

# SPEISEKARTE

**für die Sommersaison April bis Oktober 2026**

*in der GolfHütte  
des Spa & GolfResort Weimarer Land*



**GolfHütte**  
**Weimarer Land**

# HÜTTENSNACKS

<b>Hütten Sandwich</b>   D, F, II, 2   1, 2, 3, 4a, 8	9,90 €
<i>Der Klassiker: außen knuspriges Toastbrot, innen die perfekte Kombination aus herzhaftem Schinken und zartschmelzendem Cheddar, dazu knackige Kartoffelchips</i>	
<b>Tischgedeck</b>   A, D, II, 2, 3   1, 2, 3, 6	12,00 €
<i>Steinofenbaguette, Lakudia Oliven, Aioli und marinierter Feta</i>	
<b>Bruschetta GRANDE</b>   D, II   2	14,00 €
<i>mit Tomate, Knoblauch, Basilikum und Grana Padano</i>	
<i>mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Grana Padano und italienischem Landschinken</i>   2, 3, 4a	15,00 €
<b>Thüringer Hütten-Currywurst</b>   A, D, G, K1-9, L   2, 3	14,50 €
<i>mit hauseigener Currysauce und Kartoffelpommes</i>	
<b>Hütten Kartoffel</b>   D, E, G, II-3, K1-9   2, 3	17,50 €
<i>Backkartoffel mit Kräuter Creme, einem Salat von Erbsen, Tomaten, Radieschen, Rucola und Kernen, dazu Schinkenstreifen, Kren und Croûtons</i>	
<b>Trüffel Kartoffelpommes</b>   A, D   2	28,00 €
<i>mit Trüffel-Öl, Fleur de Sel, Grana Padano und Trüffelmayonnaise</i>	
<b>Hütten Burger</b>   A, D, E, F, G, II-7, L   1, 2, 3, 4c	25,00 €
<i>mit 180g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Salat, Käse, Bacon, BBQ-Sauce, Röstzwiebeln und Kartoffelpommes</i>	

# 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, G, II-3, K1-9 | 2, 3 22,00 €  
*mit einem frischen Salat von Melone, Paprika und Kichererbsen sowie Pesto und Gartenkresse*
- Gebratene Riesengarnelen** | A, D, II-3, K1-9 | 3 31,00 €  
*mit einem frischen Salat von Melone, Paprika, Kichererbsen und Feta sowie Aolicreme und Gartenkresse*
- 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-Rote Linsen-Kokos Suppe | F, G, H, II-3 | 2 8,50 €  
*mit geräuchertem Paprikaöl*

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

## FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Klassik | A, D, II | 2, 3 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, 4a 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 Grana Padano*

*wahlweise mit:*

*italienischem Landschinken* | 2, 3, 4a 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** | C, D, G, II-3, K1-9 | 2 24,50 €  
*mit gebratenen Riesengarnelen, Grana Padano und Croûtons*

## PASTA

**Pasta Aglio e Olio** | A, D, G, II | 2 18,50 €  
*Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Grana Padano*

**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 fruchtigem Zitrus-Mandel-Pesto*

**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 -Piane del Levante-

*IGT*

*Casa Vinicola Minini, Apulien  
eleganter, fruchtbetonter Rotwein aus Süditalien*

0,2l 10,50 €

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-Rote Linsen-Kokos Suppe  
*mit geräuchertem Paprikaöl*

| F, G, H, II-3 | 2



Kräuter-Lamm

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

| D



Crème Brûlée von der Passionsfrucht

*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

<b>Tomahawk vom Kalb ca. 600g</b>	<b>Tagespreis</b>
<i>zartfaseriges Teilstück aus dem Rücken, dessen besonderer Geschmack durch das Garen am Knochen entsteht</i>	
<b>Ribeye Steak 200g</b>	<b>38,50 €</b>
<i>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.</i>	
<b>Filet vom Rind 200g</b>	<b>45,50 €</b>
<i>das begehrteste Fleischstück vom Angus Black Beef, welches nur 2% des Rindes ausmacht</i>	
<b>Surf &amp; Turf Rinderfilet 200g mit Riesengarnelen  <sup>c</sup></b>	<b>50,00 €</b>
<i>gereiftes Filet von der Milchkuh, gepaart mit der Süße von 3 Pazifik-Garnelen</i>	

# 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 |<sup>B</sup> 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

“Tiramisu” Frischkäse Creme |<sup>A, D, II, K1-9</sup> 8,50 €

*Espresso-Frischkäsecreme mit Kakao-Amarettini-Crunch*

Crème Brûlée von der Passionsfrucht |<sup>A, D</sup> 8,50 €

*mit karamellisiertem Rohrzucker und frischen Beeren*

Geeiste Mango |<sup>D, II-7, K1-9</sup>|<sup>3</sup> 8,50 €

*Mangosorbet mit Mangoragout, Joghurt und Crunch*

Hausgemachte Bobby Jones Eis |<sup>siehe Boden</sup> 4,30 €

*verschiedene Sorten im 125ml Becher*

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

# GETRÄNKE

## ☉ APERITIF | G

Graham's Blend No.5 | <sup>15</sup> 0,2 l 10,50 €  
*White Port mit Tonic Water*

Aperol Spritz | <sup>1, 3, 15</sup> 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** |<sup>13</sup>

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   <sup>2, 11</sup>	0,3 l	4,30 €
	0,5 l	5,00 €
Büble Weizen, Weißbier   <sup>11</sup>	0,5 l	5,00 €

## ☉ **BIERE IN DER FLASCHE** |<sup>13</sup>

Erdinger Weißbier   <sup>11</sup> , alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Warsteiner, alkoholfrei	0,33 l	4,30 €

## ☉ **HEISSGETRÄNKE** |<sup>14</sup>

Café Creme	3,60 €
Cappuccino   <sup>D</sup>	4,90 €
Espresso	3,60 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Latte Macchiato   <sup>D</sup>	4,90 €
Milchkaffee   <sup>D</sup>	4,90 €
Tasse heiße Schokolade   <sup>D</sup>	4,90 €
Glas Tee	3,60 €

*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>		
Saft- / Nektarschorlen	0,4 l	5,00 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		
Golfer <sup> 9,11</sup>	0,4 l	5,00 €
<i>Grapefruit-Zitrone mit frischer Limette</i>		
Roter Golfer	0,4 l	5,00 €
<i>Rhabarberschorle mit frischer Limette</i>		
Coca Cola, Fanta, Sprite oder Coca Cola Zero	0,4 l	5,00 €
<small>  1, 2, 3, 8, 9, 11, 14</small>		
Tonic Water <sup> 15</sup>	0,2 l	4,00 €
Ginger Ale <sup> 1</sup>	0,2 l	4,00 €
Thüringer Waldquell Pur, Classic, Medium	0,25 l	3,00 €
Thüringer Waldquell Pur, Classic, Medium	0,75 l	8,00 €
Tafelwasser Weimarer Land Still, Classic	0,70 l	6,00 €
Almdudler, Almdudler Zuckerfrei <sup> 1,9,11</sup>	0,35 l	4,00 €
Eistee von Althaus		
<i>Fünffach stark aufgebriühter 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 <sup> 15</sup>	4 cl	13,90 €

## ☉ OFFENE WEINE

### WEISSWEIN | G

Weißburgunder 0,2 l 8,00 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden*

Sauvignon blanc II 0,2 l 9,90 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut von Winning, Deidesheim, Pfalz*

Grauburgunder 0,2 l 9,50 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut Hammel & Cie, Kirchheim, Pfalz*

Weißweinschorle 0,2 l 7,00 €

### ROSÉ | G

Spätburgunder Rosé 0,2 l 8,00 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden*

Alza Rosé 0,2 l 9,90 €

*Appellation Alsace Contrôlée*

*Domaine D'Olliver, Soultz-Wuenheim*

### ROTWEIN | G

CALMO 0,2 l 10,50 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut Waßmer, Bad Krozingen, Baden*

## 🍷 FLASCHENWEINE 0,75 l

### WEISSWEIN | G

Sauvignon blanc II 36,00 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut von Winning, Deidesheim, Pfalz*

*frisch & knackig mit fruchtigem Bukett*

34,00 €

### Grauburgunder

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut Hammel & Cie, Kirchheim, Pfalz*

*komplexer Wein mit Struktur und langem Nachhall*

Lugana -Ottella- 36,00 €

*DOC*

*Francesco e Michele Montresor, Peschiera del Garda*

*frischer Rebsortenvertreter mit Aromen von Birne und Quitte*

Vouvray -Le Haut-Lieu sec- 70,00 €

*AC Vouvray*

*Domaine Huet, Vouvray, Loire*

*florale Aromen, dennoch mineralisch, komplex und elegant*

### ROSÉ | G

Alza Rosé 36,00 €

*Appellation Alsace Contrôllée*

*Magnum 1,5l 69,00 €*

*Domaine D'Olliver, Sultz-Wuenheim*

*lachsfarbene Erscheinung mit einem Korb roter Früchte*

## 🍷 FLASCHENWEINE 0,75 l

### ROTWEIN | G

Primitivo di Manduria -*Piane del Levante-* 39,00 €  
*IGT*

*Casa Vinicola Minini, Apulien*  
*eleganter, fruchtbetonter Rotwein aus Südtalien*

Château Bonneau 42,00 €

*AC Haut-Medoc*  
*Vignobles de Quarte Vents, Bordeaux*  
*eleganter, fruchtbetonter Rotwein mit Charakter und Finesse*

Capifosso Rosso 47,00 €

*IGT* *Magnum 1,5l* 92,00 €

*Agricola Borgoluce, Susegana, Venetien*  
*Aromen von Kirsche & Pflaumen mit einem Hauch Tabak*

### 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

Pflaume Butterstreusel

Erdbeer Buttermilch

Käse Mandarine | A, D, II

Kokos Schokolade | A, D, II, M

Rhabarber Erdbeer | A, D, II

Pflaume Butterstreusel | A, D, II

Kirsch Pudding | A, D, II, K1

Käse Butterstreusel | A, D, II, N

Sacher 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

Walnuss Crunch | A, D, II, K2, M

Aprikosen Schnitte | A, D, II, K1

Schoko Mousse Crispy | A, D, II, K1

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

Gedekte Apfelschnitte | 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

Rübli Torte

Mandel Bienenstich

Donauwelle

Himbeer Schoko Schnitte

# KINDERGERICHTE

<b>Spaghetti</b>   A, D, E, II   2 <i>mit Tomatenfruchtsauce und Parmesan</i>	8,50 €
<b>Chicken Nuggets</b>   A, II   1 <i>mit Kartoffelpommes</i>	11,00 €
<b>Hühnerbrust-Medaillon</b>   D <i>mit Karotten-Kartoffel Püree und grünem Erbsengemüse</i>	12,00 €
<b>Flammkuchen</b>   A, E, II   2 <i>mit Schmand, Tomate und Käse</i>	11,00 €
<b>Gemüse-Kartoffel-Taler</b>   A, D, E, G   2, 3 <i>mit Kräuterrahm</i>	11,00 €

# 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 (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>) | J Lupine | K Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>) | 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 Feininge-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