



LEGENDÄRES VOM GUTSHOF

GRUSS AUS DER KÜCHE

Wir servieren Ihnen vorweg unser Gutsbrot
mit hausgemachtem Griebenschmalz und Kräuterquark.

KÜRBISSUPPE ^{VEGAN} 6,70 €

Kokos | Ingwer | Kernöl | Gartenkräuter | geröstete Kürbiskerne

EDLER GUTSSALAT 12,80 €

Radicchio | Chicorée | Rucola | Dijonsenf-Dressing |
Wildkräuter | geröstete Sonnenblumenkerne

wahlweise mit

HAUSGERÄUCHERTEM SCHINKEN

3,90 €

GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

5,90 €

BUCHWEIZENFLADEN ^{VEGAN} 14,70 €

marinierte Rote Bete | Crème Vega | Rucola |
karamellierte Walnüsse | Veta | gebackener Kürbis

ROTE-BETE-RISOTTO IM PARMESANKÖRBCHEN 16,50 €

krosser Rucola | Nuss-Pesto | Kürbis aus der Pfanne

wahlweise mit

ZANDERFILET GEBRATEN IN THYMIANBUTTER

8,90 €

KARREE VOM THÜRINGER BIO SCHWEIN 220 ^{GRAMM}

9,80 €

WILDPFEFFER AUS HEIMISCHEN WÄLDERN 18,40 €

Wildschweinragout | Apfel-Quitten-Rotkohl | Serviettenknödel

HERBSTZAUBER 7,50 €

Walnuss Eiscreme | Rotweinpflaumen | karamellierte Walnüsse

HEISSER APFELKUCHEN 6,50 €

von den eigenen Streuobstwiesen | Rezept von Oma
Vanille Eiscreme | Sahne | Zimt



**MÖCHTEN SIE IN DEN NÄCHSTEN
TAGEN EBENFALLS EINEN TISCH
IM WIRTSCHAUS RESERVIEREN?**

Ihre Reservierung zum Abendessen nehmen wir gern heute Abend im Wirtshaus oder an der Rezeption (bis 11:00 Uhr) entgegen.

Wir freuen uns auf Sie!

**NICHT VERPASSEN:
BURGER-ABEND**

UNSER KLASSIKER ZUM MITTWOCH

WIR BEGRÜSSEN SIE HERZLICH
ZUM BURGER-ABEND
AUF DEM RITTERGUT POSITZ.

Während die Sonne langsam hinterm Gutswald untergeht, dürfen Sie bei leichtem Gespräch und gutem Essen den Abend ausklingen lassen.

Wir reichen Ihnen unseren beliebten RP-Burger wahlweise mit deftigem Rind, zartem Hühnchen oder vegetarisch belegt. Dazu gibt es pikante Kartoffelspalten, knackigen Salat und köstliches Dessert.

Probieren Sie bei der Gelegenheit unsere hausgemachte BBQ Sauce.

Unsere erfrischende Hauslimonade oder unser regionales Bier ergänzen das Menü perfekt.

Jeden Mittwoch ab 17:30 Uhr

23,- EURO PRO PERSON
inkl. Burger | Beilagen | Dessert |
1 Freigetränk Ihrer Wahl



EDLE TROPFEN MIT UND OHNE ALKOHOL

Mit dem Erlös des Tafelwassers unterstützen wir, gemeinsam mit der Organisation »Wasser für Wasser«, den örtlichen Wasserzugang, fördern die Berufsausbildung & Siedlungshygiene in Afrika.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER 0,30 L – 2,00 €
spritzig, medium und still

BAD BRAMBACHER 0,30 L – 2,50 €
Cola, Zitronenlimonade,
Orangenlimonade

THÜRINGER WALDQUELL 0,30 L – 2,80 €
Tonic, Ginger Ale

SÄFTE VON BAUER 0,30 L – 2,80 €
Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft,
Kirschsft, Johannisbeernektar

HAUSLIMONADE 0,30 L – 4,50 €
mit Mirabellen aus dem Gutsgarten

HAUSGEMACHTE SÄFTE 0,30 L – 3,00 €
saisonale Sorten | naturbelassen |
aus Früchten von der Streuobstwiese

HEISSGETRÄNKE

HIPOCRAS 5,00 €
mittelalterlicher Würzwein nach geheimer
Rezeptur, heiß oder kalt zu genießen

EILLES TEE 2,90 €
verschiedene Sorten

HEISSE SCHOKOLADE 3,50 €
aus Vollmilchschokolade der Goldhelm
Schokoladenmanufaktur in Erfurt

TASSE KAFFEE 2,00 €

POTT KAFFEE 2,70 €

ESPRESSO, EINFACH 1,90 €

ESPRESSO MACCHIATO 2,00 €

ESPRESSO, DOPPELT 3,00 €

CAPPUCCINO 2,90 €

MILCHKAFFEE 2,90 €

LATTE MACCHIATO 3,20 €

DESTILLIERTES

KRÄUTER 2 CL – 3,50 € | 4 CL – 7,00 €
Heimatlikör aus Weimar

GRAPPA 2 CL – 3,00 € | 4 CL – 6,00 €
Franciacorta Barricata, Thüringer Tresterbrand

OBSTBRÄNDE 2 CL – 2,20 € | 4 CL – 4,40 €
Birne, Apfel-Birne, Haselnuss

COCKTAIL-EMPFEHLUNG DR. QUITTE TRIFFT ROSI

hauseigener Quittensaft,
Gin, Rosmarin, Holunder

8,50 €



EDLE TROPFEN MIT UND OHNE ALKOHOL

HOPFEN, GERSTE & MALZ

RITTERBIER 0,30 L – 2,50€ | 0,40 L – 3,50 €
vom Fass | das »Bernsteinfarbene«
aus Ehringsdorf, vollmundig und kräftig

SAALFELDER 0,30 L – 2,50€ | 0,40 L – 3,50 €
vom Fass | regionales Premium Pils,
goldgelb mit feiner Hopfenaromatik

COLABIER ^{ODER} **RADLER**
0,30 L – 2,50 € | 0,40 L – 3,50 €

MAISEL'S HEFEWEIZEN 0,50 L – 3,50 €
auch alkoholfrei

JEVER FUN 0,50 L – 3,00 €
alkoholfrei

COLA- ^{ODER} **BANANENWEIZEN**
0,50 L – 3,50 €

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

WEISSWEINSCHORLE 5,50 €

ROSÉWEINE

SCHILLERWEIN TROCKEN 6,50 €
DQ Württemberg,
Weingärtner Clebronn-Güglingen eG

ROTWEINE

CUVÉE »LE CIEL« TROCKEN 6,50 €
Frankreich, Laguedoc, Pays d'Oc

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

DORNFELDER HALBTROCKEN 6,50 €
DQ Rheinhessen,
Winzergenossenschaft Westhofen

MIXGETRÄNKE JE 7,50 €

GIN TONIC

APEROL 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



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« 2016 TROCKEN 42,00 €
DQ Pfalz, Weingut Nett
geschmeidig | nussig | kraftvoll | elegant

RIESLING »KALKSTEIN« 2021 FEINHERB 39,00 €
DQ Rheinhessen, Weingut Manz
Geschmacksexplosion | feines Süße-Säure Spiel | filigran mit Kalkstein-Kick

CHARDONNAY »GHOST PINES« 2019 TROCKEN 45,00 €
Kalifornien Napa Valley, Weingut Louis M. Martini
cremig | elegante Holznoten | langer Nachhall | moderner Chardonnay

FLASCHENWEINE ROT JE 0,75 L

»THAT'S NEISS« 2018 TROCKEN 39,00 €
DQ Pfalz, Weingut Neiss
Beerendaromatik | Würze | Kakao | roter Pfeffer | harmonisch | weich

»OLD VINES« GARNACHA 2017 TROCKEN 42,00 €
DO Almansa, Weingut Bodegas Piqueras
reife dunkle Früchte | Tabak | Vanille | Schokolade | vollmundig | saftig | cremig

CHÂTEAU PERAYNE 2016 TROCKEN 35,00 €
AOC Bordeaux Supérieur Henri Lüddecke, Weingut Côtes de Bordeaux
Fruchtfülle | Karamell | Akazie | komplexer Klassiker mit feinen Tanninen

PRIMITIVO DI MANDURIA »SESSANTANNI« 2017 TROCKEN 58,00 €
DOP Italien, Weingut San Marzano
herbe Schokolade | Leder | Zimt
geschmeidige Frucht | reifes Tannin
rundum üppig und authentisch | meisterhafter Genussmoment
aus 60 Jahre alten Reben

UNSERE NEUE WEINKARTE
FÜR DAS SPÄTJAHR 2022!

Erlesene Genussmomente –
direkt vom Tasting auf die Karte.