

SPEISEKARTE

für die Winterzeit Oktober 2024 bis März 2025

in der GolfHütte

des Spa & GolfResort Weimarer Land

*Bei Allergien informieren Sie bitte unser
Servicepersonal oder fragen Sie nach unserer
Speisekarte mit Allergenkennzeichnung.*



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 €**
*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 €**
*Kalbhüfte, 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 8,50 €

Frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Butter und Schnittlauch

Tischgedeck 12,00 €

*Marinierter Käse, Aioli und Coleslaw mit gerösteten Kernen
und frisches Baguette*

Gourmet Bauern Brot 15,00 €

Gebackenes Sauerteigbrot mit Kürbis, Schinken, Ei und geriebenen Kren

Käsekrainer 14,00 €

mit geriebenem Kren und Brot

Thüringer Hütten Currywurst „Die klassisch Rote“ 14,00 €

mit hausgemachter Tomaten-Currysauce und Kartoffelpommes

Hütten Kartoffel 17,50 €

*Backkartoffel mit Coleslaw, einem Salattopping, Radieschen, Kürbis,
und Kernen, dazu Räucherlachsstreifen, Kren und Croûtons*

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 €

Leberkas Burger 18,00 €

mit cremigem Spiegelei, Coleslaw, süßem Senf, dazu Kartoffelpommes

Hütten Burger 24,00 €

*mit 180g Rindfleisch, Appenzeller Käse, Tomate, Gurke,
Trüffelsauce, Bacon, Röstzwiebeln und Kartoffelpommes*

SUPPEN

Frittatensuppe	8,50 €
<i>Rinderbouillon mit Eierkuchenstreifen</i>	
Backerbsensuppe	8,50 €
<i>Rinderbouillon mit Backerbsen</i>	
Kürbiscremesuppe	8,50 €
<i>mit gerösteten Kernen</i>	
Hütteneintopf	9,00 €
<i>täglich wechselnd</i>	

SALATE

Hüttensalat	17,50 €
<i>Blattsalat mit Mandarinen - Distelöl - Dressing und Kernen</i>	
<i>wahlweise mit:</i>	
geschmortem Kürbis	19,50 €
Rauchschinken	21,00 €
gebratenen Hühnerstreifen	22,00 €
gebratenen Rinderstreifen	25,00 €

HÜTTENGERICHTE

Kürbis Kichererbsen Auflauf <i>mit frischen Kräutern und Feta überbacken</i>	19,50 €
Appenzeller Käseknöpfe <i>mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Salat</i>	19,50 €
Südtiroler Hüttenmakkaroni <i>mit cremiger Bolognese, Speck, Champignons, Erbsen, Feta und Pesto</i>	21,00 €
Südtiroler Knödel Tris <i>Rote Beete-, Kaspress- und Spinat-Knödel mit Nussbutter und Bergkäse</i>	22,00 €
Wiener Kürbiskern-Backendl <i>mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl</i>	23,00 €
Rinderfilet <i>mit geschmortem Kürbis, Kräuter-Kartoffel-Drillingen und Kräuterbutter</i>	43,00 €
Zwiebel Iberico Entrecôte <i>mit feinen Nussaromen besticht das Entrecôte vom Iberischen Schwein, serviert mit einer Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat</i>	34,00 €
Iberico Entrecôte <i>mit feinen Nussaromen besticht das Entrecôte vom Iberischen Schwein, serviert mit geschmortem Kürbis, Kräuter-Kartoffel-Drillingen und Kräuterbutter</i>	33,00 €

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Grauburgunder

Qualitätswein, trocken

Weingut Nik Weis, St. Urbanhof, Leiwen/Mosel

0,2l 9,50 €

0,75l 36,00 €

ROTWEIN

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



Wiener Kürbiskern-Backhendl

mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl



Winterliche Cheesecake Creme

Im Glas mit fruchtiger Sauce und Knuspercrumble

40,00 € pro Person

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

DESSERT

Winterliche Cheesecake Creme <i>im Glas mit fruchtiger Sauce und Knuspercrumble</i>	8,50 €
Kaiserschmarrn <i>mit Rum Rosinen und hausgemachtem Zwetschgenröster</i>	15,90 €
Geeister Joghurt <i>mit Apfelragout</i>	8,50 €
Hausgemachte Bobby Jones Eiscreme <i>verschiedene Sorten im 125ml Becher</i>	4,30 €

Zu Ihrem Dessert empfehlen wir ein Glas...

Heideboden Süß

Beerenauslese

Weingut Hannes Reeh, Burgenland, Österreich

0,1l 7,90 €

GETRÄNKE

APERITIF

Graham's Blend No.12 0,2 l 10,50 €
Red Port mit Tonic Water

Aperol Spritz 0,2 l 8,90 €
Aperol mit Sekt & Orange

Hugo 0,2 l 8,90 €
Sekt mit Limette & Holunderblütensirup

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 €

Graham's Blend No.12 5 cl 7,50 €
Red Port

BITTERS

Ramazzotti 4 cl 8,00 €

☉ BIERE VOM FASS

Apoldaer Spezial Pils	0,3 l	3,90 €
<i>Das Bier aus Thüringen</i>	0,5 l	4,90 €
Apoldaer Tradition	0,3 l	3,90 €
<i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i>	0,5 l	4,90 €
Radler	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
Büble, Weißbier	0,5 l	4,90 €

☉ BIERE IN DER FLASCHE

Erdinger Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Warsteiner, alkoholfrei	0,33 l	3,90 €

☉ HEISSGETRÄNKE

Café Creme	3,20 €
Cappuccino	4,20 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
Milchkaffee	4,20 €
Tasse heiße Schokolade	4,20 €
Glas Tee	3,20 €

verschiedene Sorten aus dem Hause Althaus

*wie Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminze,
Kamille, Kräutertee, Rooibusch-Toffee oder Earl Grey*

🍷 ALKOHOLFREI

Fruchtsäfte	0,4 l	4,90 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		
Saftschorlen	0,4 l	4,90 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		
Golfer	0,4 l	4,90 €
<i>Grapefruit-Zitrone</i>		
Roter Golfer	0,4 l	4,90 €
<i>Rhabarbersaftschorle mit frischer Limette</i>		
Coca Cola, Fanta, Sprite oder Coca Cola Zero*	0,4 l	4,90 €
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*	0,2 l	3,90 €
Ginger Ale*	0,2 l	3,90 €
Thüringer Waldquell classic, medium, pur	0,25 l	2,90 €
Thüringer Waldquell classic, medium, pur	0,75 l	6,90 €
PET Rundengenränk	0,5 l	2,50 €

🍷 BRÄNDE / LONGDRINKS

Scheibel Edelbrand	2 cl	7,00 €
Nonino Grappa	2 cl	7,00 €
Bobby Jones Gin & Tonic	4 cl	13,90 €

*enthält Zusatzstoffe (Gern gibt Ihnen unser Servicepersonal weitere Auskünfte.)

☉ OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Weißburgunder 0,2 l 7,50 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden

Grüner Veltliner -Löss- 0,2 l 9,90 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

ROSÉWEIN

AIX Rosé 0,2 l 10,50 €
Maison Saint-Aix
Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

ROTWEIN

Primitivo di Manduria -Mandus- 0,2 l 9,90 €
DOC Manduria
Pietra Pura, Apulien, Italien

Merlot -Haus & Hof- 0,2 l 9,50 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland

🍷 FLASCHENWEINE 0,75l

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75l

Champagner Deutz 95,00 €

Brut Classic, Ay, Champagne

Champagner Deutz 110,00 €

Brut Rosé, Ay, Champagne

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Sattlerhof, Gamlitz, 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

Chardonnay 36,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Alois Lageder, Südtirol, Italien

Cremig & harmonisches Mundgefühl, zitronige Frische

🍷 **FLASCHENWEINE 0,75l**

ROSÉ

AIX Rosé 44,00 €

Maison Saint-Aix

Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

ROTWEIN

Blaufränkisch 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Heinrich, Gols, Burgenland

Rotfruchtigkeit trifft auf pikante Kräuterwürze

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

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