

SPEISEKARTE

für die Sommersaison März bis Oktober 2025

in der GolfHütte

des Spa & GolfResort Weimarer Land



GolfHütte
Weimarer Land

HÜTTENSNACKS

Hütten Sandwich | D, F, II,2 | 1, 2, 3, 4a, 8 9,90 €

Der Klassiker: außen knuspriges Toastbrot, innen die perfekte Kombination aus herzhaftem Schinken und zartschmelzendem Cheddar, dazu knackige Kartoffelchips

Tischgedeck | A, D, II,2,3 | 1, 2, 3, 6 12,00 €

Steinofenbaguette, Lakudia Oliven, Aioli und marinierter Feta

Golfer Bruschetta | A, D, F, G, II,2, M | 2 14,00 €

Graubrot mit Tomate, Knoblauch, Basilikum und Parmesan

Graubrot mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Parmesan und italienischem Landschinken | 2, 3, 4c 15,00 €

Thüringer Hütten-Currywurst | D, E, G, K1-9,L | 2, 3 14,50 €

mit hausgener Currysauce und Kartoffelpommes

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

Backkartoffel mit Senf-Creme, einem Salat von Erbsen, Tomaten, Radieschen, Rucola und Kernen, dazu Schinkenstreifen, Kren und Crôutons

Trüffel Kartoffelpommes | A, D, C | 2 28,00 €

mit Trüffel-Öl, Fleur de Sel, Parmesan und Trüffelmayonnaise

Hütten Burger | A, D, E, F, G, II-7, L | 1, 2, 3, 4c 25,00 €

mit 180g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Salat, Käse, Bacon, BBQ-Sauce, Röstzwiebeln und Kartoffelpommes

HÜTTENGERICHTE

Beef salad | F, G, H, II-3, K4, L, M 26,00 €

rosa Rindfleischstreifen an einem würzigen Salat mit gestoßenen Cashewkernen, Tomate, Gurke, Frühlingslauch, Koriander, Minze, Peperoni und Zitrus-Soja-Dressing

Veggie salad | F, G, H, II-3, K4, L, M 21,50 €

gebackene Süßkartoffelwürfel an einem würzigen Salat mit gestoßenen Cashewkernen, Tomate, Gurke, Frühlingslauch, Koriander, Minze, Peperoni und Zitrus-Soja-Dressing

Cremiger Burrata | D, F, II-3, J, K1-9, M | 2, 3 22,00 €

mit Brotsalat, Pesto und Ruccola

mediterraner Lachs | B, D, F, H, II-3, J, K1-9, M | 3 31,00 €

mit Brotsalat, Aoli und Rucola

Kräuter-Lamm | D 32,00 €

mit einem knusprigen Süßkartoffel-Minz-Salat, Schafskäse und Tomate

Rosa Rinderfilet „vital“ | G, II-3, K1-9, L 45,50 €

200g Rinderfilet mit Blattsalat, Kernen, Kräutern, Tomaten, Gurken, Beeren, Paprika und fruchtigem Dressing

SUPPEN

Curry-Kokos Suppe | E, F, G, H, , II-3 K4 , M | 2, 3 8,50 €
mit gestoßenen Cashewkernen

Tomatencremesuppe | A, D, E, G, II,-3 | 3 8,50 €
mit grünem Pesto und Croûtons

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Klassik | A, D, II | 3, 4a 13,00 €
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Lauch

Flammkuchen Veggie | A, D, II 14,00 €
mit Mozzarella, Tomaten, Rucola, Knoblauch und Olivenöl

Flammkuchen Hütte | A, D, II | 2, 3, 4c 15,00 €
mit Landschinken, Zwiebeln, Tomaten und Rucola

Flammkuchen Garnele | A, C, D, II 21,00 €
mit Riesengarnelen, Joghurt, Koriander, Zwiebeln und Zitronenöl

SALATE

Golfersalat | D, G, L, II-3, K1-9 17,50 €

mit Tomate, Gurke, fruchtiger Vinaigrette und Kernen

Frucht-Gemüse-Salat | D, G, L, II-3, K1-9 19,00 €

*mit Tomate, Gurke, Ananas, Paprika, Melone, Kernen
und Parmesan*

wahlweise mit:

italienischem Landschinken | 2, 3, 4c 22,00 €

Salat mit Hähnchenbruststreifen | D, G, L, II-3, K1-9 | 12 22,00 €

*mit Tomate, Gurke, Nüssen, gedörrten Aprikosen, Schafskäse
und Hähnchenbrust*

Salat mit Garnele | A, C, D, G, II-3, K1-9 | 2 24,50 €

mit gebratenen Riesengarnelen, Parmesan und Croûtons

PASTA

Pasta Aglio e Olio | A, G, II | 2 18,50 €

Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Parmesan

Pasta Caprese | A, D, E, II | 3 20,50 €

*Spaghetti mit Tomaten, Rucola, Büffelmozzarella
und Basilikum-Pesto*

Pasta Garnele | A, C, D, E, G, II, K1 | 2, 3 25,50 €

mit fruchtiger Currysauce und frischem Koriander

Pasta Trüffel | A, D, G, II | 2 27,50 €

cremig fein abgerundet mit Trüffelöl und frischem Trüffel

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN | G

Lugana -Ottella-

DOC

Francesco e Michele Montresor, Peschiera del Garda
frischer Rebsortenvertreter mit Aromen von Birne und Quitte

0,2l 9,90 €

0,75l 36,00 €

ROTWEIN | G

Primitivo di Manduria -Mandus-

DOP

Pietra Pura, Apulien
eleganter, fruchtbetonter Rotwein aus Süditalien

0,2l 9,90 €

0,75l 39,00 €

Für weitere Inspirationen steht Ihnen unser Serviceteam
gerne zur Verfügung.

PAR 3 Menü

Genießen Sie Ihren Sommertag ganz unbeschwert und lassen Sie sich von der Menüempfehlung unseres Küchenchefs begeistern.

Curry-Kokos Suppe

mit gestoßenen Cashewkernen

| E, F, G, H, I, J-K, L, M | 2, 3



Kräuter-Lamm

*mit einem knusprigen Süßkartoffel-Minz-Salat,
Schafskäse und Tomate*

| D



Crème Brûlée von der Mango

mit karamellisiertem Rohrzucker und frischen Beeren

| A, D

p.P. / 43,00 €

Runden Sie Ihr PAR 3 Menü mit einem prickelnden Glas Deutz
Champagner zum Aperitif und einem Glas Primitivo zum Hauptgang
harmonisch ab. | G

p.P. / 66,00 €

GRILL

FÜR SIE AB 18.00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir Zitrus-Kräuter-Butter, frischen Blattsalat und eine gebackene Ofenkartoffel oder Süßkartoffelecken mit Kräuterrahm. | D, E, L, K1-9

Tomahawk vom Kalb ca. 600g

Tagespreis

zartfaseriges Teilstück aus dem Rücken, dessen besonderer Geschmack durch das Garen am Knochen entsteht

Ribeye Steak 200g

38,50 €

Das Ribeye Steak gehört zu den klassisch amerikanischen Cuts. Es wird ohne Knochen aus der Hochrippe, dem Rinderrücken zwischen der 8. und 12. Rippe geschnitten.

Filet vom Rind 200g

45,50 €

das begehrteste Fleischstück vom Angus Black Beef, welches nur 2% des Rindes ausmacht

Surf & Turf Rinderfilet 200g mit Riesengarnelen |^c

50,00 €

gereiftes Filet von der Milchkuh, gepaart mit der Süße von 3 Pazifik-Garnelen

GRILL

☉ FÜR SIE AB 18.00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir Zitrus-Kräuter-Butter, frischen Blattsalat und eine gebackene Ofenkartoffel oder Süßkartoffelecken mit Kräuterrahm. | D, E, L, K1-9

Maishuhnbrust „Supreme“ 250g 29,50 €

ein Huhn, welches hauptsächlich mit Mais gefüttert wird, wodurch das Fleisch seinen vollmundigen Geschmack und seine gelbliche Farbe erhält

Hüfte vom Lamm 180g 32,00 €

fettfreies, zartfaseriges, mit einer Sehne durchwachsenes Teilstück der Keule vom neuseeländischen Lamm

Gebratener Lachs 180g^{|B} 31,00 €

mit leichten Zitrusaromen, marinierte Filet-Medaillons

Primecut Tagespreis

für mehr Abwechslung kauft unser Küchenchef regelmäßig besondere Specials ein. Fragen Sie gern bei unserem Servicepersonal nach dem exklusiven Angebot.

DESSERT

Cheesecake Creme | D, II-7, K1-9 8,50 €

mit Frucht Pürree und Knuspermüsli

Crème Brûlée von der Mango | A, D 8,50 €

mit karamellisiertem Rohrzucker und frischen Beeren

Geeistes von der Erdbeere | D, II-7, K1-9 8,50 €

mit Honig Joghurt und Crunch

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*

GETRÄNKE

APERITIF | G

Graham's Blend No.5 | ¹⁵ 0,2 l 10,50 €

White Port mit Tonic Water

Aperol Spritz | ^{1, 3, 15} 0,2 l 9,50 €

Aperol mit Sekt und Orange

Hugo 0,2 l 9,50 €

Sekt mit Limette und Holunderblütensirup

Lillet Wild Berry 0,2 l 9,50 €

Lillet und Fever Tree Wild Berry

Secco Rosé 0,1 l 7,00 €

Winzervereinigung Frank & Frei

0,75 l 42,00 €

Bobby Jones Sekt 0,1 l 7,00 €

Chardonnay Brut, Exklusivabfüllung

0,75 l 42,00 €

Spa & GolfResort Weimarer Land

Champagner Deutz 0,1 l 15,00 €

Brut, Ay, Champagne

0,75 l 95,00 €

BITTERS

Aromatique 4 cl 8,00 €

☉ **BIERE VOM FASS** |¹³

Apoldaer Spezial Pils	0,3 l	4,30 €
<i>Das Bier aus Thüringen!</i>	0,5 l	5,00 €
Apoldaer Tradition	0,3 l	4,30 €
<i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i>	0,5 l	5,00 €
Radler ^{2, 11}	0,3 l	4,30 €
	0,5 l	5,00 €
Büble Weizen, Weißbier ¹¹	0,5 l	5,00 €

☉ **BIERE IN DER FLASCHE** |¹³

Erdinger Weißbier ¹¹ , alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Warsteiner, alkoholfrei	0,33 l	4,00 €

☉ **HEISSGETRÄNKE** |¹⁴

Café Creme	3,30 €
Cappuccino ^D	4,40 €
Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Latte Macchiato ^D	4,40 €
Milchkaffee ^D	4,40 €
Tasse heiße Schokolade ^D	4,40 €
Glas Tee	3,30 €

verschiedene Sorten aus dem Hause Althaus

*wie Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminze,
Kamille, Kräutertee, Rooibush-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>		
Soft- / 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, Fanta, Sprite oder Coca Cola Zero	0,4 l	5,00 €
<i> 1, 2, 3, 8, 9, 11, 14</i>		
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 €
Poli Grappa	2 cl	7,00 €
Bobby Jones Gin & Tonic ¹⁵	4 cl	13,90 €

OFFENE WEINE

WEISSWEIN | G

Weißburgunder 0,2 l 8,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden

Aromen von Quitte, eleganter Körper und langer Nachhall

Cuvée Allzweckwaffe 0,2 l 9,50 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Paul Weltner, Rödelsee, Franken

frisch & knackig mit fruchtigem Bukett

Grauburgunder 0,2 l 9,50 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Hammel & Cie, Pfalz

komplexer Wein mit Struktur und langem Nachhall

Weißweinschorle 0,2 l 7,00 €

ROSÉ | G

AIX Rosé 0,2 l 10,50 €

Maison Saint-Aix

Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

lachsfarbene Erscheinung mit einem Korb roter Früchte

ROTWEIN | G

Cinsault „Le Paradou“ 0,2 l 9,00 €

AOC

Château Pesquié, Mormoiron, Ventoux

leichte Noten von Himbeere, aromatischer Rotwein mit Finesse

FLASCHENWEINE 0,75 l

WEISSWEIN | G

Cuvée Allzweckwaffe 36,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Paul Weltner, Rödelsee, Franken

frisch & knackig mit fruchtigem Bukett

Grauburgunder 36,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Hammel & Cie, Pfalz

komplexer Wein mit Struktur und langem Nachhall

Grüner Veltliner „Urgestein“ 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

gelbe Fruchtaromen mit einem Hauch von Zitrus & weißem Pfeffer

Sauvignon Blanc 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Sattlerhof, Gamlitz, Österreich

frischer, aromatischer Wein mit langem Nachhall

FLASCHENWEINE 0,75 l

ROSÉ | G

AIX Rosé 44,00 €

Maison Saint-Aix

Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

lachsfarbene Erscheinung mit einem Korb roter Früchte

ROTWEIN | G

Primitivo di Manduria -Mandus- 39,00 €

DOP

Pietra Pura, Apulien

eleganter, fruchtbetonter Rotwein aus Süditalien

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75l | G

Champagner Deutz 95,00 €

Brut, Ay, Champagne

Champagner Deutz 110,00 €

Rosé Brut, Ay, Champagne

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

Spaghetti A, D, E, II 2	8,50 €
<i>mit Tomatenfruchtsauce und Parmesan</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>	
Flammkuchen A, E, II 2	11,00 €
<i>mit Schmand, Tomate und Käse</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 übermäßigem 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.



GolfHütte
Weimarer Land

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 einem exponierten Blick von gleicher Stelle auf das Können der Golfer rund um Loch 18 im Feininger-Course heißen wir Sie willkommen.

Neben dem GolfOffice und einem ProShop 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