SPEISEKARTE

für die Winterzeit Oktober 2026 bis März 2027

in der GolfHütte

des Spa & GolfResort Weimarer Land

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

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 37,00 €

| D, E, G, I1-7, 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 Fahner Edelbrand.

Getrüffeltes Käsefondue 250g 39,00 €

| D, E, G, I1-7, K1-9, L | 3

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

FÜR SIE AB 18.00 UHR

Wir bitten um eine Vorbestellung bis 17.30 Uhr.

Fleischfondue ca. 250 g 42,00 €

| D, E, I1-7, 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, I1 — 8,50 €
Frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Butter und Schnittlauch

Tischgedeck | A, D, I1,2,3, K1-9, L | 1, 2, 3 — 12,00 €
Marinierter Käse, Aioli und Cole Slaw mit gerösteten Kernen und frischem Baguette

Hütten Bauern Brot | A, D, E, I1, L | 2, 3 — 14,50 €
Gebackenes Sauerteigbrot mit Butter, Tomate, Gurke, Blattsalat, Rauchschinken, Ei und geriebenem Kren

Thüringer Hütten Currywurst | D, E, G, K1-9, L | 2, 3 — 14,50 €
mit hausgemachter Tomaten-Currysauce und Kartoffelpommes

Hüttenkartoffel | A, D, I1-3, L | 2, 3 — 19,50 €
Backkartoffel mit einem Topping aus Feldsalat, pochiertem Ei, gebratenen Schinkenstreifen, dazu eine Trüffelcreme und Crôutons

Leberkas Burger | A, D, E, I1, 3, L | 1, 2, 3 — 18,50 €
mit cremigem Spiegelei, Cole Slaw, süßem Senf, dazu Kartoffelpommes

Thüringer Bratwurst | D, I1, L | 2 — 18,50 €
mit Gröstl-Kartoffel-Stampf und geschmolzenen Zwiebeln sowie Thüringer Senf

Hütt'n'ääd | D, I1, L | 2 — 20,50 €
Gebratene Rotwurst mit Gröstl-Kartoffel-Stampf, eingelegtem Apfel und geschmolzenen Zwiebeln

Hüttenburger | A, D, G, I1-7, L | 1, 2, 3, 4c — 25,00 €
mit 180g Rindfleisch, Appenzeller Käse, Tomate, Gurke, Trüffelcrème, Bacon, Röstzwiebeln und Kartoffelpommes

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, I1-3, M — 8,50 €
Rinderbouillon mit Eierkuchenstreifen

Backerbsensuppe | A, D, E, G, I1-3, M — 8,50 €
Rinderbouillon mit Backerbsen

Kürbiscrèmesuppe | F, G, I1-3, K1-9 — 8,50 €
mit gerösteten Kernen

Hütteneintopf | A, D, E, F, G, H, I1-7, L, K1-9, M | 2 ,3 — 9,00 €
täglich wechselnd
+ 1 Paar Wiener Würstchen | E, L | 2, 3, 8 — 1,50 €

SALATE

Hüttensalat | L, I1-3, K1-9 L — 17,50 €
Blattsalat mit Tomate, Gurke, Mandarinen-Distelöl-Dressing und Kernen

wahlweise mit:
gegrillten Kräutersaitlingen — 19,50 €

Rauchschinken | 2 — 21,00 €

gebratenen Hühnerstreifen — 22,00 €

gebratenen Rinderstreifen — 25,00 €

HÜTTENGERICHTE

Gegrillte Kräutersaitlinge | D | 3 — 19,50 €
mit Kloßpommes, warmem Rotkohl-Cranberry-Salat und Kräuterrahm

Appenzeller Käseknöpfle | A, D, G, I1,5, K1-9 — 19,50 €
mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Salat

Cremige Rote-Beete-Pasta | D, G, I1, K1-9 | 3 — 19,50 €
Fusilli mit einer leicht rauchig-cremigen Rote-Beete-Sauce
und geriebener Belper Knolle

Südtiroler Knödeltris | A, D, I1 | 2, 3 — 22,50 €
Rote Beete-, Kaspress- und Spinat-Knödel mit Nussbutter
und Bergkäse

Wiener Kürbiskern-Backhendl | A, I1, L — 24,50 €
mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl

Rindersaftgulasch | D, E, G, I1, L — 28,00 €
mit Gröstl - Kartoffel - Stampf und gegrillten Kräutersaitlingen

Zwiebel-Iberico-Entrecôte | D, L — 35,00 €
mit feinen Nussaromen besticht das Entrecôte
vom Iberischen Schwein, serviert mit einer Zwiebelschmelze
und Kartoffel - Senf -Salat

Rinderfilet | D, L — 45,50 €
mit Kräuter-Kartoffel-Drillingen, Kräuterbutter, Blattsalat
oder gegrillten Kräutersaitlingen

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN | G

Castello di Auerstedt Qualitätswein Ortega, Müller-Thurgau, Kerner
Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut
Inspiriert durch die Landschaft „Toskana des Ostens“ um Bad Sulza, welche durch die Hügel und Felder, die Pappelaleen und Weinberge und romantischen Dörfer an die echte Toskana erinnert.
Ein weicher, saftiger und fruchtbetonter Weißwein.
0,2l 9,70 €
0,75l 34,00 €

ROTWEIN | G

Cabernet Dorsa Qualitätswein trocken
Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut
Diese Sorte wurde 1971 an der Weinbauschule Weinsberg aus den bekannten Sorten Dornfelder & Lemberger gezüchtet. Dunkler, gehaltvoller Rotweintyp, bei harmonischen Gerbstoffen und voller Frucht. Schöne reife Noten durch die Holzfasslagerung.
0,2l 9,90 €
0,75l 36,00 €

Für weitere Inspirationen steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Verfügung.

HÜTTENMENÜ

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

Kürbiscrèmesuppe

mit gerösteten Kernen

| F, G, I1-3, K1-9

Wiener Kürbiskern-Backhendl

mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl

| A, I1, L

Luftige Nuss-Nougat-Mousse

im Glas mit fruchtiger Sauce und Knuspercrumble

| D, I1-7, 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, I1-7, K1-9, M 8,50 €
im Glas mit fruchtiger Sauce und Knuspercrumble

Kaiserschmarrn | A, D, I1 15,90 €
mit Rumrosinen und hausgemachtem Zwetschgenröster

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

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

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

Zu Ihrem Kaiserschmarrn empfehlen wir ein Glas…

Cuvée Beerenauslese edelsüß | G
Chardonnay, Welschriesling
Weingut Kracher; Burgenland, Österreich
vollmundig, anregende Süße, Pfirsich

0,1l 10,00 €

GETRÄNKE

APERITIF | G

GH Spritz mit Canonita | 15 *White Port mit Tonic Water*	0,2 l	10,50 €
Aperol Spritz | 1, 3, 15 *Aperol mit Sekt und Orange*	0,2 l	9,50 €
Hugo *Sekt mit Limette und Holunderblütensirup*	0,2 l	9,50 €
Lillet Wild Berry *Lillet und Fever Tree Wild Berry*	0,2 l	9,50 €
Secco Frizzante trocken *Thüringer Weingut Bad Sulza*	0,1 l 0,75 l	7,00 € 42,00 €
Bobby Jones Sekt *Chardonnay Brut, Exklusivabfüllung* *Spa & GolfResort Weimarer Land*	0,1 l 0,75 l	7,00 € 42,00 €
Champagner Deutz *Brut, Ay, Champagne*	0,1 l 0,75 l	15,00 € 95,00 €

BITTERS

Aromatique	4 cl	8,00 €

BIERE VOM FASS | I3

Apoldaer Spezial Pils	0,3 l	4,00 €
Das Bier aus Thüringen	0,5 l	5,00 €
Apoldaer Tradition	0,3 l	4,00 €
malzbetont, mild gehopft, naturbelassen	0,5 l	5,00 €
Radler	1, 3, 15	0,3 l	4,00 €
		0,5 l	5,00 €
Büble Weizen, Weißbier	I1	0,5 l	5,00 €

BIERE IN DER FLASCHE | I3

Erdinger Weißbier	I1, 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, Rooibusch oder Earl Grey

ALKOHOLFREI

Fruchtsäfte *Apfel, Orange*	0,4 l	5,00 €
Fruchtnektar *Rhabarber, Cranberry, Maracuja, Banane, Kirsch*	0,4 l	5,00 €
Saft- / Nektarschorlen *Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja*	0,4 l	5,00 €
Golfer [| 9, 11] *Grapefruit-Zitrone mit frischer Limette*	0,4 l	5,00 €
Roter Golfer *Rhabarbernektar mit frischer Limette*	0,4 l	5,00 €
Coca Cola [| 1, 14], Fanta [|1, 3], Sprite [| 2, 11] oder Coca Cola Zero [| 1, 9, 11, 14]	0,4 l	5,00 €
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	8,00 €
Almdudler, Almdudler Zuckerfrei [| 1, 9, 11]	0,35l	4,00 €
Eistee von Althaus *Fünffach stark aufgebrühter Tee*		
"Green Tea" - Wild Peach Flavor	0,4 l	5,00 €
"Fruit Infusion" - Watermelon & Mint Flavor	0,4 l	5,00 €

BRÄNDE / LONGDRINKS

Scheibel/Fahner Edelbrand	2 cl	7,00 €
Nonino Grappa	2 cl	7,00 €
Bobby Jones Gin & Tonic [| 15]	4 cl	13,90 €

OFFENE WEINE

WEISSWEIN | G

Felix Anton Pinot Grigio Grauburgunder *DOC Alto Adige* *Tenuta Baron Longo, Südtirol* *lebhaft I mineralische Struktur I Quitte*	0,2 l	9,90 €
Mineral Riesling *VDP.Gutswein trocken* *Emrich Schönleber, Nahe* *saftig I vollmundiges Bukett I Pfirsich*	0,2 l	9,90 €
Weißweinschorle	0,2 l	7,00 €

ROSÉWEIN | G

Felix Anton Rosato Merlot *DOC Alto Adige* *Tenuta Baron Longo, Südtirol* *weich I frische Fruchtnoten I Kirsche*	0,2 l	9,90 €

ROTWEIN | G

Felix Anton Lagrein *DOC Alto Adige* *Tenuta Baron Longo, Südtirol* *reif I weiche Tannine I Blaubeere*	0,2 l	9,90 €
Big Easy Red Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot *trocken* *Ernie Els Wines, Stellenbosch* *harmonisch I feine Gewürznoten I Brombeere*	0,2 l	9,90 €

FLASCHENWEINE 0,75l

WEISSWEIN | G

Felix Anton Pinot Grigio Grauburgunder *DOC Alto Adige* *Tenuta Baron Longo, Südtirol* *lebhaft I mineralische Struktur I Quitte*	0,75 l	36,00 €
Mineral Riesling *VDP.Gutswein trocken* *Emrich Schönleber, Nahe* *saftig I vollmundiges Bukett I Pfirsich*	0,75 l	36,00 €
Koenigsegg Chardonnay *Qualitätswein trocken* *Weingut Schloss Halbturn, Burgenland* *elegant I leichte Holznote I Birne*	0,75 l	47,00 €

ROSÉWEIN | G

Felix Anton Rosato Merlot *DOC Alto Adige* *Tenuta Baron Longo, Südtirol* *weich I strukturierter Körper I Erdbeere*	0,75 l	36,00 €
Alza “Le Rosé“ Pinot Noir *AC* *Domaine D’Olliwer; Soultz-Wuenheim, Elsaß* *fruchtig, frische Aromen, Kirsche*	0,75l	36,00 €

FLASCHENWEINE 0,75l

ROTWEIN | G

Felix Anton Lagrein *DOC Alto Adige* *Tenuta Baron Longo, Südtirol* *reif I weiche Tannine I Blaubeere*	0,75 l	36,00 €
Big Easy Red Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot *trocken* *Ernie Els Wines, Stellenbosch* *harmonisch I feine Gewürznoten I Brombeere*	0,75 l	36,00 €
Koenigsegg ROT Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent *Qualitätswein trocken* *Weingut Schloss Halbturn, Burgenland* *trinkfreudig I ausgeprägte Fruchttiefe I Schokolade*	0,75 l	47,00 €

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75l | G

Champagner Deutz *Brut Classic, Ay, Champagne*	95,00 €
Champagner Deutz *Brut Rosé, Ay, Champagne*	110,00 €

KUCHEN

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

Apfelkuchen | A, D, I1, K1

Käse Mandarine | A, D, I1

Kokos Schokolade | A, D, I1, M

Rhabarber Erdbeere | A, D, I1

Pflaume Butterstreusel | A, D, I1

Kirsch Pudding | A, D, I1, K1

Käse Butterstreusel | A, D, I1, N

Mandel Bienenstich Schnitte | A, D, I1, K1-7

Erdbeer-Buttermilch-Schnitte | A, D, I1

Apfel Granola Ecke Vegan | I1,4, K1,2,3

Himbeer-Käse-Sahne | A, D, I1

Mango Joghurt Crunchy Ecke | A, D, I1,3, K1

Kirsch Vanille Crossie Ecke | A, D, I1

Heidelbeer Mascarpone Crispy Ecke | A, D, I1,3

Salted-Caramel-Walnuss-Crispy-Ecke | A, D, I1, K1,7

Doppel-Schokomousse-Crispy-Ecke | A, D, I1, 3, K1,7, M

Erdbeer Lemon Crunchy Ecke | A, D, I1, K1,7, M

Sacher schnitte | A, D, I1, K2, M

Aprikosen Schnitte | A, D, I1, K1

Aprikose Marmor Schnitte | A, D, I1, K1

Donauwelle | A, D, I1, K1-7, M

Mohn Streusel Schnitte | A, D, I1

Kirsch Marmor Schnitte | A, D, I1

Zitronen Tarte | A, D, H, I1, K1-9, M | 3

Zitronen Tarte mit Baiser | A, D, H, I1, K1-9, M | 3

Schokoladen Tarte | A, D, H, I1, K1-9, M

Blaubeertarte | A, D, H, I1, K1-9, M | 3

Apfeltarte | A, D, H, I1, K1-9 | 3, 5

Passionsfrucht Tarte | A, D, H, I1, K1-9, M

KINDERGERICHTE

Pasta | A, D, E, I1 | 2 — 8,50 €

mit Tomatenfruchtsauce und Parmesan

Appenzeller Käseknöpfle | A, D, E, I1,5, K1-9 — 8,50 €

mit Blattsalat

Chicken Nuggets | A, I1 | 1 — 11,00 €

mit Kartoffelpommes

Hühnerbrust-Medaillon | D — 12,00 €

mit Karotten Kartoffel Püree und grünem Erbsengemüse

Gemüse Kartoffel Taler | A, D, E, G | 2, 3 — 11,00 €

mit Kräuterrahm

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