



Schöne Aussicht seit 1911
Gasthaus, Biergarten & Veranstaltungsort



Speisekarte

*Weiterhin können Sie
aus einer wöchentlich
wechselnden Zusatzkarte wählen.
Auf Qualität & Frische legen wir
sehr viel Wert.*

*Unsere kleinen Gäste erhalten eine
extra Speisekarte zum Ausmalen.*



Unser Küchenchef empfiehlt:

Für den kleinen Hunger

Bockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat	5,90 Euro
Bockwurst mit Brot	3,50 Euro
Würzfleisch vom Huhn mit Toast	4,50 Euro
Schnitzelbrot von der Pute mit Tomate und Käse überbacken	6,50 Euro
Zucchini-Paprika-Tarte mit frischem Salat	6,50 Euro

Schön knackig: Frische Salate

mit hausgemachtem Joghurtdressing und Toast

Salatteller **mit Ziegenfrischkäse**, aromatisiert mit Rosmarin-Honig

Salatteller „Fitness“ **mit Putenstreifen**

Kleiner Salat 6,90 Euro/Großer Salat 9,90 Euro

Beilagensalat mit hausgemachtem Joghurtdressing	3,90 Euro
--	-----------



Spezialitäten des Hauses

Unsere Spezialitäten des Hauses sind typisch Thüringisch und werden nach alten Familienrezepten zubereitet.

Hausgemachte Sülze mit Brot , Zwiebeln und Senf	8,50 Euro
Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade	8,50 Euro
Gebratene Blutwurst auf lauwarmen Linsensalat	8,50 Euro
Thüringer Bauernfrühstück	7,90 Euro
Thüringer Rostbrätchen mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	9,90 Euro
Großes Eisbein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (nur in den Wintermonaten)	12,50 Euro

Für die Fleischhungrigen – aus Topf und Pfanne

Schweinekammsteak mit Apfel-Zwiebel-Chutney, dazu Pommes	11,90 Euro
Rauchsteak vom Schwein mit scharfem Bohnengemüse und Bratkartoffeln	12,90 Euro
Schweineschnitzel mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	9,90 Euro
Schweinemedallions mit in Rotwein geschwenkten Perlzwiebeln und geräuchertem Schinken, dazu Kroketten	13,50 Euro
Putensteak mit Mohn aromatisiert, dazu Süßkartoffelpommes und hausgemachter Kräuterdip	12,90 Euro

Gern erhalten Sie auch kleinere Portionen bei Preisnachlass.



Putenmedaillons 12,90 Euro
im Sesammantel auf Tomaten-Rucola-Nudeln
mit Ziegenfrischkäserahm

Argentinisches Rumpsteak 17,50 Euro
geschwenkt in Whisky-Honig, dazu Bohnen und Kroketten

Zur Abwechslung vegetarisch?

Zwiebel-Bratkartoffeln, dazu 2 Spiegeleier 7,50 Euro

Hausgemachte Röstis 8,50 Euro
mit gedünsteten Knoblauch-Tomaten und Feta garniert

Sellerieschnitzel 8,50 Euro
auf Tomaten-Rucola-Nudeln mit Ziegenfrischkäserahm

Süßkartoffelpommes 5,50 Euro
mit hausgemachtem Kräuterdip

Für Fischliebhaber – aus Fluss und Meer

Paniertes Seelachsfilet 8,50 Euro
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Welsfilet aus regionaler Zucht 13,90 Euro
mit einer hausgemachtem Zucchini-Paprika-Tarte

Gebratene Forelle (350g) 14,50 Euro
in Zitronen-Butter geschwenkt, dazu Salzkartoffeln und
einen kleinen Salatteller

Wolfsbarsch 13,90 Euro
in einer geschwenkten Butter aus Sardellen, grünem Pfeffer und
getrockneten Tomaten, dazu Petersilienkartoffeln



Dessertkarte

Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	4,50 Euro
Nusswunder 1 Kugel Haselnusseis und 1 Kugel Schokoeis mit karamellisierten Kürbiskernen und Mandeln, dazu Sahne	4,50 Euro
Hausgemachter Rumtopf mit 2 Kugeln Haselnusseis	4,50 Euro
Weißer Ziegenkäse 2 Kugeln Heidelbeereis mit Ziegenfrischkäse in Honig-Rosmarin-Marinade	4,50 Euro
Heiße Himbeere 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren mit Sahne	5,50 Euro
Schwede 2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus mit Eierlikör und Sahne	5,50 Euro



Getränkekarte

Bier frisch vom Fass

Franken Bräu, Radler, Apfelbier, Diesel	0,2 l	2,20 Euro
	0,4 l	3,20 Euro
Jever Pilsner	0,25 l	2,40 Euro
	0,4 l	3,40 Euro
Paulaner Hefeweizen naturtrüb	0,3 l	2,50 Euro
➔ Auch mit Cola, Kirsch-, Bananen- oder Apfelsaft	0,5 l	3,50 Euro

Wöllnitzer Weißbier - *Gebraut im nahegelegenen Pennickental*

Pur oder mit Himbeer- oder Waldmeistersirup	0,3 l	2,50 Euro
	0,5 l	3,50 Euro
Mit Kümmellikör (4cl)	0,5 l	4,50 Euro

Flaschenbier

Paulaner Hefe alkoholfrei oder dunkel		
Lübzer alkoholfrei, Lübzer alkoholfrei Zitrone		
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	je 3,50 Euro
Berliner Weisse von Kindl	0,33l	2,90 Euro
(auch mit Himbeer- oder Waldmeistersirup)		



Alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Mineralwasser	0,2 l	1,50 Euro
(spritzig, medium o. still)	0,4 l	2,50 Euro
	1,0 l	4,90 Euro
Coca Cola, Fanta, Spezi, Ginger Ale ¹	0,2 l	2,20 Euro
Zitronenlimonade, Tonic, Bitter Lemon	0,4 l	3,20 Euro
„Ampel“-Wasser	0,2 l	2,20 Euro
(Himbeere (rot), Waldmeister (grün))	0,4 l	3,20 Euro

Hauseigener, naturtrüber Streuobstwiesen-Apfelsaft

Nur solange der
Vorrat reicht!

Aus eigener Ernte! Dieser Saft stammt von unseren Streuobstwiesen aus dem nahe gelegenen Pennickental. Er wird aus traditionellen Sorten, ohne Zugabe von Zucker und Konservierungsstoffen hergestellt.

Naturtrüber Apfelsaft oder Apfelsaftschorle	0,2 l	2,40 Euro
	0,4 l	3,40 Euro
Apfelsaft klar, Orangensaft, Sauerkirsch-Nektar,	0,2 l	2,20 Euro
Rhabarber-Nektar, Bananen-Nektar, KiBa	0,4 l	3,20 Euro

Diese Säfte auch als Schorle!



Heiße Getränke

Glas Tee 1,70 Euro

(Schwarztee, Pfefferminze, Thür. 9-Kräuter, Grüner Tee, Kamille, Hagebutte, Früchtetee, Rooibos)

Kaffee Tasse 1,70 Euro

Pott 2,50 Euro

Weitere Kaffeespezialitäten aus frisch gemahlene Kaffeebohnen

Espresso Tasse 1,50 Euro

Doppelter Espresso Tasse 2,50 Euro

Cappuccino Tasse 2,50 Euro

Latte Macchiato Glas 2,80 Euro

Glas Glühwein 3,00 Euro

Glas Glühwein mit 4cl Rum 3,50 Euro

Glas „Wintertraum“ 3,50 Euro
(heißer Streuobstwiesen-Apfelsaft mit Amaretto)

Grog mit 4cl Rum 3,50 Euro

Heißer Kakao (0,25 l) 2,00 Euro

Heißer Kakao mit Sahne 2,50 Euro

Lumumba 3,50 Euro
(heißer Kakao mit 4cl Rum und Sahne)



Spirituosen & Aperitif

<u>Klarer</u>	2 cl	4 cl
Malteserkreuz Aquavit eisgekühlt	2,00 Euro	-
Obstler „Williams Christ“	2,00 Euro	3,00 Euro
Nordhäuser Doppelkorn	2,00 Euro	3,00 Euro
Wodka (Russian Standard)	2,00 Euro	3,00 Euro

Likör

Kirschlikör	2,00 Euro	3,00 Euro
Dooley's Toffee	2,00 Euro	3,00 Euro

Kräuter

Fernet Branca	2,00 Euro	3,00 Euro
Becherovka	2,00 Euro	3,00 Euro
Aromatique	2,00 Euro	3,00 Euro
Wilthener Gebirgskräuter	2,00 Euro	3,00 Euro
Underberg	2,00 Euro	-

Weinbrand/ Whisky

Goldkrone	2,00 Euro	3,00 Euro
Tullamore Dew ¹	2,30 Euro	3,20 Euro
Johnny Walker ¹ Red Label	2,00 Euro	3,00 Euro

Aperitif

Martini – Bianco	10 cl	3,50 Euro
------------------	-------	-----------



Schöne Aussicht-Drinks

Rhabarberspruuutz <i>(Rhabarber-Nektar mit Sekt und gefrorenen Erdbeeren)</i>	0,35 l	5,20 Euro
--	--------	-----------

Weißwein

Weinschorle <i>trocken oder halbtrocken</i>	0,25 l	4,20 Euro
--	--------	-----------

Silvaner <i>trocken, Pfalz</i>	0,2 l 1,0 l	4,50 Euro 19,00 Euro
-----------------------------------	----------------	-------------------------

Müller-Thurgau <i>halbtrocken, Pfalz</i>	0,2 l 1,0 l	4,50 Euro 19,00 Euro
---	----------------	-------------------------

Von uns liebevoll ausgewählt...

Weine direkt vom Winzer - Weingut Herzer (Saale-Unstrut)

Riesling <i>trocken, Kabinett, Restzucker 2,1 g/l, reife Apfelnote, mineralisch</i>	0,2 l 0,75 l	5,50 Euro 19,00 Euro
--	-----------------	-------------------------

Weißer Burgunder <i>trocken, Kabinett, Restzucker 4,3 g/l, leichte Pfirsichnote, fein nuancierter, eleganter Wein</i>	0,2 l 0,75 l	5,50 Euro 19,00 Euro
--	-----------------	-------------------------



Roséwein & Rotwein

Landwein Merlot	0,2 l	4,50 Euro
<i>trocken, Frankreich</i>	1,0 l	19,00 Euro

Cabernet Sauvignon	0,2 l	4,80 Euro
<i>trocken, Südafrika</i>	0,75 l	17,00 Euro

Von uns liebevoll ausgewählt...

Weine direkt vom Winzer - Weingut Herzer (Saale-Unstrut)

Blauer Zweigelt	0,2 l	5,50 Euro
<i>trocken, Restzucker 3,8 g/l, an Waldbeeren erinnernd, kräftig</i>	0,75 l	19,00 Euro

Dornfelder	0,2 l	5,50 Euro
<i>halbtrocken, Restzucker 15,4 g/l, deutliche Kirschnote, ausbalanciert</i>	0,75 l	19,00 Euro

Sekt

Rotkäppchen	0,75 l	13,50 Euro
<i>trocken, halbtrocken, mild und rosé</i>		

Piccolo Rotkäppchen	0,2 l	3,80 Euro
<i>trocken, halbtrocken und rosé</i>		