

MARKTPLATZ DES GENUSSES

Aktionskalender von September bis November 2026

Sehr geehrte Gäste,
freuen Sie sich auf viel Bewährtes, aber auch neue genussvolle Veranstaltungen.
Entfliehen Sie dem Alltag und genießen schöne entspannte Stunden bei uns.
Wir freuen uns darauf, Sie zu den kommenden Kulinarischen
Monaten auf 770 Metern Höhe begrüßen zu können.

Auf zum Gipfel des Genusses

Ihr „Hotel-Gabelbach“

„Du solltest niemals etwas bereuen, was dich glücklich gemacht hat.“

30. August – 17. September 2026

Schwein gehabt : unsere Schnitzelwochen

Hör auf Dein Herz! Außer der Kellner sagt „Schnitzel sind heute im Angebot!“ Dann hör auf den Kellner.
Die Bezeichnung Schnitzel leitet sich vom mitteldeutschen Wort „sniz“, was so viel wie „Schnitt“ bedeutet, ab.
Als Schnitzel bezeichnet man eine geschnittene („sniz“), dünne Fleischscheibe,
die zum Kurzbraten oder Grillen geeignet ist.

20. September – 03. Oktober 2026

O´zapft is...! Schmankeln zur Oktoberfestzeit

„Die deftige Süddeutsche Küche bei uns zu Gast“
Weißwurst, Haxe, Leberkas, Brezel, Weißbier & Gin Quitt

04. Oktober – 22. Oktober 2026

Auf der Jagd nach dem besten Stück

Wild(e)Sau, Reh, Hase und Hirsch - Wild, das ist Kochkunst mit der Natur und der Landschaft sowie die ursprünglichste Form des Fleischgenusses. Wildfleisch ist das naturbelassenste Fleisch, vielseitig verwendbar und in jeder Form ein Hochgenuss. Entdecken Sie wunderbares Wildbret während unserer Wildwochen im Restaurant »Ilmenau«, welches direkt vor unserer Haustür in seinem natürlichen Lebensraum heranwächst.

25. Oktober – 12. November 2026

Grünkohlzeit ist „Kohldampfzeit“

Unser Grünkohlcanonova kocht deftige Grünkohlgerichte
nach Großmutter Art mit reichhaltigen Beilagen

Genusstickets für Weihnachts-Lunch

Ab dem **01.09.2026** erhalten Sie die Genusstickets für unsere
weihnachtlichen Lunch-Bufferfs am 25. & 26.12.2026
direkt an der Hotelrezeption oder telefonisch unter 03677 8600.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

UNSERE REGIONALEN PRODUZENTEN **NATÜRLICH. HERZHAFT. AROMATISCH. FRISCH.**

Bei unseren Lieferanten in und um Gabelbach setzen wir auf bestmögliche Qualität und Regionalität sowie biologisch und ökologisch orientierte Landwirtschaft.

Thüringer Senf von der Senfmühle in Kleinhettstedt
Fleisch und Wurst von Naturfleisch Oberweißbach
Wildspezialitäten aus eigener Jagd und vom Thüringer Forst
Forellen und Saiblinge aus dem Vessertal
„Ziegenried“ in Dösdorf
ausgesuchte Weine von Namhaften Winzern der Weinberge an Saale und Unstrut

*

Käse- und Schafsmilchprodukte und Lammfleisch aus der angegliederten Schafskäserei
Hausgemachte Konfitüren und Chutneys
Honig aus eigener Imkerei
Hausspirituosen aus der „Fahner Landbrennerei“

Trotz größter Sorgfalt und Frische mit der wir unsere Speisen für Sie zubereiten, ist es uns leider nicht möglich gänzlich auf Zusatz-, Inhalts- und Allergene Stoffe zu verzichten. Sollten Sie gegen etwas allergisch sein, erkundigen Sie sich bitte bei unseren Servicemitarbeitern. Gerne bereiten wir Ihnen die für Sie geeigneten Speisen zu.

Alle Preisangaben sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

*

Kleiner Tipp:

Die Geschichte des
„BERG & SPA HOTEL GABELBACH“, bei Ilmenau in Thüringen,
reicht viel weiter in die graue Vorzeit zurück,
als es die meisten seiner Besucher wohl annehmen mögen.
Zumindest könnte man zu diesem Schluss nach der Lektüre
des kleinen und sehr hintersinnigen Büchleins

„Aus der Chronik der Gemeinde Gabelbach“

des Reiseschriftstellers August Trinius kommen.
Sie erhalten dieses Büchlein an der Rezeption.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen!

30. August - 17. September 2026

Schwein gehabt - Schnitzeljagd auf Gabelbach

„Büffchen-Ostalgie“ a; c; i; j

Panierte Jagdwurst mit fruchtiger Tomatensauce auf Spirelli

Breaded Jagdwurst (German hunter's sausage) with a fruity tomato sauce, served over Spirelli pasta.

19,90 €

„Münchner Schnitzel“ a; c; g; j

Schweineschnitzel mit süßem Senf und Meerrettich paniert, auf Salbei-Knöpfe,
Röstzwiebeln und Blumenkohlsalat

*Breaded pork schnitzel coated with sweet mustard and horseradish, served with sage Knöpfe,
crispy fried onions, and cauliflower salad.*

21,80 €

„Western Schnitzel – Spencer-Hill“ a; c; g; e

Schweineschnitzel mit Kidneybohnen, Mais, knusprigem Bacon, Whiskeytunke und Wedges mit Dip

*Pork schnitzel topped with kidney beans, sweetcorn, and crispy bacon,
served with whiskey sauce, potato wedges, and a dip.*

24,00 €



„Jägerschnitzel 0815“ a; c; g; i; j

Schweineschnitzel mit Kräuterrahmpilzen, Spiegelei und Bratkartoffeln

Pork schnitzel with creamy herb mushrooms, a fried egg, and pan-fried potatoes.

22,50 €

„Tiroler Bauernschnitzel“ a;c;g;2;8

Schweineschnitzel mit Birne, Schinken und Bergkäse überbacken, Preiselbeeren, Gurkensalat und Rösti

*Pork schnitzel topped with pear, ham, and melted mountain cheese,
served with cranberries, cucumber salad, and rösti.*

23,00 €

„Paprikaschnitzel“ a; c; i; j

Schweineschnitzel mit scharfem Letscho und Pommes frites

Pork schnitzel with spicy lecsó, served with French fries.

21,00 €

„Sommergefühle“

Unsere Speisekarte im Sommer

Aller Anfang ist leicht & lecker

Süßkartoffel-Ingwersuppe **b;g;i;**

mit Black-Tiger-Garnele
Sweet Potato & Ginger Soup with Black Tiger Prawn
7,50 €

Weimarer Zwiebelsuppe **i;g;a;**

mit Käse-Croutons
Weimar Onion Soup with Cheese Croutons
7,50 €

Räucherlachs-Tartar **g;j;**

mit Rote-Bete-Carpaccio, flambierter Feige und Römersalat
Smoked Salmon Tartare with Beetroot Carpaccio, Flambéed Fig and Romaine Lettuce
11,90 €

Frischer Sommersalat **d;f;**

Rapunzeln mit Kichererbsen, Thunfisch, Zucchini und weißer Balsamico-Zitronen-Vinaigrette
Fresh Summer Salad: Lamb's Lettuce with Chickpeas, Tuna, Zucchini and a White Balsamic-Lemon Vinaigrette
9,50 €

Klassiker im Sommer

Ausgelöste Kaninchenkeule **a;g;c;h;**

auf Oliven-Karotten-Tagliatelle in Rotweinsud
Boneless Rabbit Leg served with Olive & Carrot Tagliatelle in a Red Wine Jus
22,90 €

Surf & Turf am Spieß **a;b;c;d;j;**

Zartes Rinderfilet trifft auf Riesengarnele, mit Knoblauch-Focaccia, Rucola und geschmorten Tomaten
Surf & Turf Skewer: Tender Beef Fillet and King Prawn served with Garlic Focaccia, Rocket Salad and Braised Tomatoes
27,70 €

Hähnchen-Ragout **g;i;j;**

mit Schalotten, Champignons, grünem Spargel und Basmatireis
Chicken Ragout with Shallots, Mushrooms, Green Asparagus and Basmati Rice
19,90 €

Schweinefilet im Speckmantel **g;h;j;**

mit Portwein-Pfeffer-Jus auf cremigem Kürbisrisotto
Pork Fillet Wrapped in Bacon served with a Port Wine & Pepper Jus on Creamy Pumpkin Risotto
23,90 €

Rosa gebratener Lammrücken **a;g;i;j;**

auf Paprika-Schalotten-Gemüse dazu Kartoffelwaffeln
Pink-Roasted Rack of Lamb with Bell Pepper & Shallot Vegetables and Potato Waffles
25,50 €

Viel Genuss auch ohne Fleisch

Rote-Bete-Risotto **a;c;g;i;**

mit Rucola und gegrillten Kirschtomaten
Beetroot Risotto with Rocket Salad and Grilled Cherry Tomatoes
18,00 €

Gabelbach-Sandwich **a;c;g;i;**

mit Tomatensoße, gegrillter Zucchini, Gouda und Wildkräutern, dazu Kartoffelspalten
Gabelbach Sandwich with Tomato Sauce, Grilled Zucchini, Gouda Cheese, Wild Herbs and Potato Wedges
18,90 €

Veggi-Pinsa **a;c;g;h;j;**

mit Kirschtomaten, Pfirsich, Pak Choi und gehobelterm Parmesan
Vegetarian Pinsa topped with Cherry Tomatoes, Peach, Pak Choi and Shaved Parmesan
17,50 €

Flosse & Gräte

Regionale Genuss-Wochen im Biosphärenreservat

Gebratenes Manebacher Lachsforellenfilet

auf Bärlauch-Kichererbsenpüree mit Paprikagemüse und Zitronen-Buttersauce
Pan-Fried Manebach Salmon Trout Fillet on Wild Garlic and Chickpea Purée with Bell Peppers and Lemon Butter Sauce
22,50 €

Knusprig gebratenes Schollenfilet **a;d;g;n;11;**

mit Tomaten-Oliven-Kruste, grünem Spargel und Süßkartoffelpüree
Crispy Pan-Fried Plaice Fillet with a Tomato & Olive Crust, Green Asparagus and Sweet Potato Purée
24,90 €

Süßes Finale

Spätsommer-Apfel-Crumble **a;c;g;**

mit hausgemachter Vanillesauce und Schokoladeneis
Late Summer Apple Crumble with Homemade Vanilla Sauce and Chocolate Ice Cream
9,50 €

Schokoladenkühlein **a;c;e;g;2;4;11;9;**

mit flüssigem Kern, dazu Rumkirschen und Stracciatella-Eis
Warm Chocolate Fondant with a Molten Centre, served with Rum Cherries and Stracciatella Ice Cream
9,00 €

Trilogie von der Waldbeere

mit Parfait, Sorbet und Ragout, dazu Schokoladenhippe
Forest Berry Trilogy: Parfait, Sorbet and Berry Ragout served with a Chocolate Tuile
9,20 €

Zusätzlich zu unserer saisonalen Speisekarte bieten wir Ihnen täglich wechselnde regionale und internationale Specials in unserem Restaurant an.

CANDLE-LIGHT-DINNER **September 2026**

Für Ihren ganz besonderen Anlass

Amuse-Gueule

Ein Gruß aus der Küche

* * *

Brokkoli Tatar ^{e;g;c}

Burrata I Pinienkerne I Kürbiskernöl

* * *

Samtsuppe von Pfifferlingen ^{a;c;g;i}

Trüffel-Croutons I Rote Bete-Espuma

* * *

Teriyaki Lamm Karree ^{a;g;i;j}

Mangold I Cous Cous I Paprika I Rosmarin

* * *

Sorbet Aprikose ^{g;9;c}

Kokos I Joghurt I Himbeere

In unserem Restaurant erwarten wir Sie mit einem vorzüglichen, monatlich wechselndem 4-Gang-Menü und einer dem besonderen Abend entsprechender Tischdekoration. Preis pro Person 55,00 €. 25,00 € pro Person zusätzlich mit entsprechender Weinbegleitung.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen das Candle-Light-Dinner nur nach vorheriger Reservierung servieren.

WINZER DES MONATS

Weingut Dereser, Stammheim, Franken

"Am Anfang ist der Wein ein Berg"

Nach dieser Philosophie entstehen im Weingut der Familie Dereser
an der Mainschleife authentische Weine.

Ehrlich. fränkisch. köstlich.

Die Deresers verstehen es, Ursprung, Herkunft und Heimat ins Glas zu bringen.
Dabei steht das Thema Nachhaltigkeit seit eh und je im Vordergrund!

Auf ca. 9 Hektar Fläche werden 10 verschiedene Rebsorten angebaut.

In idyllischer Lage direkt an Main und Weinbergen liegt das Weingut Hermann Dereser. Seit weit mehr als 200 Jahren und mindestens 8 Generationen sind die Dereser's in den Geschichtsbüchern als Landwirte und Häcker zu finden. Die Weinberge wurden seit jeher von der Hofstelle aus bewirtschaftet, von der auch heute noch die Tradition aufrechterhalten wird. Auf dem für die Mainschleife charakteristischen Muschelkalkboden werden in selektiver Handlese neben Silvaner (40%) auch Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Domina und Spätburgunder geerntet. Ausgesuchte Weine werden zunehmend im großen Holzfass oder im Barrique ausgebaut.

2024er Weißburgunder „Hoch“, trocken

Weingut Dereser, Stammheim, Franken 12,5%Vol.

Löwenzahnblüte, Klee, Heu, sehr duftig und dabei nuancenreich. Im Mund hat der Wein Schliff und Nerv, die Säure bringt Spannkraft und Drive in den recht stattlichen Körper, mineralische Noten und ein Hauch Kohlensäure geben zusätzlich Trinkanimation. Kulinarisch und ungekünstelt. Gelblich-grüne Farbreflexe im Glas, schöne Saftigkeit, typisch fränkisch.

0,2 l 8,00 € 0,75 l 28,00 €

2024er Sauvignon Blanc „Volkacher Ratsherr“, trocken

Weingut Dereser, Stammheim, Franken 12,5%Vol.

Unsere Rebsortenweine wollen hoch hinaus. Sie zeigen die Vielfalt der fränkischen Sorten.

Der Weinberg und das Klima prägen die Weine der Kategorie „Hoch“.

Ein ganz feiner Franke aus der Lage Volkacher Ratsherr.

Dezente, unaufdringliche Sauvignon-Note, große Frische, delikat mit guter Struktur. Schöne Harmonie.

Perfekt für Sauvignon-Freunde, die es nicht parfümiert mögen.

0,2 l 8,00 € 0,75 l 28,00 €

2024er Domina, trocken

Weingut Dereser, Stammheim, Franken 13,0%Vol.

Domina ist eine in Franken beheimatete, kraftvolle Rotweinsorte (Kreuzung aus Spätburgunder & Blauer Portugieser), die für ihre tiefdunkle Farbe und kräftige Tanninstruktur bekannt ist.

Typisch sind Aromen von Sauerkirsche, Brombeere und Holunder, oft ergänzt durch Holznoten.

Der Wein ist ein idealer, dichter Speisebegleiter zu Wild und Braten.

0,2 l 8,00 € 0,75 l 28,00 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

REGIONAL WEISS

Weißer Burgunder

Weingut Bernard Pawis, Zscheiplitz-Saale Unstrut, trocken 12,0%Vol.

Im Glas zeigt er sich ein mittleres Zitronengelb. Darüber finden wir ein klares, aromenstarkes Bukett nach Aprikose, Williams-Christ-Birne und Quitte mit kühler Mineralnote. Diese ist auch am Gaumen präsent, untermalt dort das facettenreiche Spiel aus saftiger, extraktreicher Frucht und animierender Säure.

0,75 l Flasche: € 31,00

0,2 l Glas: € 8,50

Grauburgunder

Weingut Bad Sulza, Bad Sulza-Saale Unstrut, trocken 12,5%Vol.

Schon beim Einschenken verströmt dieser edle Wein aus den Trauben des Grauen Burgunders anregende Duftnoten von knackiger Birne und saftiger Orange. Diese fruchtigen Aromen werden bei dem extraktreichen Weißwein am Gaumen von exotischer Litschi und frischen Äpfeln ergänzt

0,75 l Flasche: € 30,00

0,2 l Glas: € 8,50

Riesling „Pfaffenlehne“

Weinkellerei Vereinigte Kirchen- und Klosterkammer, Erfurt-Saale Unstrut, trocken 13,0%Vol.

Feiner Geruch nach gelben Früchten, Weinbergpfirsich und reifen Zitrusfrüchten, dezente Kräuterwürze im Hintergrund, im Geschmack reife Früchte mit saftigem Säurespiel. Handgelesener Riesling - die Renaissance des Erfurter Weinbaus - der erste Wein aus der Jungfernliese vom Weinberg auf der "Pfaffenlehne"

0,75 l Flasche: € 35,00

0,2 l Glas: € 9,50

Chardonnay „Pfaffenlehne“ „Empfehlung des Hauses“

Weinkellerei Vereinigte Kirchen- und Klosterkammer, Erfurt-Saale Unstrut, trocken 14,0%Vol.

Würziger Duft, der an Nüsse und vollreifes Steinobst erinnert, dezente Vanille- und Honignoten, voller Körper mit sanfter Säure und viel Kraft im Abgang.

0,75 l Flasche: € 35,00

0,2 l Glas: € 9,50

Sauvignon Blanc „Gröster Steinberg“

Weingut Thürkind, Gröst -Saale Unstrut, trocken 11,5%Vol.

Aus der seltenen Rebsorte Sauvignon Blanc wurde vom Weingut Thürkind ein lebendiger Wein mit feiner Säurestruktur gekeltert, der im Bukett an knackige Stachelbeeren, aromatische Johannisbeeren und frisch geschnittenes Gras erinnert.

0,75 l Flasche: € 30,00

0,2 l Glas: € 8,50

REGIONAL ROT

Frühburgunder „Empfehlung des Hauses“

Weingut Bad Sulza, Bad Sulza-Saale Unstrut, trocken 13,0%Vol.

Ein feiner Geruch von roten Früchten wie Erdbeere, saftige Himbeere und aromatische Johannisbeeren umschmeichelt die Nase und wird von einem dezenten Duft nach Veilchen ergänzt. Im Geschmack fruchtig mit einem leichten Anflug von Bittermandel präsentiert dieser exklusive Rotwein eine moderate Tanninstruktur.

0,75 l Flasche: € 30,00

0,2 l Glas: € 8,50

Cabernet Jura „Neuer Meister“

Weingut Wolfram Proppe, Löberschütz-Saale Unstrut, trocken 14,5%Vol.

Als Vorreiter im Weinanbaugebiet Saale-Unstrut entschied sich Wolfram Proppe schon frühzeitig für den Anbau dieses "Neuen Meisters" der Weinszene. Würzige Aromen mit einem fruchtigen Bukett von Waldbeeren und ein harmonischer Geschmack kennzeichnen den Charakter dieses fülligen Rotweines. Die sanfte Reife über 12 Monate im Eichenholzfass unterstreicht seine weiche, körperreiche Struktur.

0,75 l Flasche: € 35,00

0,2 l Glas: € 9,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

REGIONAL ROSÉ

Unverblümt

Weingut Wolfram Proppe, Löberschütz-Saale Unstrut, feinherb 11,5%Vol.

Der fruchtig-duftige Rosé zeigt sich mit einer feinen Säure im Glas und gibt vollmundige Aromen von reifen Himbeeren und knackigen Kirschen frei. Als leichter Terrassenwein bietet er sich für gemütliche Sommerabende im Freien an, kann zum Essen aber auch frische Fischgerichte und die süßsauren Köstlichkeiten der asiatischen Küche begleiten.

0,75 l Flasche: € 31,00

0,2 l Glas: € 8,50

NATIONAL WEISS

Silvaner

Weingut Juliusspital, Würzburg-Franken, trocken 13,0%Vol.

Das VDP-Weingut Juliusspital ist eines der größten - und der besten Deutschlands. Als einziges Gut verfügt es über Weinberge in allen fünf Spitzenlagen Frankens. Der Gutswein Silvaner dieses Spitzenerzeugers bringt viel Frische mit. Sein Duft ist brillant mit satter Frucht von Birne, Apfel und Stachelbeeren. Auch auf der Zunge präsentiert er sich knackig-frisch, saftig und sehr intensiv.

0,75 l Flasche: € 33,00

0,2 l Glas: € 9,00

Sauvignon Blanc & Riesling „Gabelbach Cuveé 1911“

Weingut Jörn Goziewski, Geisenheim-Pfalz, trocken 12,5%Vol.

Cuveé aus Sauvignon Blanc und Riesling mit Aromen von Granny Smith, Limette und frischen Heu, dabei herrlich leicht und frisch. Langes Finish, wobei sich hier eine deutliche frische saftige Frucht offenbart.

0,75 l Flasche: € 28,00

0,2 l Glas: € 8,00

NATIONAL ROSÉ

Flora & Fauna

Weingut Eymann, Gönheim-Pfalz, trocken 11,5%Vol.

Aus Portugieser, Spätburgunder und St. Laurent entsteht hier ein kräftiges Cuvée. Lachsrosa mit ausdrucksvoller Nase, roter Frucht, Aromen von Himbeeren, Kirsche und Stachelbeere. Schlank gebaut am Gaumen mit kultivierter Säurestruktur, dezenter Süße und feiner Herbe.

0,75 l Flasche: € 30,00

0,2 l Glas: € 8,50

Gabelbach Rosè „777“

Weingut Jörn Goziewski, Geisenheim-Pfalz, trocken 11,0%Vol.

Aromen von roten Früchten, Himbeere, Kirsche und Stachelbeere. Lachsrosa, ausdrucksvolle Nase und saftig am Gaumen, hat Schmelz und wirkt natürlich.

0,75 l Flasche: € 28,00

0,2 l Glas: € 8,00

NATIONAL ROT

Blauer Zweigelt „Gabelbach Cuveé 1780“

Weingut Jörn Goziewski, Geisenheim-Pfalz, trocken 14,0%Vol.

Ein Cuveé aus zwei verschiedenen Blauen Zweigelt's. Im Bukett mit einer saftigen Kirschfrucht, pfeffrigen Gewürznoten und einem leicht animalischen Touch.

Samtweiche Gerbstoffe geben dem Wein Struktur. Fruchtig und charaktervoll.

0,75 l Flasche: € 28,00

0,2 l Glas: € 8,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

INTERNATIONAL WEISS

Gewürztraminer & Moscatel „Vina Esmeralda“

Weingut Torres, Catalunya-Spanien DOP, halbtrocken 11,5%Vol.

In der Nase lässt sich der Duft weißer Rosen, Lilien und Jasmin assoziieren. Im Mund entfalten sich exotische Früchte wie Passionsfrucht und Banane. Deutliche Honigaromen gesellen sich dazu. Der Wein ist insgesamt sehr leicht, erfrischend und eher halbtrocken, es ist eine ganz dezente Süße im Hintergrund zu vernehmen.

0,75 l Flasche: € 31,00

0,2 l Glas: € 8,50

INTERNATIONAL ROT

Cabernet Sauvignon „Rino“

Weingut Vignobles Vellas, Languedoc-Roussillon-Frankreich, trocken 14,5%Vol.

Der Rino Cabernet Sauvignon kann zurecht als außergewöhnlich fruchtbetont und samtig bezeichnet werden, da er mit einem angenehm lieblichen Geschmacksprofil vinifiziert wurde. Druckvoll und facettenreich präsentiert sich dieser samtige Rotwein am Gaumen. Durch seine vitale Fruchtsäure offenbart sich der Rino Cabernet Sauvignon am Gaumen beeindruckend frisch und lebendig.

0,75 l Flasche: € 30,00

0,2 l Glas: € 8,50

Nero d'Avola „Passivento“

Weingut Barone Montalto, Sizilien-Italien IGP, feinherb 13,5%Vol.

Dieser Wein präsentiert sich im Glas in einem warmen Rot und verzückt mit seinem vielschichtigen Bouquet. Es offenbaren sich fruchtige Aromen nach saftigen Waldbeeren - besonders Brombeere, Himbeere und Johannisbeere - wundervoll unterlegt von würzigen Nuancen. Dieser italienische Rotwein ist körperreich, ausdrucksstark und sensationell würzig. Sein opulenter Geschmack, die gut eingebundene Säure und seine feine Restsüße umschmeicheln den Gaumen.

0,75 l Flasche: € 30,00

0,2 l Glas: € 8,50

Primitivo „Surani“

Weingut Pasqua, Apulien-Italien, trocken 14,0%Vol.

Dieser Wein entfaltet Aromen von roten und schwarzen Früchten wie Pflaumen, Kirschen und Brombeeren, die sich harmonisch mit würzigen Noten von Vanille und Zimt verbinden. Am Gaumen präsentiert er sich rund und saftig, mit intensiver Würze und weichen Tanninen.

0,75 l Flasche: € 31,00

0,2 l Glas: € 8,50

Tempranillo & Cabernet Sauvignon „Grianza“ „Empfehlung des Hauses“

Weingut Enate, Somontano - Spanien 15,0%Vol.

In der Nase nimmt man subtile Noten von reifen Früchten wie Pflaumen und Brombeeren wahr, begleitet von einem würzigen Hauch, der an Pfeffer und Vanille erinnert. Am Gaumen schmeichelt er und ist voller Nuancen, mit einem konzentrierten Profil, das einen langen und angenehmen Abgang hinterlässt.

0,75 l Flasche: € 35,00

0,2 l Glas: € 9,50

SCHATZFASS WEISS -limitierte Flaschen Lagerung-

Soave „Classico“

Weingut Cecilia Beretta, Venetien - Italien, trocken, 13,5%Vol.

Ein wahres Füllhorn an Aromen schon im Glas. Im Mund der leichte Mandelgeschmack, der sich mit einer leichten Süße in der Nase vermischt. Und die Vinifizierung optimiert die schöne Harmonie von Extrakt und Säure. Nicht nur Weinkritiker sind vom Facettenreichtum dieses Bio-Soave begeistert!

0,75 l Flasche: € 23,00

SCHATZFASS ROT -limitierte Flaschen Lagerung-

Dornfelder & Spätburgunder „Bruderherz“

Weingut Lergenmüller, Pfalz, trocken 13,0%Vol.

Helles Rot von Walderdbeeren. Rotfruchtige Nase mit Johannisbeere, helle Pflaume, Erdbeere und etwas Pfeffer. Am Gaumen gefällt das »Bruderherz« mit toller Balance zwischen Süße, Säure und Frucht. Himbeere und leicht kräuterige Noten ergänzen das Finish.

0,75 l Flasche: € 23,00

Feine Schaumweine, Prosecco und Champagner

0,1 l | 0,75 l

Gabelbach Sekt Weiß, Sekthaus Drabow	€ 5,00 / 30,00
Gabelbach Sekt Rosé, Sekthaus Drabow	€ 5,00 / 30,00
Prosecco Spumante Villa Sandi	€ 6,00 / 35,00
Träublein Sekt -Alkoholfrei-	€ 4,10 / 28,00

Sherry und Portwein

5 cl

Sandemann Sherry fino I medium I sweet	€ 6,00
Sandeman White Port / Tawny Port	€ 7,80

Vermouth

5 cl

Lillet Blanc, französischer Weinaperitif	€ 5,50
Martini white I red I dry	€ 6,00
Hugo, Secco, Holundersirup Minzzweig, Limettenscheibe	€ 7,90
Aperol Sprizz, Secco, Aperol, Sodawasser, Orangenkeil	€ 7,90

Frisch gezapft

0,3 l | 0,5 l

Köstritzer Pils	€ 4,00 5,70
Köstritzer Kellerbier	€ 4,00 5,70
Benediktiner Weißbier naturtrüb, vollmundig im Geschmack	€ 4,00 5,70
Radler / Diesel	€ 4,00 5,70

Bier von hier / Flaschenbiere

0,3 l | 0,5 l

Hershdorfer Pils die goldige Blonde	€ 5,20
Hershdorfer süffiges Lager elegant & brünett	€ 5,20
Köstritzer Schwarzbier, gebraut mit Charakter	€ 5,70
Benediktiner Weißbier alkoholfrei, erfrischend isotonisch	€ 5,70
Bitburger 0 % alkoholfrei 0,33 l	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel I Medium I Naturell	0,25 l € 3,50
Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel I Medium I Naturell	0,75 l € 7,20
Thüringer Waldquell	
Tonic Water 4, Bitter Lemon 3, Ginger Ale 2,3	0,25 l € 3,40
Coca Cola 1,2 ; Fanta 3; Sprite 3;	0,33 l € 4,00

Säfte von Fahner

0,2 l | 0,4 l

Apfel naturtrüb, Banane,	€ 3,10 5,00
Grapefruit, schw. Johannisbeere, Mango,	
Orange, Rhabarber, Sauerkirsch	
Alle Säfte auch als Schorle	€ 2,90 4,80
Himbeerfassbrause	€ 2,60 4,00

Heiße Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	€ 3,10
Kännchen Kaffee	€ 5,60
Cappuccino	€ 3,60
Milchkaffee	€ 4,10
Espresso	€ 3,10
Espresso doppelt	€ 4,40
Latte Macchiato	€ 4,10
Heiße Schokolade	€ 3,90

Ausgesuchte Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt

Kännchen Tee	€ 5,00
Earl Grey, vollaromatisch, spritzig, frisch	3-4 min
Spring Darjeeling, zart, lieblich, blumig	3-4 min
Green Tea, erfrischend, kraftvoll, herbe Note	2-3 min
Sencha Morgenblüte, reine Kräuter, Blüten, wohltuend	5-8 min
Rooibos Vanilla, aromatisch, bekömmlich	5-8 min
Fruit Selection, fruchtig, würzig, kräftig	5-8 min
Heiße Zitrone, frisch gepresster Zitronensaft	€ 2,80
Grog vom Rum	€ 4,00

Edle Obstbrände und Geiste aus Thüringen

4 cl

Destille Erfurt Vogelbeere / Wildbeere	€ 9,90
Destille Erfurt Mandarine / Blutorange	€ 9,90
Destille Erfurt Haselnuss	€ 9,90
Fahner Williams Christ / Obstler	€ 8,90
Fahner Zwetschge / Fahner Waldhimbeer-Geist	€ 8,90
Fahner Mirabelle	€ 8,90

Klare und internationale Spirituosen

4 cl

Nordhäuser Doppelkorn	€ 4,80
Molinari Sambuca	€ 4,90
Baron Vodka Black	€ 6,50
Linie Aquavit	€ 6,80
Malteser Kreuz Aquavit	€ 6,80

Kräuter

4 cl

Neudietendorfer Aromatique	€ 5,00
Heimatlikör Manufaktur Weimar	€ 6,50
Boar Kräuterlikör „Caliber 1844“	€ 6,80
Ramazzotti	€ 5,80

Weinbrände & Cognacs

4 cl

Asbach Uralt	€ 6,00
Carlos 1 Grand Reserva	€ 8,50
Remy Martin V.S.O.P.	€ 14,00

Grappa

4 cl

Grappa Sibona Moscato	€ 9,90
Grappa Sibona di Barolo	€ 9,90
Grappa Sibona di Rum	€ 9,90

**Weitere erlesene Brände und feine Liköre
halten wir für Sie auf unserer Barkarte „17achzig“ bereit.“**