

SPEISEKARTE

für die Sommersaison April bis Oktober 2026

*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
- Bruschetta GRANDE** | D, II | 2 14,00 €
mit Tomate, Knoblauch, Basilikum und Grana Padano
- mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Grana Padano und italienischem Landschinken* | 2, 3, 4a 15,00 €
- Thüringer Hütten-Currywurst** | A, D, G, K1-9, L | 2, 3 14,50 €
mit hauseigener Currysauce und Kartoffelpommes
- Hütten Kartoffel** | D, E, G, II-3, K1-9 | 2, 3 17,50 €
Backkartoffel mit Kräuter Creme, einem Salat von Erbsen, Tomaten, Radieschen, Rucola und Kernen, dazu Schinkenstreifen, Kren und Croûtons
- Trüffel Kartoffelpommes** | A, D | 2 28,00 €
mit Trüffel-Öl, Fleur de Sel, Grana Padano 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, 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

Tomahawk vom Kalb ca. 600g	Tagespreis
<i>zartfaseriges Teilstück aus dem Rücken, dessen besonderer Geschmack durch das Garen am Knochen entsteht</i>	
Ribeye Steak 200g	38,50 €
<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>	
Filet vom Rind 200g	45,50 €
<i>das begehrteste Fleischstück vom Angus Black Beef, welches nur 2% des Rindes ausmacht</i>	
Surf & Turf Rinderfilet 200g mit Riesengarnelen ^c	50,00 €
<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 |^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

“Tiramisu” Frischkäse Creme |^{A, D, II, K1-9} 8,50 €

Espresso-Frischkäsecreme mit Kakao-Amarettini-Crunch

Crème Brûlée von der Passionsfrucht |^{A, D} 8,50 €

mit karamellisiertem Rohrzucker und frischen Beeren

Geeiste Mango |^{D, II-7, K1-9}|³ 8,50 €

Mangosorbet mit Mangoragout, Joghurt und Crunch

Hausgemachte Bobby Jones Eis |^{siehe Boden} 4,30 €

verschiedene Sorten im 125ml Becher

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

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	4,30 €

☉ **HEISSGETRÄNKE** |¹⁴

Café Creme	3,60 €
Cappuccino ^D	4,90 €
Espresso	3,60 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Latte Macchiato ^D	4,90 €
Milchkaffee ^D	4,90 €
Tasse heiße Schokolade ^D	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 ^{9,11}	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 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

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

Gedeckte 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

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