



# WIRTSCHAUS 1755

Seit 2007 verbinden wir hier, im ältesten Teil des Rittergutes, den Charme der historischen Gebäude mit moderner Lebensart. Die Sehnsucht nach dem authentischen Thüringer Landleben macht diesen Ort so einladend für kulinarische Ausflüge.

In unserem gemütlichen Wirtshaus, dem großzügigen Rittersaal oder dem edlen Barocksaal finden Sie den richtigen Rahmen für mittelalterliche Gelage, Hochzeiten und Firmenevents.

Die abgeschiedene, ruhige Lage – fernab von jeglichem Verkehr – und der große, begrünte Innenhof ermöglichen Ihnen ungezwungene Feiern mit viel Freiraum für Alt und Jung.

Lassen Sie sich am Kaminfeuer mit dem Besten aus Wald und Flur verwöhnen – wie bei Mutttern. Wir wünschen Ihnen einen entspannten Aufenthalt!

*Stefan & Kristin Schwarzer samt Gefolge*

Ihre Familie Schwarzer samt Gefolge



# RITTERGUT POSITZ

HISTORISCHE GEMÄUER. MODERNER LEBENSSTIL.  
ECHTE LANDLIEBE.

Die Historie des Rittergutes reicht bis in das 12. Jahrhundert zurück und erzählt von tapferen Rittern, wohlhabendem Adel und fleißigen Mägden. Viele Jahrhunderte war es im Besitz der Herren von Brandenstein, welche im Orłatal weit verbreitet waren.

Im 18. Jahrhundert erwarb der Graf von Hoym das Rittergut Positz. Sein Onkel war der erste Mann der späteren Gräfin Cosel und am Hofe von August dem Starken Finanzminister. Die letzten adeligen Besitzer, vom Geschlecht Hohenlohe-Oehringen, verließen 1945 das Rittergut Positz.

In den frühen Jahren der DDR wurde Positz ein Staatsgut und durchaus sinnvoll verwaltet. Ab 1979 war es jedoch unbewohnt und maßgeblich dem Verfall preisgegeben, z.B. diente es als Übungsobjekt für die »Kampfgruppen« und die Freiwillige Feuerwehr.

Ab 1989 wurde die Anlage von der Treuhand verwaltet und die herrenlosen Gebäude weiter geschädigt, so wurden z.B. Türen, Fenster, Balken und Dachziegel entwendet und Hausmüll auf dem Grundstück entsorgt. 1995 galt das Denkmal als unrettbar.

Eher zufällig entdeckten wir, Familie Schwarzer, zu diesem Zeitpunkt dieses zwar sehr marode, aber dennoch unverfälschte Anwesen. Durch die einmalige Lage, eingebettet zwischen Wiesen und Wäldern, und von der »Ruinenromantik« beeindruckt, begannen wir 1997 als neue Eigentümer mit der Sanierung des Rittergutes.

Anfangs von vielen belächelt oder bemitleidet, ist es uns doch nach vielen Jahren gelungen, diesen idyllischen Ort wieder mit Leben zu füllen.

**Viele Menschen haben uns  
auf diesem Weg begleitet und –  
Ihnen gilt ganz besonderer Dank.**



# HAUSGEMACHTER APERITIF

ZUR EINSTIMMUNG  
AUF EINEN SCHÖNEN ABEND  
EMPFEHLEN WIR IHNEN

## HIPOCRAS 5,00

Ein geheimnisvoller Würzwein aus dem Mittelalter, nach einer verborgenen Rezeptur zubereitet.

## POSITZER APERITIVO 7,50

Ein wahrhaft königlicher Trunk, kreiert aus den erlesensten Früchten der Positzer Streuobstwiesen und edlen Spirituosen.  
Ein goldener Schluck von purer Raffinesse.

*Für den alkoholfreien Genuss*

## HAUSLIMONADE 5,50

Entdecken Sie die saisonalen Sorten, die aus den saftigen Früchten unseres Obstgartens gewonnen werden.

## HAUSGEMACHTE SÄFTE 4,00

Fruchtige Vielfalt von der Streuobstwiese – handverlesen, naturbelassen und ohne Zusätze.  
Genießen Sie die Reinheit und Frische der Natur.



# LEGENDÄRES VOM GUTSHOF

## VORSPEISEN

### KLEINER GUTSSALAT <sup>VEGAN</sup> 7,50

Hausdressing | eingelegtes Gemüse | Brot | Kürbiskerne

### FRÜHLINGSSÜPPCHEN 9,50

Stangenspargel | Schnittlauch-Öl | Kerbel | hausgemachter Wildschinken

### BURRATA <sup>VEGETARISCH</sup> 12,50

grüner Spargel | Erdbeere | Basilikum-Vinaigrette | Balsamico

*Unsere Empfehlung aus dem Weinkeller:  
„Roter Wahnsinn“ Rosé, Weingut Apel, Nittel an der Mosel*

### SASHIMI VOM YELLOWFIN-THUNFISCH 15,50

Miso-Hollandaise | Sesam | Radieschen | Rhabarber

### WILDES RAGOUT FIN 12,50

Heimatwild | Riffelbeere | Ritterbrot

WUSSTEN SIE SCHON?

UNSER WILD BEZIEHEN WIR FRISCH VON  
REGIONALEN JÄGERN - DIREKT AUS DEN  
HEIMISCHEN WÄLDERN!



# LEGENDÄRES VOM GUTSHOF

## HAUPTGÄNGE

### RINDERSTEAK DES TAGES 29,50

Portweinjus | Kräuterbutter | Ritterpommes | kleines Gemüse

*Unsere Empfehlung aus dem Weinkeller:  
„Rouge du Soir“ Languedoc, Pays d’Oc*

### 200G STANGENSPIRGEL VEGETARISCH 16,50

junge Kartoffeln | Nussbutter-Hollandaise | zerlassene Butter

wahlweise mit:

PANIERTEM KALBSSCHNITZEL 25,00

GEBRATENEM LACHSFILET 22,00

*Der perfekte Begleiter:  
Elbling „Herzstück“ Weingut Apel, Nittel an der Mosel*

### THÜRINGER DUROC BRÄTL 19,50

geschmorte Zwiebeln | Biersenf aus der Kunstmühle | Kartoffelecken | Blattsalat

### SPARGELPASTA VEGETARISCH UND VEGAN MÖGLICH 18,50

grüner und weißer Spargel | getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Rucola

### FEUER & FLORA VEGETARISCH UND VEGAN MÖGLICH 18,50

regionales Ofengemüse | Schwenkkartoffeln | Gartenchutney | Kräuterbutter



# LEGENDÄRES VOM GUTSHOF

## SCHNELLE KLASSIKER

### RP BURGER "DER WILDE" 20,50

regionales Wild | Ciabattabrötchen | Burgersauce No.1  
Kopfsalat | Preiselbeerkraut | Ritterpommes



### RP BURGER VEGAN 19,50

Green-Oat-Patty | Burgersauce No.1 | Ritterpommes  
Ciabattabrötchen | Kopfsalat | Preiselbeerkraut

*Die Chefin weiß was gut ist – Kristins Lieblingsgericht:*

### KÖNIGSBERGER KLOPSE 20,50

regionales Wild | Rote Bete  
cremigtes Kartoffelpüree | Kapernsoße

### KARTOFFEL AND FRIENDS 14,50

Pellkartoffel | Kräuterquark | Thüringer Landleberwurst | Blattsalat

### TRÜFFELPASTA 18,50

Trüffelrahm | Rinderjus | Pasta | Parmesan

### RAUCHFISCHBULETTE 15,50

Meerrettich | Ritterpommes | kleiner Salat



# LEGENDÄRES VOM GUTSHOF

## DESSERT

### **KALTER HUND RELOADED** 8,50

Butterkeks | belgische Schokolade | Quark | Quitte

### **KÜCHENCHEFS GEHEIMNIS** 8,50

lasst euch von unserem Küchenteam überraschen

### **GEEISTES RHABARBERMOUSSE** 9,50

Mandel | Erdbeere | Vanille

### **AFFOGATO AL CAFFÈ** 6,50

Espresso | Pistazieneis | weiße Schokolade

DIE PERFEKTE KOMBINATION ZUM DESSERT...

**ESPRESSO | CAPPUCCINO**

KOLUMBIANISCHE & BRASILIANISCHE BOHNEN,  
VON MORRIS IN THÜRINGEN GERÖSTET



# EDLE TROPFEN MIT UND OHNE ALKOHOL

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**TAFELWASSER** 0,30 L – 2,00  
spritzig | medium | still

**BAD BRAMBACHER** 0,30 L – 3,00  
Cola | Zitronenlimonade | Orangenlimonade

**THÜRINGER WALDQUELL** 0,30 L – 3,00  
Tonic | Ginger Ale

**SÄFTE VON BAUER** 0,30 L – 3,50  
Orangensaft | Apfelsaft | Bananensaft  
Kirschsft | Johannisbeernektar

**HAUSLIMONADE** 0,30 L – 5,50  
mit Früchten aus unserem Bauerngarten

**HAUSGEMACHTE SÄFTE** 0,30 L – 3,80  
saisonale Sorten | naturbelassen |  
aus Früchten unserer Streuobstwiese

## HOPFEN, GERSTE & MALZ

**RITTERBIER** 0,30 L – 3,50 | 0,40 L – 4,50  
vom Fass | das »Bernsteinfarbene«  
aus Ehringsdorf | vollmundig | kräftig

**SAALFELDER** 0,30 L – 3,50 | 0,40 L – 4,50  
vom Fass | regionales Premium Pils  
goldgelb | feine Hopfenaromatik

**COLABIER <sup>ODER</sup> RADLER**  
0,30 L – 3,00 | 0,40 L – 4,50

**MAISEL'S HEFEWEIZEN** 0,50 L – 5,50  
auch alkoholfrei

**JEVER FUN** 0,50 L – 4,50  
alkoholfrei

**COLA- <sup>ODER</sup> BANANENWEIZEN** 0,50 L – 4,50

## HEISSGETRÄNKE

**HIPOCRAS** 5,50  
mittelalterlicher Würzwein | nach geheimer  
Rezeptur | heiß oder kalt zu genießen

**HEISSE SCHOKOLADE** 4,50

**TASSE KAFFEE** 2,50

**POTT KAFFEE** 3,50

**ESPRESSO, EINFACH** 2,00

**ESPRESSO MACCHIATO** 2,50

**ESPRESSO, DOPPELT** 3,00

**CAPPUCCINO** 3,50

**MILCHKAFFEE** 4,00

**LATTE MACCHIATO** 4,00

## DESTILLIERTES

**KRÄUTER** 2 CL – 4,50 | 4 CL – 9,00  
Heimatlikör aus Weimar

**GRAPPA** 2 CL – 3,50 | 4 CL – 7,00  
Franciacorta Barricata, Thüringer Tresterbrand

**OBSTBRÄNDE** 2 CL – 3,00 | 4 CL – 6,00  
Birne | Apfel-Birne | Haselnuss

**RUM** 2 CL – 4,50 | 4 CL – 9,00  
Wagemut | Bumbu

## SEKT & SECCO



**PRICCO VINO SECCO** 5,50  
DQ Rümmelsheim, Weingut Forster

**ROTKÄPPCHEN** 3,50  
Freyburg, Sektellerei Rotkäppchen



# EDLE TROPFEN MIT UND OHNE ALKOHOL

## OFFENE WEINE JE 0,20 L

### WEISSWEINE

**GRÜNER SILVANER TROCKEN** 7,00  
DQ Rheinhessen, Weingut Louis Guntrum

**WEIßBURGUNDER TROCKEN** 7,50  
DQ Saale-Unstrut, Weingut Thürkind

**RIESLING FEINHERB** 7,00  
DQ Mosel, Weingut Thanisch

**ELBLING-KAPELLENBERG** 7,00  
DQ Mosel, Weingut Apel

**WEIßWEINSCHORLE** 5,50

### ROTWEINE

**ROUGE DU SOIR TROCKEN** 6,50  
Frankreich, Languedoc, Pays d'Oc

**CABERNET-MERLOT »OPTIMO«  
FEINHERB** 7,50  
Spanien, Bodegas Alconde

**„SCHWARZER HUMOR“ FEINHERB** 6,50  
ROTWEINCUVEE Mosel, Weingut Apel

**DORNFELDER HALBTROCKEN** 6,50  
DQ Rheinhessen,  
Winzergenossenschaft Westhofen

## ROSÉWEINE

**SCHILLERWEIN TROCKEN** 6,50  
DQ Württemberg,  
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG

**„ROTER WAHNSINN“ HALBTROCKEN** 6,50  
DQ Mosel, Weingut Apel

## MIXGETRÄNKE JE 7,50

**GIN TONIC  
APEROL SPRITZ  
ROSATO SPRITZ  
BEAM COLA  
CAMPARI ORANGE  
CUBA LIBRE  
WILD BERRY LILLET  
HAUSCOCKTAIL**

unsere erfrischende Hauslimonade –  
mit Hochprozentigem verfeinert

## COCKTAILS JE 8,50

**CAIPIRINHA  
PIÑA COLADA  
MOJITO  
RUSSIAN WILD BERRY  
TEQUILA SUNRISE  
FLORIDA**

### VIKTORS EMPFEHLUNG

**POSITZER QUITTENLIKÖR**  
HERGESTELLT AUS ERLESENEN POSITZER  
FRÜCHTEN UND 10 JAHRE ALTEM BARBADOS  
RUM. EINE EXQUISITE KOMBINATION.



# EDLE TROPFEN MIT UND OHNE ALKOHOL

## FLASCHENWEINE WEISS JE 0,75 L

**RIVANER BIO 2020 TROCKEN** 29,00  
DQ Rümmelsheim, Weingut Forster  
lebendig | weich | würzig

**GRAUBURGUNDER »AVANTGARDE« 2020 TROCKEN** 42,00  
DQ Pfalz, Weingut Nett  
geschmeidig | nussig | kraftvoll | elegant

**RIESLING »KALKSTEIN« 2023 FEINHERB** 39,00  
DQ Rheinhessen, Weingut Manz  
Geschmacksexplosion | feines Süße-Säure-Spiel | filigran mit Kalkstein-Kick

**MÜLLER-THURGAU 2024 TROCKEN** 34,00  
DQ Saale-Unstrut, Klaus Böhme  
saftig | feine Restsüße | langer Nachhall | elegant | regional

## FLASCHENWEINE ROT JE 0,75 L

**»THAT'S NEISS« 2024 TROCKEN** 39,00  
DQ Pfalz, Weingut Neiss  
Beerenaromatik | Würze | Kakao | roter Pfeffer | harmonisch | weich

**»OLD VINES« GARNACHA 2022 TROCKEN** 42,00  
DO Almansa, Weingut Bodegas Piqueras  
reife dunkle Früchte | Tabak | Vanille | Schokolade | vollmundig | saftig | cremig

**CHÂTEAU PERAYNE 2022 TROCKEN** 35,00  
AOC Bordeaux Supérieur Henri Lüddecke, Weingut Côtes de Bordeaux  
Fruchtfülle | Karamell | Akazie | komplexer Klassiker mit feinen Tanninen

**PRIMITIVO DI MANDURIA »SESSANTANNI« 2023 TROCKEN** 58,00  
DOP Italien, Weingut San Marzano  
herbe Schokolade | Leder | Zimt | geschmeidige Frucht | reifes Tannin |  
meisterhafter Genussmoment aus 60 Jahre alten Reben

### EIN SCHLUCK SAALE-UNSTRUT:

PROBIEREN SIE DEN MÜLLER-THURGAU  
2024 TROCKEN – FRUCHTIG, FRISCH,  
TYPISCH THÜRINGEN.



# EDLE AUSWAHL AN BIO-TEES



## RONNEFELDT TEE

Jede Tasse erzählt eine Geschichte von Aromen und Traditionen, die wir mit Leidenschaft für Sie zusammenstellen.

“ Tee hat nicht die Arroganz des Weines, nicht das Selbstbewusstsein des Kaffees, nicht die kindliche Unschuld von Kakao. Im Geschmack des Tees liegt ein zarter Charme, der ihn unwiderstehlich macht und dazu verführt ihn zu idealisieren. ”

(Laozi, auch bekannt als Laotse).

### "TWO LEAVES AND ONE BUD"

ES HANDELT SICH UM EINE SPEZIELLE ERNTEMETHODE IM TEEANBAU, BEI DER AUSSCHLIEßLICH ZWEI BLÄTTER UND EINE KNOSPE VON DER TEEPLANZE GEPFLÜCKT WERDEN. RONNEFELDT WENDET AUSSCHLIEßLICH DIESE METHODE AN.



# TEEKARTE

Unsere sorgfältig ausgewählte Palette an hochwertigem, loseblättrigem Tee stammt aus biologischem Anbau.

**KRÄUTERTEE** 5-8 MIN. 3,80

**BERGKRÄUTER**

zarte Melisse | dezente Anisnote  
Hauch von Thymian | würzig | Apfelminze  
frisch wie Morgenluft in der Bergen

**MORNING STAR**

frisch | vielfältig | Kräutermischung

**SWEET NANA**

Minze | frisch | süße Note

**WELLNESS TEE** 5-8 MIN. 3,80

**STAY IN BALANCE**

Auszeit vom Alltag | feine Schokoladennote  
lieblicher Lavendel | Dattel | Kakaoschale  
Holunderblüte | Kokosflocken

**LIGHT MY FLAME**

würziger Ingwer | fruchtige Zitrone  
erfrischende Minze | schwarzer Pfeffer

**SCHWARZTEE** 3-4 MIN. 3,80

**DARJEELING SUMMER GOLD**

INDIEN

blumige Eleganz | Muskat  
Sommerpflückung | kräftig

**ENGLISH MORNING TEA**

INDIEN

mittelkräftig | spritzige Zitrus-Note

**ASSAM RAMBURG**

INDIEN

einer der besten BIO Tees aus Assam  
kräftig | malzig | würzig  
angenehm runder Geschmack

**GRÜNER TEE** 2-3 MIN. 3,80

**GREEN DRAGON LUNG CHING**

CHINA

seltener Teegenuss | typisch leichte Herbe  
zart nussige Röstnote

**GREANLEAF**

INDIEN

aus dem Hochland Nordindiens  
edle Spezialpflückung | zart fruchtiger, dezent  
herber Geschmack

**FRÜCHTETEE** 8-10 MIN. 3,80

**PURE FRUIT**

Frucht pur! | prickelnd saftiges Aroma  
leichter Säureton

## POSITZER GENUSS - IDEE

WIR LADEN SIE HERZLICH DAZU EIN, UNSEREN EXQUISITEN ASSAM-TEE ZU PROBIEREN, DER SICH BESONDERS GUT IN KOMBINATION MIT MILCH ENTFALTET.



**MIT HERZ, HAND & HEIMAT**

**LIEBE GÄSTE,**

wir glauben: Gutes Essen beginnt nicht in der Küche,  
sondern draußen – im Wald, auf dem Feld, beim Bäcker ums Eck.

Es sind die Menschen,  
die mit Leidenschaft anbauen, ernten, jagen, verarbeiten  
und wir, die daraus mit Sorgfalt und Liebe  
etwas Besonderes machen dürfen.

Wenn Sie bei uns gegessen haben und das Gefühl mitnehmen:  
„So schmeckt es, wenn man's ernst meint“ –  
dann haben wir alles richtig gemacht.

Bleiben Sie hungrig  
auf echte Küche, ehrliche Zutaten und schöne Begegnungen.

**IHRE GUTSKÜCHE**



## DANKE FÜR IHREN BESUCH

Es war uns eine Freude,  
Sie bei uns auf dem Gutshof begrüßen zu dürfen.

Wir hoffen, Sie konnten die Ruhe, den  
Geschmack und die Herzlichkeit spüren,  
die uns und unsere Küche ausmachen.

Bis bald und auf Wiedersehen!

*Stefan & Kristin Schwarzer samt Gefolge*

