

Kochen nach den sechs kulinarischen Jahreszeiten!?

"Alles zu seiner Zeit!"

Unsere Speisen sollen zu dem Zeitpunkt verarbeitet und angeboten werden, wenn diese ihren geschmacklichen Höhepunkt haben. Dabei sind die vier klassischen Jahreszeiten als Zeiträume viel zu lang.

Das Hotel Reussischer Hof unterteilt das kulinarische Jahr wie folgt:

- Schöpferische Neuzeit (Januar - Februar)
 - Erwachende Kräuterzeit (März-April)
 - Aromen-Hochzeit (Mai-Juni)
 - Erfrischend heiße Eiszeit (Juli-August)
- Ertragreiche Buntzeit (September-Oktober)
- Himmlische Gewürzzeit (November-Dezember)

Finden Sie heraus, was Ihnen in den sechs kulinarischen Zeitzonen am besten schmeckt.
Wir verführen Sie mit dem Charme der saisonalen Unterschiede.

Natürlich verwenden wir auch die Nahrungsmittel, die das ganze Jahr über erhältlich sind aber ohne an Qualität einzubüßen.

Wir benutzen unsere Produkte wie der Maler seine Farben oder der Musiker seine Instrumente. Ganz nach dem Motto:

"... nur die Furcht zu irren, ist der Irrtum selbst."

Ihre

Familie Büchner und Team

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Hausgemachte Limonade

„Kaminzauber“

Zitronensaft, Himbeersirup₂, Blutorangensirup₂, Wasser

4,90 €

Glas Secco / Frizzante vom Fass _κ

4,50 €

Winzerglühwein

vom Weingut Bad Sulza

weiß oder rot _κ

4,90€

Heißer Hugo

4,90 €

Hausgemachter Cocktail

„Feuertanz“

Zitronensaft, Himbeersirup₂, Blutorangensirup₂, Rum,
Wasser

6,50 €

Salat, Suppe und Co.

Kleine Salatkomposition

mariniert mit unserem Hausdressing ^{J,K}

7,40 €



Kürbiscremesuppe

mit Orangen-Ingwer-Klößchen, gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl ^{C,D}

7,90 €



Rote Beete Medaillons in knuspriger Maispanade

dazu Ziegenfrischkäse auf buntem Salatbett ^C

11,90 €



Tagessuppe

Bitte fragen Sie unser Personal nach dem Angebot

6,90 €

Würzfleisch vom Huhn ^{C,K,L,E}, überbacken mit Käse ^C,

dazu Toastecken ^A und Zitrone ¹

7,90 €

Großer bunter Salatteller

mit Garnelen oder Hähnchenbruststreifen und Baguette ^{J,K,M}

18,50 €



Tradition, Region und Handwerk im Einklang

Thüringer Rostbrät'l mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

19,40 €



Original Schmöllner Mutzbraten, aus eigener Herstellung,
mit Sauerkraut, Senf und Brot

17,10 €

oder mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

18,40 €



Hausgebeizter Sauerbraten vom Rind
dazu Apfelrotkohl und Schmöllner Knopfklöße

21,90 €



Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Remouladensauce,
dazu Bratkartoffeln und Salatbouquet

15,90 €



Bei auftretenden Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Personal!

Himmlische Gewürzzeit

Knusprige Entenkeule, mit hausgemachten Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße und Bröselbutter A,C

25,90 €

Zarte Schnitzel vom Damwild in feiner Haselnusspanade,
dazu Speck-Rahm-Rosenkohl, in einer Portwein-Preiselbeer-Reduktion
und Kartoffelkrapfen A,C,D,K

25,90€

Deftiges Gulasch vom Hirsch in kräftiger Bratenjus,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit Bröselbutter A,C

23,90€

Gebratenes Filet vom Stör, dazu Balsamico-Perlzwiebeln
und einer Tarte von Belugalinse und Kartoffel A,D,C,K

24,90€

Hähnchenbrustfilet auf buntem Wokgemüse,
einer Joghurt-Sesam-Sauce und knusprigem Maniok-Rösti A,C

22.90€

Holzfällersteak aus der Schweineschulter mit gebratenen Champignons
in einer Rotwein-Zwiebel-Sauce, dazu Bratkartoffeln K

23,90€



Vegetarisch, Frisch und Lecker

Vegane „Königsberger Klöppe“ in einer Kräuter-Kapern-Rahmsoße,
dazu schwarzer Reis und Rote-Bete-Salat A,C

21,90 €

Vegetarischer, überbackener Hokkaido Kürbis, mit
schwarzem Reis, Paprika, Pilzen und Tomaten,
dazu Joghurt-Sesam-Sauce C

19,90 €



Verführerisch süße Seelentröster

„Falsche Schwarzwälder“

Ge-schichte von Vanillequark, süßem geröstetem Pumpernickel
und Kirschen C,A

7,90 €

Geeister „beschwipster“ Cappuccino C,D

Hausgemachtes Vanilleparfait auf eine raffinierte Art serviert 😊

6,90 €

Heiße Getränke

1 Tasse Kaffee ₉	2,60 €
1 Kännchen Kaffee ₉	5,20 €
1 Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,60 €

Kaffeespezialitäten:

1 Tasse Espresso ₉	2,50 €
1 Tasse Espresso double ₉	4,40 €
1 Tasse Cappuccino ₉	3,50 €
1 Tasse Milch – Kaffee ₉	4,20 €
1 Glas Latte - Macchiato ₉	4,50 €
1 Glas Tee mit Zitrone	3,50 €
1 Kännchen Tee mit Zitrone	4,60 €
1 Tasse Heiße Schokolade _c	3,90 €
1 Glas Grog _{2,K}	4,90 €
1 Glas Glühwein _K	4,90 €
1 Glas heiße Zitrone	2,90 €
1 Glas Milch warm oder kalt _c 0,2 l	2,90 €

Spirituosen 2cl

Schwarzgebrannter ₂	2,90 €
Obstler	2,90 €
Williams Christ	3,40 €
Malteserkreuz Aquavit	2,90 €
Baileys	3,40 €
Jägermeister ₂	2,90 €
Ramazzotti ₂	3,40 €
Remy Martin	4,90 €
Ouzo ₁₂	2,90 €
Kirschlikör	2,90 €

Sie suchen weitere Schnäpse oder besondere Edelspirituosen?
Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gern.

Biere vom Faß

1 Glas Altenburger Premium ^k	0,3 l	3,60 €
1 Glas Altenburger Premium ^k	0,4 l	4,50 €
1 Glas Holzlandbräu (ungefiltertes Märzen) ^k	0,3 l	3,60 €
1 Glas Holzlandbräu (ungefiltertes Märzen) ^k	0,5 l	5,40 €
1 Glas Köstritzer Schwarzbier ^k	0,3 l	3,70 €
1 Glas Köstritzer Schwarzbier ^k	0,5 l	5,40 €

Secco / Frizzante vom Faß

1 Glas Secco / Frizzante vom Fass ^k	0,15 l	4,50 €
--	--------	--------

Flaschenbiere

1 Fl. Benediktiner Hefe ^k	0,5 l	3,90 €
1 Fl. Benediktiner Hefe alkfrei ^k	0,5 l	3,90 €
1 Fl. Bitburger alkoholfrei ^k	0,33 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

1 Fl. Thüringer Waldquell medium	0,25 l	2,50 €
1 Fl. Thüringer Waldquell still	0,25 l	2,50 €
Tafelwasser spritzig oder still	0,25 l	2,00 €
Tafelwasser spritzig oder still	0,75 l	5,90 €
1 Glas Vita Cola Pur ^{2,6,5} Orange, Zitrone	0,2 l	2,80 €
1 Glas Spezi ^{2,6,5}	0,2 l	2,80 €
1 Fl. Tonic von Thüringer Waldquell ¹¹	0,25 l	2,90 €
1 Fl. Ginger Ale ^{6,5}	0,25 l	2,90 €

Bauer Säfte

1 Glas Orangensaft	0,2 l	3,20 €
1 Glas Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,90 €
1 Glas Apfelsaftschorle	0,2 l	2,90 €
1 Glas Tomatensaft	0,2 l	2,90 €
1 Glas Schwarze Johannisbeere	0,2 l	2,90 €
1 Glas Sauerkirschnektar	0,2 l	3,20 €
1 Glas Bananennektar	0,2 l	3,20 €

Long Drinks 4 cl / 0,15 l

Gin Tonic ¹¹	6,90 €
Cola Bacardi ^{2,6,5}	6,90 €
Campari mit Orangensaft ^{2,6,5}	6,90 €
Hugo	6,90 €