

SPEISEKARTE

für die Winterzeit Oktober 2025 bis März 2026

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, 2, 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 €
<i>Frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Butter und Schnittlauch</i>	
Tischgedeck A, D, II,2,3, K1-9, L 1, 2, 3	12,00 €
<i>Marinierter Käse, Aioli und Coleslaw mit gerösteten Kernen und frisches Baguette</i>	
Hütten Bauern Brot A, D, E, II, L 2, 3	14,50 €
<i>Gebackenes Sauerteigbrot mit Butter, Tomate, Gurke, Blattsalat, Rauchschinken, Ei und geriebenen Kren</i>	
Thüringer Hütten Currywurst D, E, G, K1-9, L 2, 3	14,00 €
<i>mit hausgemachter Tomaten-Currysauce und Kartoffelpommes</i>	
Hütten Kartoffel A, D, E, G, II-3, K1-9, L 2, 3	17,50 €
<i>Backkartoffel mit Coleslaw, einem Salattopping, Radieschen, und Kernen, dazu Räucherlachsstreifen, Kren und Croûtons</i>	
Leberkas Burger A, D, E, II, 3, L 1, 2, 3	18,00 €
<i>mit cremigem Spiegelei, Coleslaw, süßem Senf, dazu Kartoffelpommes</i>	
Hütt'n'ääd D, II, L 2	20,50 €
<i>Gebratene Rotwurst mit Gröstl - Kartoffel - Stampf, eingelegtem Apfel und geschmolzenen Zwiebeln</i>	
Hütten Burger A, D, G, II-7, L 1, 2, 3, 4c	24,00 €
<i>mit 180g Rindfleisch, Appenzeller Käse, Tomate, Gurke, Paprikacreme, Bacon, Röstzwiebeln und Kartoffelpommes</i>	

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 €

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 L, II-3, K1-9 L	17,50 €
<i>Blattsalat mit Tomate, Gurke, Mandarinen - Distelöl - Dressing und Kernen</i>	
<i>wahlweise mit:</i>	
gegrillten Kräutersaitlingen	19,50 €
Rauchschinken ²	21,00 €
gebratenen Hühnerstreifen	22,00 €
gebratenen Rinderstreifen	25,00 €

HÜTTENGERICHTE

Gegrillte Kräutersaitlinge D 3	19,50 €
<i>mit Klopfpommes, warmen Rotkohl - Cranberry Salat und Kräuterrahm</i>	
Appenzeller Käseknöpfe A, D, G, II, 5, K1-9	19,50 €
<i>mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Salat</i>	
Cremige Rote Beete Pasta D, G, II, K1-9 3	19,50 €
<i>Fusilli mit einer leicht rauchig - cremigen Rote Beete Sauce und geriebener Belper Knolle</i>	
Südtiroler Knödel Tris A, D, II 2, 3	22,50 €
<i>Rote Beete-, Kaspress- und Spinat - Knödel mit Nussbutter und Bergkäse</i>	
Wiener Kürbiskern-Backhendl A, II, L	23,50 €
<i>mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl</i>	
Rinder Saft Gulasch D, E, G, II, L	28,00 €
<i>mit Gröstl - Kartoffel - Stampf und gegrillten Kräutersaitlingen</i>	
Zwiebel Iberico Entrecôte D, L	34,00 €
<i>mit feinen Nussaromen besticht das Entrecôte vom Iberischen Schwein, serviert mit einer Zwiebelschmelze und Kartoffel - Senf -Salat</i>	
Rinderfilet D, L	45,50 €
<i>mit Kräuter-Kartoffel-Drillingen, Kräuterbutter, Blattsalat oder gegrillten Kräutersaitlingen</i>	

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN | G

Cuvée Allzweckwaffe

Qualitätswein, trocken

Weingut Paul Weltner, Rödelsee, Franken

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



Luftige Nuss Nougat Mousse

im Glas mit fruchtiger Sauce und Knuspercrumble

| D, II-7, K1-9, M

40,00 € pro Person

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

DESSERT

Luftige Nuss Nougat Mousse | D, II-7, K1-9, M 8,50 €
im Glas mit fruchtiger Sauce und Knuspercrumble

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

Vanille & Kürbiskernöl | D 8,50 €
Vanille Eis mit Kürbiskernöl und kandierten Kürbiskernen

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

*Vanille, Schokolade, Mango, Erdbeere, Salz Karamell,
Joghurt - Himbeer, Haselnuss*

GETRÄNKE

APERITIF | G

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

BITTERS

Aromatique	4 cl	8,00 €
------------	------	--------

BIERE VOM FASS |¹³

Apoldaer Spezial Pils	0,3 l	4,00 €
<i>Das Bier aus Thüringen</i>	0,5 l	5,00 €
Apoldaer Tradition	0,3 l	4,00 €
<i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i>	0,5 l	5,00 €
Radler ^{1, 3, 15}	0,3 l	4,00 €
	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, Rooibusch 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	5,00 €
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

Pinot Grigio	0,2 l	9,90 €
---------------------	-------	--------

DOC Alto Adige

Weingut Alois Lageder, Margreid, Südtirol

ROSÉWEIN | G

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

Maison Saint-Aix

Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

ROTWEIN | G

Merlot -Haus & Hof-	0,2 l	9,90 €
--------------------------------	-------	--------

Qualitätswein, trocken

Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland

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

DOC Manduria

Pietra Pura, Apulien, Italien

FLASCHENWEINE 0,75l

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75l ^{1G}

Champagner Deutz 95,00 €

Brut Classic, Ay, Champagne

Champagner Deutz 110,00 €

Brut Rosé, Ay, Champagne

WEISSWEIN ^{1G}

Rotgipfler vom Berg 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Alphart, Traiskirchen 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

Pinot Grigio 36,00 €

DOC Alto Adige

Weingut Alois Lageder, Margreid, Südtirol

mineralischer Wein mit Dichte & Struktur

ROSÉ ^{1G}

AIX Rosé 44,00 €

Maison Saint-Aix

Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

 FLASCHENWEINE 0,75l

ROTWEIN ^{1G}

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

Blaifränkisch 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Heinrich, Gols, Burgenland

Rotfruchtigkeit trifft auf pikante Kräuterwürze

Dôle Balavaud Grand Cru 65,00 €

AOC Vétroz

Jean-René Germanier, Vétroz, Wallis, Schweiz

saftige Kirscharomen mit erdigen Nuancen und Kräuternote

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

Walnuss 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.



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 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