II | 2 15,90 €
mit Rum Rosinen und hausgemachtem Zwetschgenröster

Geeister Joghurt |^D 8,50 €
mit Apfelragout

Hausgemachte Bobby Jones Eiscreme | siehe Boden 4,30 €
verschiedene Sorten im 125ml Becher

*Vanille, Schokolade, Mango, Erdbeere, Salz Karamell,
Himbeer Joghurt, Haselnuss, Sorte der Saison*

Zu Ihrem Dessert empfehlen wir ein Glas...

Heideboden Süß |^G

Beerenauslese

Weingut Hannes Reeh, Burgenland, Österreich

0,1l 7,90 €

GETRÄNKE

APERITIF | G

Graham's Blend No.12	0,2 l	10,50 €
<i>Red Port mit Tonic Water</i> 15		

Aperol Spritz 1, 3, 15	0,2 l	8,90 €
<i>Aperol mit Sekt & Orange</i>		

Hugo	0,2 l	8,90 €
<i>Sekt mit Limette & Holunderblütensirup</i>		

Secco Rosé	0,1 l	7,00 €
<i>Winzervereinigung Frank & Frei</i>	0,75 l	42,00 €

Bobby Jones Sekt	0,1 l	7,00 €
<i>Chardonnay Brut, Exklusivabfüllung</i>	0,75 l	42,00 €
<i>Spa & GolfResort Weimarer Land</i>		

Champagner Deutz	0,1 l	15,00 €
<i>Brut, Ay, Champagne</i>	0,75 l	95,00 €

Graham's Blend No.12	5 cl	7,50 €
<i>Red Port</i>		

BITTERS

Ramazzotti	4 cl	8,00 €
------------	------	--------

BIERE VOM FASS |¹³

Apoldaer Spezial Pils	0,3 l	3,90 €
<i>Das Bier aus Thüringen</i>	0,5 l	4,90 €
Apoldaer Tradition	0,3 l	3,90 €
<i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i>	0,5 l	4,90 €
Radler ^{1, 3, 15}	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
Büble Weizen, Weißbier ¹¹	0,5 l	4,90 €

BIERE IN DER FLASCHE |¹³

Erdinger Weißbier ¹¹ , alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Warsteiner, alkoholfrei	0,33 l	3,90 €

HEISSGETRÄNKE |¹⁴

Café Creme	3,20 €
Cappuccino ^D	4,20 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Latte Macchiato ^D	4,20 €
Milchkaffee ^D	4,20 €

Tasse heiße Schokolade ^D	4,20 €
Glas Tee	3,20 €

*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	5,00 €
<i>Apfel, Orange</i>		
Fruchtnektar	0,4 l	5,00 €
<i>Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		
Saft- / Nektarschorlen	0,4 l	5,00 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		
Golfer ^{9, 11}	0,4 l	5,00 €
<i>Grapefruit-Zitrone mit frischer Limette</i>		
Roter Golfer	0,4 l	5,00 €
<i>Rhabarbernektar mit frischer Limette</i>		
Coca Cola ^{1, 14} , Fanta ^{1, 3} , Sprite ^{2, 11} oder Coca Cola Zero ^{1, 9, 11, 14}	0,4 l	4,90 €
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 ¹⁵	0,2 l	4,00 €
Ginger Ale ¹	0,2 l	4,00 €
Thüringer Waldquell Pur, Classic, Medium	0,25 l	3,00 €
Thüringer Waldquell Pur, Classic, Medium	0,75 l	7,00 €
Almdudler, Almdudler Zuckerfrei ^{1, 9, 11}	0,35 l	4,00 €
Eistee von Althaus		
<i>Fünffach stark aufgebrühter Tee</i>		
“Green Tea” - Wild Peach Flavor	0,4 l	5,00 €
“Fruit Infusion” - Watermelon & Mint Flavor	0,4 l	5,00 €

BRÄNDE / LONGDRINKS

Scheibel Edelbrand	2 cl	7,00 €
Nonino Grappa	2 cl	7,00 €
Bobby Jones Gin & Tonic ¹⁵	4 cl	13,90 €

OFFENE WEINE

WEISSWEIN ^{|G}

Weißburgunder	0,2 l	7,50 €
----------------------	-------	--------

Qualitätswein, trocken

Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden

Grüner Veltliner -Löss-	0,2 l	9,90 €
--------------------------------	-------	--------

Qualitätswein, trocken

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

ROSÉWEIN ^{|G}

AIX Rosé	0,2 l	10,50 €
-----------------	-------	---------

Maison Saint-Aix

Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

ROTWEIN ^{|G}

Primitivo di Manduria -Mandus-	0,2 l	9,90 €
---------------------------------------	-------	--------

DOC Manduria

Pietra Pura, Apulien, Italien

Merlot -Haus & Hof-	0,2 l	9,50 €
--------------------------------	-------	--------

Qualitätswein, trocken

Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland

FLASCHENWEINE 0,75l

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75l ^{|G}

Champagner Deutz 95,00 €

Brut Classic, Ay, Champagne

Champagner Deutz 110,00 €

Brut Rosé, Ay, Champagne

WEISSWEIN ^{|G}

Sauvignon Blanc 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Sattlerhof, Gamlitz, Österreich

frischer, aromatischer Wein mit langem Nachhall

Grüner Veltliner -Urgestein- 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

gelbe Fruchtaromen mit einem Hauch von Zitrus & weißem Pfeffer

Chardonnay 36,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Alois Lageder, Südtirol, Italien

cremig & harmonisches Mundgefühl, zitronige Frische

ROSÉ ^{|G}

AIX Rosé 44,00 €

Maison Saint-Aix

Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

 FLASCHENWEINE 0,75l

ROTWEIN ^{l G}

Blaufränkisch 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Heinrich, Gols, Burgenland

Rotfruchtigkeit trifft auf pikante Kräuterwürze

Merlot -Haus & Hof- 36,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland

sanft & mild mit frischer Frucht

Primitivo di Manduria -Mandus- 39,00 €

DOP

Pietra Pura, Apulien

eleganter, fruchtbetonter Rotwein aus Süditalien

Lagrein 42,00 €

Alto Adige DOC

Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol

üppige Frucht, dezente Würze und weiche Tannine

KUCHEN

Bitte fragen Sie unser Service Personal nach dem täglich wechselnden Angebot.

Apfelkuchen | A, D, II, K1

Käse Mandarine | A, D, II

Kokos Schokolade | A, D, II, M

Rhabarber Stachelbeere | A, D, II

Pflaume Butterstreusel | A, D, II

Kirsch Pudding | A, D, II, K1

Käse Butterstreusel | A, D, II, N

Mohn Himbeer Schnitte | A, D, II

Apfel Granola Ecke Vegan | II,4, K1,2,3

Mango Joghurt Crunchy Ecke | A, D, II,3, K1

Kirsch Vanille Crossie Ecke | A, D, II

Heidelbeer Mascarpone Crispy Ecke | A, D, II,3

Erdbeer Lemon Crunchy Ecke | A, D, II,3, K1,7

Nuss Schoko Schnitte | A, D, II, K2, M

Aprikosen Schnitte | A, D, II, K1

Aprikose Marmor Schnitte | A, D, II, K1

Caramel Nut Brownie | A, D, II, K3, M

Mohn Streusel Schnitte | A, D, II

Kirsch Marmor Schnitte | A, D, II

Wallnuss Tarte | A, D, H, II, K1-9, M

Zitronen Tarte | A, D, H, II, K1-9, M | 3

Zitronen Tarte mit Baiser | A, D, H, II, K1-9, M | 3

Schokoladen Tarte | A, D, H, II, K1-9, M

Blaubeertarte | A, D, H, II, K1-9, M | 3

Apfeltarte | A, D, H, II, K1-9, | 3, 5

Passionsfrucht Tarte | A, D, H, II, K1-9, M

KINDERGERICHTE

Pasta A, D, E, II 2	8,50 €
<i>mit Tomatenfruchtsauce und Parmesan</i>	
Appenzeller Käseknöpfe A, D, E, II, 5, K1-9	8,50 €
<i>mit Blattsalat</i>	
Chicken Nuggets A, II 1	11,00 €
<i>mit Kartoffelpommes</i>	
Hühnerbrust-Medaillon D	12,00 €
<i>mit Karotten Kartoffel Püree und grünem Erbsengemüse</i>	
Gemüse Kartoffel Taler A, D, E, G 2, 3	11,00 €
<i>mit Kräuterrahm</i>	

ALLERGENVERORDNUNG

In unserer Speisekarte verwenden wir für die gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011 kennzeichnungspflichtigen Allergene folgende Buchstabenbezeichnung hinter den jeweiligen Speisen.

A Eier | B Fisch | C Krebstiere | D Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | E Sellerie | F Sesamsamen | G Schwefeldioxid und Sulphite | H Erdnüsse | I Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷) | J Lupine | K Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹) | L Senf | M Sojabohnen | N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 (a mit Nitritpökelsalz, b - mit Nitrat, c - mit Nitritpökelsalz und Nitrat) | 5 mit Geschmacksverstärker | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Süßungsmittel | 10 – auf Grundlage von ... ((Tafelsüßen) E 420 Sorbitol E 421 Mannitol, E 953 Isomalt, E 965 Maltitol, E 966 Lactitol, E 967 Xylitol, E 968 Erythritol) | 11 Aspartam- Phenylalaninquelle | 12 geschwefelt | 13 - kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken | 14 coffeinhaltig | 15 chininhaltig

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche kann es vereinzelt zu Spuren von allen Allergenen in unseren Speisen und Getränken kommen.

Bitte weisen Sie unser Servicepersonal explizit auf etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten hin. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

DIE GOLFHÜTTE

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