

**Liebe Gäste,**

**wir freuen uns sie in unserem Haus herzlich willkommen zu heißen.**

Ihre vollste Zufriedenheit ist unser Anspruch, deshalb werden unsere Speisen mit äußerster Sorgfalt immer frisch zubereitet.

Wir schätzen unsere regionalen Produkte und bieten ihnen daher immer die Frische und Qualität des Thüringer Waldes.

Fleisch und Wurstwaren beziehen wir aus dem benachbarten Ort Oberweißbach, die Rinder können hier auf saftigen Bergwiesen heranwachsen.

Unsere Forellen kommen aus einer Quellwasseraufzucht im Tal der weißen Schwarza.

Für die geschmackliche Abrundung sorgt unser Küchenchef mit heilenden Kräutern aus dem Olitätenland - Schwarzatal



## Gerichte mit Flair

**„Aber kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck  
den er hinterlässt, ist bleibend.“** *Goethe*



Um Ihnen einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen,  
empfiehlt Ihnen unser Küchenchef Stephan Jüttner:

## Vorspeisen

### Feines Würzfleisch

mit geröstetem Weißbrot <sup>15, 21</sup>

6,50 €

## Suppen

### Getrübete Kartoffelsuppe

mit gebratener Garnele <sup>21, 23</sup>

5,50 €

## Kalte Speisen

### Strammer Max

Zwei Scheiben Brot, Speck und zwei Spiegeleiern <sup>16, 13, 15, 14</sup>

9,90€

## Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <small>14,18,21</small>	4,90 €
<b>Gemischter knackiger Kräutersalat</b> mit Honig – Senf Joghurt Dressing oder Balsamico – Olivenöl Dressing <small>14,18,21</small>	8,90 €
➤ mit Hühnerbruststreifen	11,50 €
➤ mit rosa gebratenen Rinderstreifen <small>13</small>	16,90 €
➤ mit 5 gebratenen Garnelen <small>22</small>	16,90 €
➤ auf Wunsch extra Garnelen      pro Stück	2,00 €
➤ mit Schnitzelstreifen <small>21</small>	13,90 €

## Vegetarische Gerichte

<b>Geschwenkte Tagliatelle</b> mit gebratenen Waldpilzen, Kräuterrahm und Parmesanhobel <small>16,20,21</small>	13,50 €
--	---------

## Fischgerichte

<b>Im Kräuterfond gegartes Lachsfilet</b> auf tomatisiertem mediterranem Gemüse und Kräutergnocchi <small>14,15,22</small>	18,90 €
---	---------

### Schwarzaforelle „Müllerin Art“

Eine Spezialität der Region und frisch aus dem Tal der Weißen Schwarza

mit geschwenkten Petersilien Kartoffeln, gerösteten Mandeln und Wildkräutersalat <small>14,15,22,23,17</small>	19,50 €
---	---------

# Steinpilzkarte

Regional und frisch,  
das sind die wichtigsten Kriterien für unsere Steinpilze



## Suppe

**Schaumsuppe vom Steinpilz mit Kräutern**  
und gebratenen Steinpilzen 13,14,15,16,23

5,20 €

## Salat

**Knackiger Wildkräutersalat mit frischen Steinpilzen**  
und gratiniertem Weißbrot 13,14,15,16,23

13,90 €

## Pasta

### Tagliatelle

mit frisch gebratenen Steinpilzen und Kräuterrahm 13,14,15,16,23

14,90 €

## Hauptgänge

### Steinpilze für Genießer

Eine Portion Steinpilze mit regionalen Kräutern,  
Butterbrot und kleinem Salat 13,14,15,16,23

250 g

14,90 €

500 g

19,90 €

**250g Steinpilze serviert mit**  
**Kroketten oder Petersilienkartoffeln** 13,14,15,16,23

mit Schweineschnitzel Wiener Art

22,90 €

mit rosa gebratenem Rumpsteak (ca. 230g)

33,90 €

## Thüringer Spezialitäten und Fleischgerichte

<b>Gefüllte Rinderroulade</b> mit Apfel– Rotkohl und Thüringer Klößen <small>2,3,7,13,14,15</small>	16,90 €
<b>Wildrahmgulasch „Hubertus“</b> mit Rahmpilzen und Thüringer Klößen <small>14,15,16,21,23</small>	16,50 €
<b>Schnitzel au four</b> mit Pommes und Salatbouquet <small>14,15,16,21,23</small>	16,50 €
<b>Rumpsteak vom Oberweißbacher Bergwiesen Rind</b> 8 Wochen am Knochen gereift mit würzigem Grillgemüse, Kartoffelwedges und hausgemachter Steakbutter <small>14,15,16,20,23</small>	24,90 €
<b>Knusperschnitzel nach Wiener Art</b> mit Pommes oder Kartoffel Wedges und Salat <small>14, 15, 16</small>	14,50 €
bestellen sie dazu <b>mediterranes Grillgemüse</b>	+ 4,50 €

Nach § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzulV) kennzeichnen wir alle verarbeiteten Zusatzstoffe in Speisen und Getränken:

- |                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1- mit Farbstoff                    | 13- Nitrit (gepökelt)    |
| 2- mit Konservierungsstoff          | 14- Laktose              |
| 3- mit Antioxidationsmittel         | 15- Gluten               |
| 4- gewachst                         | 16- Ei                   |
| 5- koffeinhaltig                    | 17- Nüsse                |
| 6- chininhaltig                     | 18- Sesam                |
| 7- geschwefelt                      | 19- Lupine               |
| 8- mit Süßungsmitteln               | 20- Soja                 |
| 9- mit Geschmacksverstärker         | 21- Senf                 |
| 10- enthält eine Phenylalaninquelle | 22- Krustentiere & Fisch |
| 11- mit Phosphat                    | 23- Sellerie             |
| 12- geschwärzt                      |                          |

**Für unsere Feinschmecker**

## **3-Gang Flair Menü**

### **Getrübete Kartoffelsuppe**

mit einem in Nussbutter gebratenem Gamba

\*\*\*

### **Wildrahmgulasch „Hubertus“**

mit Rahmpilzen und Butterknöpfle

\*\*\*

### **Lauwarmer Haselnuss-Schokoladen Brownie**

mit Joghurt Eis

**pro Person 27,50 €**

Guten Appetit  
Wünscht Ihnen Sascha Schwarze  
Und das Team vom Flair Hotel Waldfrieden

## Getränkekarte

### Aperitifs

Martini Bianco <sup>2</sup> , Martini Extra Dry	5 cl	4,90 €
Campari Orange <sup>1</sup>	0,2 l	5,20 €
Aperol Spritz <sup>2</sup>	0,3 l	6,50 €
Hugo	0,3 l	6,50 €
Aperitif der Saison	0,3 l	5,50 €

### Alkoholfreie Getränke

<b>Thüringer Waldquell</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
Mineralwasser spritzig, medium oder pur	2,30 €	5,90 €

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Ginger Ale <sup>1</sup>	2,60 €	4,90 €
Tonic <sup>6,8</sup>	2,60 €	4,90 €
Bitter Lemon <sup>3,6,8</sup>	2,60 €	4,90 €
Vita Cola <sup>1,5,8</sup>	2,60 €	4,90 €
Coca Cola <sup>1,5,8</sup>	2,60 €	4,90 €
Coca-Cola light <sup>1,5,8,10</sup>	2,60 €	4,90 €
Spezi <sup>1,5,8</sup>	2,60 €	4,90 €
Zitronenlimonade <sup>1,3</sup>	2,60 €	4,90 €
Orangenlimonade <sup>1,3</sup>	2,60 €	4,90 €
Rhabarber-Schorle oder Holunderblüten-Schorle <sup>1,3</sup>	2,60 €	4,90 €
Waldmeister-Brause <sup>1,3</sup>	2,60 €	4,90 €
Himbeer-Brause <sup>1,3</sup>	2,60 €	4,90 €

### Säfte von den Fahner-Obstwiesen

Apfel, Orange, Sauerkirsche, Banane, Rhabarber <sup>3</sup>	2,90 €	5,40 €
---	--------	--------

## Bier vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Watzdorfer Burg Pils <sup>15</sup>	3,20 €	4,20 €
Watzdorfer Schwarzbier <sup>15</sup>	3,20 €	4,20 €
Radler <sup>1,3, 15</sup>	3,20 €	4,20 €
Diesel <sup>1,5,8, 15</sup>	3,20 €	4,20 €

## Flaschenbier

	0,5 l
Krombacher Pils <sup>15</sup>	4,90 €
Krombacher Pils Alkoholfrei <sup>15</sup>	4,90 €
Krombacher Weizen <sup>15</sup>	4,90 €
Krombacher Weizen Dunkel <sup>15</sup>	4,90 €
Krombacher Weizen Alkoholfrei <sup>15</sup>	4,90 €

## Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>5</sup>	2,40 €
Kännchen Kaffee <sup>5</sup>	4,50 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,40 €
Espresso <sup>5</sup>	2,30 €
Doppelter Espresso <sup>5</sup>	4,20 €
Cappuccino <sup>5</sup>	3,50 €
Milchkaffee <sup>5</sup>	4,30 €
Latte Macchiato <sup>5</sup>	4,50 €
<b>Verfeinern Sie Ihren Latte Macchiato mit einer Essenz von:</b>	0,50 €
Karamell, Mandel oder Vanille <sup>5, 2, 1, 3</sup>	
Heiße Zitrone aus frischem Zitronensaft	2,90 €
Heiße Schokolade <sup>5</sup>	3,90 €
Tee verschiedene Sorten serviert im großen Teeglas <sup>5</sup>	3,90 €



**In Vino Veritas,  
wir haben für jeden Anlass  
den richtigen Tropfen**



### Offene Weißweine

	0,2l	0,5l
<b>Bacchus Q. b. A trocken</b> , Thüringer Weingut Zahn, 2019 <sup>7,19</sup>	5,90 €	14,20 €
<b>Müller Thurgau Q. b. A. trocken</b> , Thüringer Weingut Zahn, 2019 <sup>7,19</sup>	5,90 €	14,20 €
<b>Weißburgunder Kabinett trocken</b> , Pfälzer Weingut Krebs, 2019 <sup>7,19</sup>	4,90 €	12,00 €
<b>Riesling Q. b. A. trocken</b> , Pfälzer Weingut Krebs, 2017 <sup>7,19</sup>	4,90 €	12,00 €
<b>Gelber Muskateller Q. b. A. lieblich</b> , Pfälzer Weingut Krebs, 2018 <sup>7,19</sup>	4,90 €	12,00 €
<b>Chardonnay IGT trocken</b> , Vallagarina Trentino, 2019 <sup>7,19</sup>	5,90 €	14,20 €

### Offene Rosé Weine

<b>Portugieser Rosé Q. b. A. trocken</b> , Pfälzer Weingut Krebs, 2018 <sup>7,19</sup>	4,90 €	12,00 €
<b>Bardolino Chiaretto Rosé DOC trocken</b> , Italien 2018 <sup>7,19</sup>	4,90 €	12,00 €

### Offene Rotweine

<b>Spätburgunder Q. b. A. trocken</b> , Pfälzer Weingut Krebs, 2018 <sup>7,19</sup>	4,90 €	12,00 €
<b>Dornfelder Q. b. A. halbtrocken</b> , Pfälzer Weingut Krebs, 2018 <sup>7,19</sup>	4,90 €	12,00 €
<b>Poet Cuvee Rot trocken</b> , Weimarer Poetenweg, 2018 <sup>7,19</sup>	6,50 €	16,00 €
<b>Merlot DOC trocken</b> , Aimery, 2019 <sup>7,19</sup>	5,90 €	14,20 €
<b>Montepulciano Citra DOC trocken</b> , Abruzzen, 2018 <sup>7,19</sup>	5,90 €	14,20 €
<b>Tempranillo lieblich</b> , Castillo de Cheste, Valencia 2018 <sup>7,19</sup>	5,90 €	14,20 €

## Flaschenwein Weiß

<b>Gutedel Q.b.A. feinherb, Thüringer Weingut Zahn, 2018</b> <sup>7,19</sup>	0,75l	27,50 €
Mit einem leuchtend hellen Gelb und grünlichen Reflexen. In der Nase weckt er einen Duft frischer Mango, Birne und Orange.		
<b>Grauburgunder Q.b.A. trocken, Pfälzer Weingut Krebs, 2019</b> <sup>7,19</sup>	0,75l	25,90 €
Silberne Kammerpreismünze, wunderbare Frische mit Birnen-, Mandelaromen und leicht spritziger Säure		
<b>Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken, Pfälzer Weingut Krebs, 2019</b> <sup>7,19</sup>	0,75l	24,00 €
Bronzene Kammerpreismünze, kräftige Aromen nach Gras, Kräutern und reifen Stachelbeeren		
<b>Chardonnay Spätlese trocken, Pfälzer Weingut Krebs, 2019</b> <sup>7,19</sup>	0,75l	29,00 €
Friedelsheimer Gerümpel, Weingut Krebs, Bronzene Kammerpreismünze, eleganter und blumiger Wein mit viel Frucht und harmonischer Säure		
<b>Riesling Q.b.A. trocken, Rheingau Robert Weil, 2018</b> <sup>19</sup>	0,75l	37,50 €
Würzige Eleganz und reiches Bouquet, geprägt von der Mineralität der Schieferböden. Eleganter, fruchtbetonter Wein der mit komplexem Körper und feinem Säurespiel besticht, entfaltet eine wunderbare Nase mit Aromen von Pfirsich, Grapefruit, Aprikosen, Kräutern und Frühlingsblumen		

## Flaschenwein Rosé

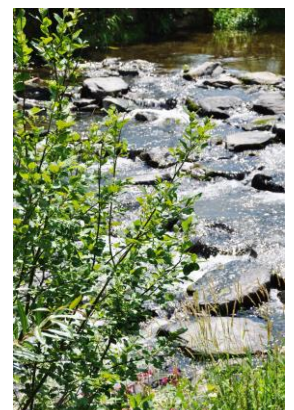
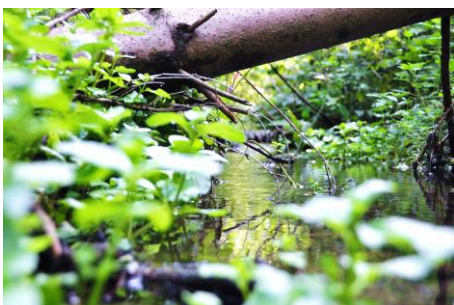
<b>Cabernet Sauvignon Rosé trocken, Curico Santa Digna, 2018</b> <sup>7,19</sup>	0,75l	24,90 €
Brillante kirschrote Farbe, überschüttet den Weingenießer mit einer Unmenge an wundervollen Aromen von Cassis und Blaubeeren. Am Gaumen besticht er mit frischen, rassigen Noten und beeriger Frucht im Abgang.		
<b>Blanc de Noir Kabinett trocken, Pfälzer Weingut Krebs, 2018</b> <sup>7,19</sup>	0,75l	26,50 €
Friedelsheimer Gerümpel, Weingut Krebs. Im Deutschen heißt Blanc de Noir "Weiß aus Schwarz", denn beim Herstellungsprozess werden die Farbstoffe der Spätburgunder Trauben vom Saft ferngehalten, somit entsteht die helle Farbe. Der Blanc de Noir enthält Aromen von Stachelbeere und Erdbeere.		

## Flaschenwein Rot

<b>Blauer Zweigelt trocken, Thüringer Weingut Thürkind, 2017</b> <sup>19</sup>		
Tiefrote Farbe mit ausgewogenem Säurepolster in Harmonie mit bemerkenswerten Fruchtaromen	0,75l	29,50 €
<b>Regent Q.b.A. trocken, Pfälzer Weingut Krebs, 2018</b> <sup>19</sup>		
Silberne Kammerpreismünze, tiefdunkler Rotwein mit südländischem Charakter	0,75l	25,90 €
<b>Cabernet Sauvignon Q.b.A. trocken, Pfälzer Weingut Krebs, 2018</b> <sup>19</sup>		
Silberne Kammerpreismünze, tiefrote Farbe, im Duft an grüne Paprika erinnernd, schmeckt nach Cassis und Schokolade	0,75l	24,50 €
<b>Spätburgunder Q.b.A. trocken, Thüringer Weingut Gussek, 2018</b> <sup>19</sup>		
Noten von reifer Brombeere, Himbeere Und Zartbitter-Schokolade	0,75l	34,00 €
<b>Merlot Canyon Road feinherb, Californien 2017</b> <sup>19</sup>		
Feine Kirscharomen mit saftigen Johannisbeeraromen. Ein Hauch von Vanille mit einer interessanten würzigen Note, geschmeidig & weich	0,75l	26,90 €
<b>Malbec Broquel trocken, Mendoza Argentinien, 2017</b> <sup>19</sup>		
Aromen von Marmelade schwarzer Frucht und Likör, mit einem eleganten Hauch von Rauch, Vanille und Schokolade.	0,75l	32,50 €
<b>Bordeaux Superieur trocken, Bordeaux Château Perayne, 2016</b> <sup>19</sup>		
Funkelndes Rubin, viel Charme. Ein echter Klassiker für den Bordeaux-Liebhaber. Charakteristischer, leichter Erdton, samtige Tannine.	0,75l	36,50 €
<b>Chianti Reserva IGT trocken, Nipozzano Rufina, 2016</b> <sup>19</sup>		
Duft nach fruchtigen Aromen von Brombeere, Heidelbeere, Himbeere und Kirsche, gefolgt von süßen Noten von Salbei, Rosmarin & Vanille.	0,75l	38,90 €
<b>Le Volte IGT trocken, Ornellaia di Toscana, 2016</b> <sup>19</sup>		
besticht durch seine hervorragende Waldfruchtnote, die mit einer leichten Säure eine perfekte Harmonie ergibt.	0,75l	45,90 €
<b>Rioja trocken, Baron de Ley de Finca Monasterio, 2015</b> <sup>19</sup>		
strahlendes Kirschrot mit violetten Reflexen am Glasrand. Das Bouquet strotzt voll Aroma. Die Nase notiert einen intensiven Duft von dunklen reifen Beeren, Gewürzen, Tabak und Zartbitterschokolade	0,75l	42,50 €

## Perlweine/Prosecco/Sekt/Champagner

<b>Prosecco</b> <sup>7,2,3,9</sup>	0,1l 2,70 € 0,75l 19,50 €
<b>Rotkäppchen trocken, halbtrocken, rosé</b> <sup>7,2,3,9</sup>	0,1l 3,20 € 0,75l 23,50 €
<b>Chardonnay extra trocken, Flaschengärung, 2018</b> <sup>7,19</sup> Friedelsheimer Gerümpel, Weingut Krebs, Silberne Kammerpreismünze, blumig duftendes Bukett mit frischen und cremigen Geschmack	0,75l 26,90 €
<b>Riesling brut, Pfälzer Weingut Krebs, 2018</b> <sup>7,19</sup> Zart goldene Nuancen im Glas mit einer feinen Perlage. In der Nase Noten von grünen Äpfeln, Weinbergpfirsich und hellem Steinobst. Am Gaumen wunderbar trinkanimierend, zupackend, saftig und voluminös	0,75l 27,50 €
<b>Moët &amp; Chandon Champagner Brut Imperial, 2016</b> <sup>19</sup> Reintönigkeit, Präzision und Konstanz, getreu der Überzeugung von Jean-Rémy Moët	0,375l 59,90 €
<b>Rosé Champagner „Louis de Sacy“</b> <sup>19</sup> Für die Cuvee Nue Grand Cru Rosé werden 90 Pinot Noir und 10 Pinot Meunier Trauben vergoren. Als ultra brut Champagner erhält er nach dem Degorgieren keine Dosage. Elegant und lachsfarben bietet er für die Nase eine Palette an roten Früchten, Wildbeeren, Pfirsichen und Tabaknoten. Der trockene Rosé hat einen vollen Körper mit gut einer ausbalancierter Struktur und anhaltendem Finish. Perfekt als Aperitif und ideal als Menü-Begleiter. Cuvee Nue heisst nackte Cuvee, das Etikett ist innen liegend. Die Familie Sazy bewirtschaftet seit nunmehr 12 Generationen die Weinberge bei Verzy, mit einzigartigen Grand-Cru-Lagen in der Montagne de Reims.	0,75l 119,00€



## Longdrinks & Cocktails

Cuba Libre <sup>1,5,8</sup>	0,3 l	7,50 €
Caipirinha <sup>2</sup>	0,3 l	7,50 €
Moskau Mule <sup>2</sup>	0,3 l	7,50 €
Margarita der Saison <sup>2</sup>	0,2 l	6,50 €
Granatapfel Mojito oder Cherry Mojito <sup>1,5,8</sup>	0,3 l	7,50 €
Bacardi Razz <sup>1,5,8</sup>	0,3 l	7,50 €
Gin Tonic mit Thüringer Waldquell Tonic und Gordons Dry Gin <sup>1,2</sup>	0,2 l	6,90 €
Gin Tonic mit Henrys Tonic und Monkey 47 oder Hendricks Dry Gin	0,2 l	9,50 €
Cocktail der Saison		5,90 €

**Für weitere Cocktails fragen Sie bitte nach der Cocktaillkarte**

## Spirituosen

Kräuter	2cl	4cl
Siegmundiner Kräuterlikör (lieblich) <sup>1</sup>	2,20 €	4,00 €
Siegmundiner Kräutertropfen (würzig) <sup>1</sup>	2,20 €	4,00 €
Siegmundiner Luther Rose (Bitter) <sup>1</sup>	2,20 €	4,00 €
Zwack Unicum <sup>1</sup>	2,20 €	4,00 €
Fernet Branca <sup>1</sup>	2,20 €	4,00 €
Aromatique <sup>1</sup>	2,20 €	4,00 €
Kümmerling <sup>1,9,2</sup>	2,20 €	4,00 €
Jägermeister <sup>1,9,2</sup>	2,20 €	4,00 €
Ramazzotti <sup>1,9,2</sup>	2,20 €	4,00 €
Underberg <sup>1,9,2</sup>	2,20 €	

Liköre	4cl
Baileys Irish Cream <sup>1,9,2</sup>	4,90 €
Licor 43 <sup>1</sup>	4,90 €

<b>Klare</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Nordhäuser Doppelkorn <sup>7</sup>	2,50 €	4,60 €
Malteser Aquavit <sup>7</sup>	2,90 €	5,30 €
<b>Edelbrände vom Pfälzer Weingut Krebs</b>		
Williams Christ Birne <sup>7</sup> , Himbeere <sup>7</sup> , Mirabelle <sup>7</sup> , Zwetschge <sup>7</sup>	3,20 €	5,90 €
Grappa <sup>7</sup>	2,50 €	4,60 €
Grappa Affinata, Gewürztraminer im Holzfass gelagert, Marzadro	5,90 €	11,20 €
Vodka <sup>7</sup>	2,20 €	4,00 €

<b>Weinbrände / Cognacs / Calvados</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Asbach Uralt <sup>1</sup>	2,50 €	4,60 €
Feiner Alter Wilthener	3,20 €	5,30 €
Remy Martin VSOP	3,50 €	6,50 €
Papidoux fine Calvados <sup>1</sup>	3,50 €	6,50 €

<b>Whiskys</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Ballantines 40,0 % Blended Whisky	2,50 €	4,60 €
Tullamore Dew 40,0 % Blended Whisky	3,50 €	6,50 €
Glenfiddich 40,0 % Highlands 12 Jahre alt	4,90 €	9,30 €
Talisker 45,8 % Isle of Sky 10 Jahre alt	4,90 €	9,30 €
Glen Elgin 43,0 % Speyside 12 Jahre alt	4,90 €	9,30 €
Tomatin 57,5 % Highland 4 Jahre alt	6,90 €	13,20 €
Cask Strength Edition		

<b>Gin</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Monkey 47 47,0 %	4,90 €	9,30 €
Schwarzwald Dry Gin		
Hendrick´s Dry Gin 44,0 %	4,90 €	9,30 €

