



„Schöne Aussicht“ „Biergarten am Teich“

Gastronomie mit Tradition

Seit 1911 trägt der Gasthof „Schöne Aussicht“ seinen Namen. Das Haus steht aber schon viel länger. Es wurde 1823 als Bauernhof errichtet.

1880 kam das Gebäude in Besitz der Familie Ratz, als Christian Julius Ratz und seine Ehefrau Alma dieses Gehöft erwarben und es als Bauernhof betrieben haben.



Brauen wird in Wöllnitz schon lange groß geschrieben, bereits 1875 hatte die Brauerei Barfuß&Söhne ihre Arbeit aufgenommen. Aus diesem Grund wurde schon bald eine Gaststätte errichtet und kurz darauf klopfen durstige Wanderer und hungrige Studenten an das Hoftor und man servierte ihnen Brot mit Käse und Weißbier.

Die Landwirtschaft trat in den Hintergrund – Ställe verwandelten sich in den Folgejahren in Gasträume, die Scheune in einen Saal. 1911 wurde der Gasthof „Schöne Aussicht“ eröffnet. Im Jahr 1920 wurde das Gasthaus innerhalb der Familie an Otto Ratz und seine Ehefrau Martha weitergegeben, die es bis 1956 betrieben und anschließend weiter an ihren Sohn Horst Ratz und seine Frau Erna übergaben.





Ende 1980 wurde der Gasthof aus Altersgründen verkauft und kurzzeitig von Fremden bewirtschaftet. 1983 kam das Gebäude durch Lothar Ratz wieder in Familienbesitz und wird seitdem gastronomisch genutzt. Durch die Unterstützung seiner Ehefrau Kirsten und zahlreichen Sanierungen war es möglich, dem Gasthof ein neues Selbst zu verleihen.

Zum Stammsitz „Schöne Aussicht“ erwarb Familie Ratz 1993 den ehemaligen Schmidt's Gasthof und richtete dort gemäß alten Traditionen einen Biergarten ein. So entstand der „Biergarten am Teich“ mit Blick auf den Johannisberg. Von der langen Bierbrau-tradition des kleinen Dorfes zeugt noch heute der am Tag des ersten Weißbierbrunnenfestes im Jahre 2002 enthüllte rekonstruierte Weißbierbrunnen gegenüber des idyllischen Biergartens.



Zum Gedenken an diesen Tag und die alten Traditionen finden sich noch heute Wöllnitzer und andere Gäste am ersten Septemberwochenende am Brunnen ein, um mit Musik und Thüringer Spezialitäten den Tag der Einweihung zu feiern. Alte Traditionen prägten auch das Bild des Ortes am 04.06.2011. An diesem Tag feierte die Familie Ratz gemeinsam mit ihren Gästen das 100-jährige Familienbestehen des Betriebes.

Nach einem ereignisreichen „Tag der offenen Tür“ und einem atemberaubenden Feuerwerk startete die Familie nun in weitere – hoffentlich schöne und erfolgreiche – Jahre.





Getränke-Highlights

Nur bei uns ...Schöne Aussicht-Highlights

Spritz war gestern ... in Wöllnitz gibt's jetzt Spruuutz!

Rhabarber-Spruuutz

(Rhabarber-Nektar, aufgefüllt mit trockenem Sekt)

0,35 l 5,20 €



Hausgemachter Rhabarber-Eistee

0,4 l 2,90 €

Aperol Lemon

(6 cl Aperol mit Bitter Lemon^{3,10})

0,35 l 5,20 €

Erfrischte Nuss

2 Kugeln Schokoladen-Eis auf Joghurt mit
Minz-Nuss-Pesto garniert

4,50 €





Getränke

Unsere Fassbiere

Franken Bräu / Radler / Apfelbier / Diesel	0,4 l	2,90 €
Paulaner Hefeweizen hell /	0,3 l	2,40 €
Apfel-Hefe / Cola-Weizen / Hefe-Radler	0,5 l	3,40 €
Wöllnitzer Weißbier (ca. 5 Vol.%)	0,3 l	2,40 €
• mit Himbeer- oder Waldmeistersirup ¹	0,5 l	3,40 €
• mit 4cl Kümmellikör	0,5 l	4,50 €

Unsere Flaschenbiere

Berliner Weisse mit Himbeer-, Waldmeister- ¹ oder Holundersirup ³	0,33 l	2,70 €
Köstritzer Schwarzbier / Jever /	0,5 l	3,40 €
Lübzer alkoholfrei / Lübzer alkoholfrei Zitrone / Paulaner Hefeweizen alkoholfrei		





Getränke

Alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Mineralwasser	0,2 l	1,50 €
(spritzig oder still)	0,4 l	2,50 €
Fanta ^{1,3} , Coca Cola ^{1,11} , Spezi ^{1,3,11} , Zitronenlimo,	0,2 l	1,90 €
Tonic ¹⁰ , Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{3,10}	0,4 l	2,90 €
Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarber-Nektar,	0,2 l	1,90 €
Sauerkirsch-Nektar	0,4 l	2,90 €

Alle Säfte erhalten Sie gern auch als Schorle!

Ampel-Wasser – STOP & GO	0,2 l	1,90 €
(STOP (Himbeere) oder GO (Waldmeister ¹))	0,4 l	2,90 €





Getränke

Weißweine

Silvaner 0,25 l 4,50 €
(trocken, Pfalz)

Weißer Burgunder Kabinett  0,2 l 5,20 €
(trocken, Weingut Herzer, Saale-Unstrut)

Müller-Thurgau 0,25 l 4,50 €
(halbtrocken, Pfalz)

Rosé- und Rotweine

Merlot 0,25 l 4,50 €
(trocken, Frankreich)

Rosé 0,25 l 4,50 €
(trocken, Frankreich)

Weinschorle (rot oder weiß) 0,25 l 4,20 €





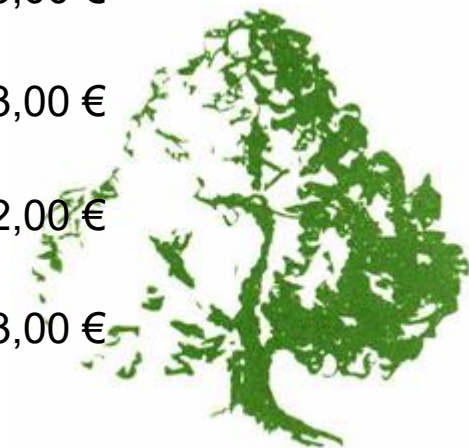
Getränke

Sekt und andere Erfrischungen

Rhabarber-Spruutz (Rhabarber-Nektar mit trockenem Sekt)	0,35 l	5,20 €
Aperol Lemon (6 cl Aperol mit Bitter Lemon ^{3,10})	0,35 l	5,20 €
Piccolo Rotkäppchen	0,2 l	3,80 €

Schnäpse

Obstler „Williams Christ“	4 cl	3,00 €
Malteser	4 cl	3,30 €
Gin	4 cl	3,00 €
Becherovka	4 cl	3,00 €
Wilthener Gebirgskräuter	4 cl	3,00 €
Aromatique	4 cl	3,00 €
Underberg	2 cl	2,00 €
Eierlikör	4 cl	3,00 €





Getränke

Heiße Getränke

Tee (Schwarztee, Kräutertee oder Früchtetee)	Glas	1,70 €
Kaffee	Tasse	1,70 €
	Pott	2,50 €
Espresso	Einfach	1,50 €
	doppelt	2,50 €
Cappuccino	Tasse	2,50 €
Latte Macchiato	Glas	2,80 €
Heißer Kakao	Ohne Sahne	2,00 €
	Mit Sahne	2,50 €

Und für die kühlen Abendstunden ...

Glühwein	Glas	3,00 €
Grog (mit 4cl Rum ¹)	Glas	3,00€





Getränke

(Eis)Kalte Getränke

Eisschokolade
(mit Schokoladeneis und Sahne)

Glas 3,20 €

Eiskaffee
(mit Vanilleeis und Sahne)

Glas 3,20 €

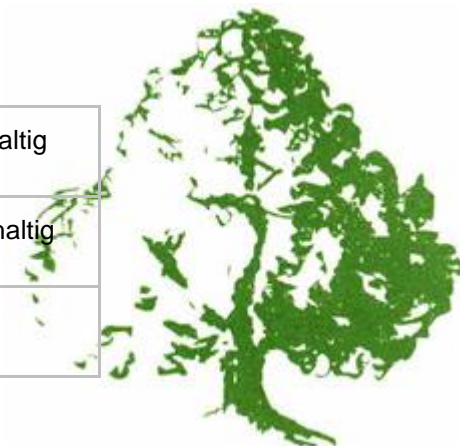
Abrundung gefällig?

Dann versuchen Sie doch mal einen Schuss Eierlikör dazu – dieser gibt Ihrem Getränk eine ganz besondere Note (+ 1,00 €).



Unsere Mitarbeiter reichen Ihnen gern auf Nachfrage die Zusatzkarte mit den in Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen.

¹ mit Farbstoff	⁴ mit Geschmacksverstärker	⁷ gewachst	¹⁰ Chinin-haltig
² mit Konservierungsstoffen	⁵ geschwefelt	⁸ mit Phosphat	¹¹ Koffein-haltig
³ mit Antioxidationsmittel	⁶ geschwärzt	⁹ mit Süßungsmittel	





Speisen

Für den kleinen Hunger

Bockwurst ^{2,3} mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{1,3,9}	5,90 €
Bockwurst ^{2,3} mit Brot	3,50 €
Süßkartoffelpommes mit Kräuter-Dip	5,50 €
Würzfleisch ^{1,7} vom Huhn mit Toast	4,50 €
Knoblauch-Rühreier auf Toast	4,50 €
Putenschnitzel auf Brot mit Tomate und Käse überbacken ¹	6,50 €

Salatvariationen mit Grünzeug von Feld und Wiese

Peppen Sie Ihren Salat auf mit:

- gerösteten Mandeln und Kürbiskernen
- Putenstreifen
- Ziegenfrischkäse mit Rosmarin-Honig

kleiner Salat 6,90 € / großer Salat 9,90 €

Oder lieber ohne Schnickschnack, ideal als Vorspeise?

Beilagensalat 3,90 €





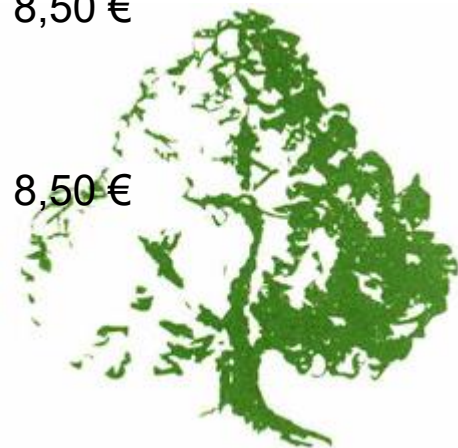
Speisen

Spezialitäten des Hauses

Bauernfrühstück ^{2,3}	7,90 €
Gebratene Blutwurst ^{2,3,4} auf lauwarmen Linsensalat ^{2,3,9}	8,50 €
Sülze ² mit Senf, Zwiebeln und Brot	8,50 €
Sülze ² mit Bratkartoffeln und Remoulade ¹	8,50 €
Thüringer Rostbrätchen mit Bratkartoffeln	9,90 €

Vegetarische Leckereien

Gedünstete Knoblauch-Tomaten mit Fetakäse auf hausgemachten Röstis ^{3,5}	8,50 €
Zwiebel-Bratkartoffeln, dazu zwei Spiegeleier	6,50 €
Nudeln mit gebratener Paprika und Lauchzwiebeln, aromatisiert mit Chili-Öl	8,50 €
Couscous-Gemüse-Muffin auf Mango-Chutney an gemischtem Salat	8,50 €

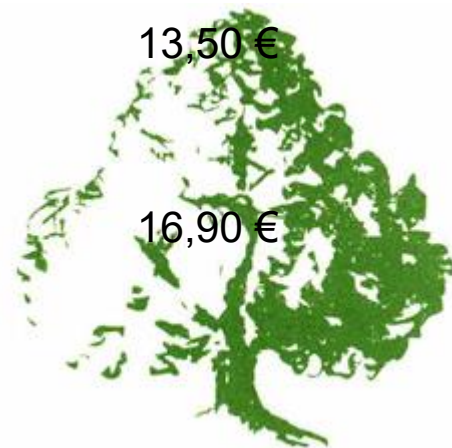




Speisen

Aus Topf und Pfanne

Schweineschnitzel mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat ^{1,3,9}	9,90 €
Rauchsteak ⁴ mit scharfem Bohnengemüse ⁴ und Bratkartoffeln	12,90 €
Putenmedaillons auf Mango-Chutney mit Süßkartoffelpommes und Kräuterdip	12,90 €
Nudelauflauf mit Putenstreifen und geschwenktem Paprika-Lauchzwiebel-Gemüse in Chili-Öl, überbacken mit Parmesan ¹	10,90 €
Schweinesteak „Feinschmecker“ ^{1,7} (mit Würzfleisch und Käse ¹ überbacken) mit Kroketten	14,90 €
Schweinemedallions mit Kürbiskern-Käse-Kruste ¹ , dazu Bratkartoffeln	13,50 €
Zwiebel-Geschnetzeltes vom Schweinefilet, dazu Kroketten	13,50 €
Rumpsteak mit Prinzessbohnen, dazu frittierte Kartoffeln und Kräuter-Dip	16,90 €





Speisen

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet auf einer aromatischen Orangen-Chili-Koriander-Soße, dazu hausgemachter Couscous-Gemüse-Muffin	13,90 €
Welsfilet auf Tomaten-Rucola-Nudeln mit Ziegenfrischkäserahm	13,90 €
Hausgemachte Sherry-Matjes-Filets mit Bratkartoffeln	8,50 €
Paniertes Seelachsfilet, dazu Kartoffelsalat ^{1,3,9}	8,50 €





Speisen

Desserts

Reis-Eis

2 Kugeln Vanilleeis in einem Mantel aus frittiertem Wildreis auf Joghurt mit Kürbiskernöl aromatisiert

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

Hausgemachter Rumtopf¹

mit zwei Kugeln Cashew-Sauerrahm-Eis

Weißer Ziegen

2 Kugeln Blaubeer-Joghurt-Eis mit Ziegenfrischkäse in Honig-Rosmarin-Marinade

Erfrischte Nuss

2 Kugeln Schokoladen-Eis auf Joghurt mit Minz-Nuss-Pesto garniert

Beerenteller

2 Kugeln Blaubeer-Joghurt-Eis auf einem Spiegel aus Himbeermark

Jedes Dessert 4,50 €

