



# SPEISEN & GETRÄNKE

LIEBE GÄSTE,

WIR BEGRÜSSEN SIE GANZ HERZLICH IN UNSEREM RESTAURANT UND FREUEN UNS, SIE MIT EINER VIELFÄLTIGEN AUSWAHL AN KÖSTLICHEN GERICHTEN AUS UNSERER KÜCHE VERWÖHNEN ZU DÜRFEN.

UNSERE SPEISEN WERDEN JEDERZEIT FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET. NUTZEN SIE GERNE DIE ZEIT UM DIVERSE THÜRINGER BIERE, AUSGEWÄHLTE WEINE UND SPIRITUOSEN ZU PROBIEREN.

DAS HOTEL WILNA TEAM IST BEI FRAGEN ODER WÜNSCHEN GERNE FÜR SIE DA.

Für die Änderung der Beilage  
berechnen wir 1,00 € Aufpreis



# STARTER & KLEINIGKEITEN

AIOLI PIKANTE a),d),i),v)

4,50 €

hausgemacht aus Joghurt,  
Meersalz, Knoblauch,  
Limettensaft und Olivenöl,  
dazu reichen wir Brot

KLEINER i),l),v)

6,50 €

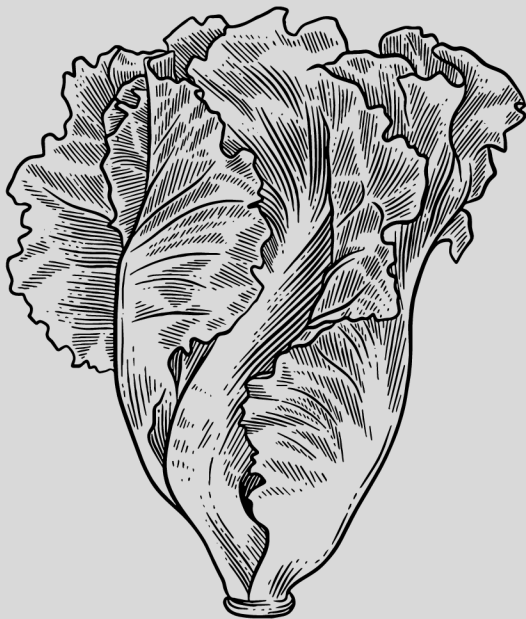
VORSPEISENSALAT

frisch aufgeschnitten: Gurke,  
Karotte, Paprika, Blattsalat,  
dazu rote Beete-Couscous und  
Rispen Tomaten  
mit Maracuja-Honig-Senf-  
Vinaigrette

IM OFEN GEBACKENER  
FRANZÖSISCHER  
ZIEGENKÄSE d),i),k),v)

14,90 €

mit karamellisierten Walnüssen  
auf Salatbouquet  
dazu reichen wir Brot



KARTOFFELPLÄTZCHEN <sup>d)</sup> 14,90 €

Sahnemeerrettich,  
dünn aufgeschnittenes Roastbeef  
dazu frisch gehobelter  
Meerrettich



BLACK TIGER <sup>a),c),d),i)</sup> 12,50 €  
RIESEN GARNELEN

4 Black Tiger Riesengarnelen mit  
Schale gegrillt, dazu hausgemachte  
Aioli-Pikante und Brot

DEFTIGE SOLJANKA <sup>d),i)</sup> 8,00 €

nach "Wilna-Art" mit Brot

WÜRZFLEISCH <sup>d),i)</sup> 9,50 €

Hähnchenfleisch, Champignons  
mit Käse gratiniert  
dazu reichen wir Brot

## WIR EMPFEHLEN

Scheurebe  
"Bechtolsheimer Petersberg",  
lieblich, Kabinett Weinhaus Ernst  
Bretz, Bechtolsheim duftiges  
Bukett, harmonisch, saftig, feine  
Honignote und schönes  
Säure-Süße-Spiel mit  
angenehmer Süße

0,21 5,90 €



# SALAT

frisch aufgeschnitten: Gurke,  
Karotte, Paprika, Blattsalat,  
dazu rote Beete-Couscous,  
Rispen Tomaten und gerösteter  
Sesam f), i), v)



## DAZU EINES UNSERER DRESSINGS:

Maracuja-Honig-Senf-  
Vinaigrette 1), v)

Essig-Öl



Aioli-Pikante a), d), i), v)

12,50 €

## ZUSÄTZLICH EIN LECKERES TOPPING:

gegrilltes Hähnchensteak 4,50 €

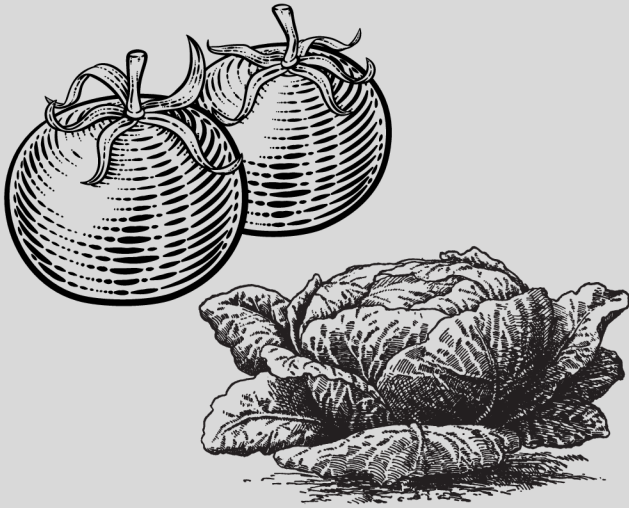
Falafel i)



4,90 €

3 Black Tiger Riesen Garnelen c)  
mit Schale gegrillt 8,50 €

Mozzarella Bällchen d), v) 3,50 €



Für die Änderung der Beilage  
berechnen wir 1,00 € Aufpreis

# DEFTIGES

## VOM SCHWEIN

**PROBIERANGEBOT**  
**16,90 €**

GEGRILLTES <sup>d),i)</sup>  
RÜCKENSTEAK VOM  
SUSLÄNDER SCHWEIN

dazu Karotten-Fenchel Gemüse,  
Kräuterbutter  
und Kartoffel-Kroketten

GEGRILLTER 19,90 €  
SCHWEINEBAUCH

mit unserer hauseigenen  
Marinade gewürzt,super saftig,  
dazu Ratatouille und  
Pommes Frites

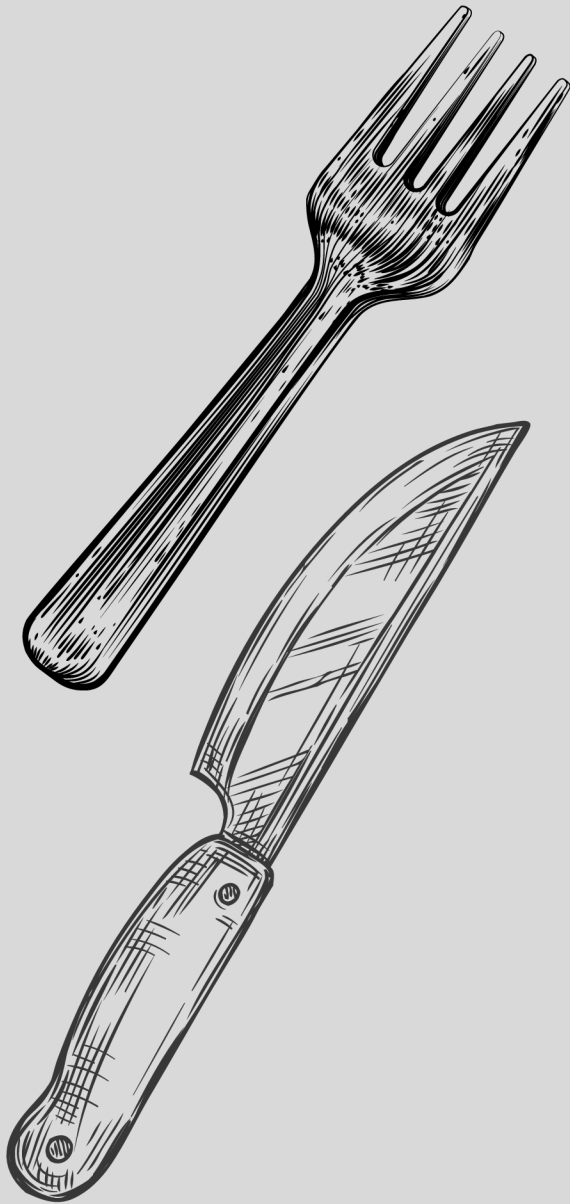
"0815" <sup>a),i)</sup> 18,50 €

gebratenes Schweineschnitzel  
dazu Pommes Frites

SCHNITZEL 24,50 €  
WÜRZFLEISCH <sup>a),d),i)</sup>

gebratenes Schweineschnitzel,  
mit Würzfleisch und Käse  
überbacken, dazu Pommes Frites

**BRATENSOSSE**  
**2,00 €**



Für die Änderung der Beilage  
berechnen wir 1,00 € Aufpreis

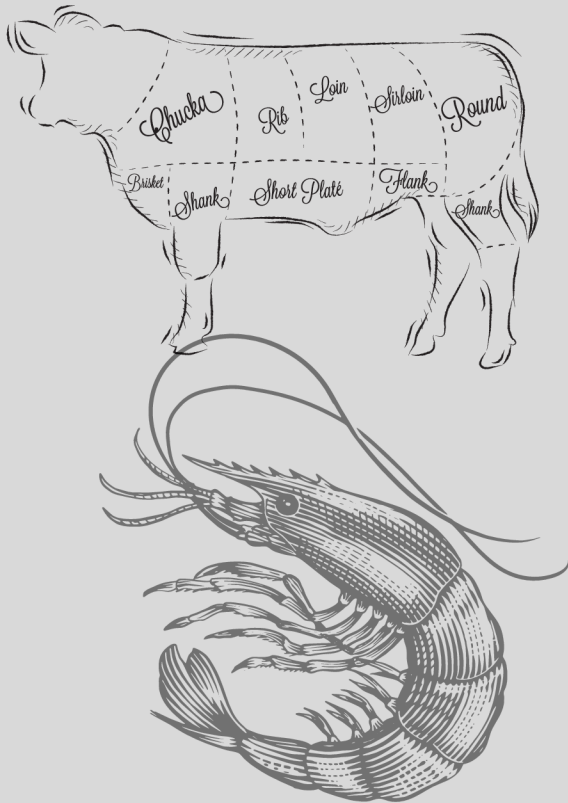
# DEFTIGES

## VOM RIND

GEGRILLTES  
ARGENTINISCHES  
RIBEYE-STEAK <sup>d)</sup>

34,50 €

300 g Rohgewicht,  
dazu Rosmarinkartoffeln **oder**  
Pommes Frites, Ratatouille und  
Kräuterbutter



SURF 'N' TURF <sup>c),d)</sup>

42,50 €

gegrilltes argentinisches  
Ribeye-Steak (300 g Rohgewicht),  
3 Black Tiger Riesen Garnelen mit  
Schale gegrillt  
dazu Rosmarinkartoffeln **oder**  
Pommes Frites, Ratatouille und  
Kräuterbutter



**SCHON PROBIERT?  
NEUNSPRINGER HELLES  
AUS THÜRINGEN VOM FASS**

Für die Änderung der Beilage  
berechnen wir 1,00 € Aufpreis

# DEFTIGES

## VOM RIND UND HIRSCH

GESCHMORTE  
OCHSENBÄCKCHEN e),i) 24,90 €

in Portwein geschmort  
mit Apfelrotkohl und  
Thüringer Klößen

RINDERBÄLLCHEN a),d),i) 16,90 €

3 Hackfleischklöpschen  
vom Rind, in Tomaten-Paprikasoße,  
dazu Polentaschnitte

HIRSCHGULASCH a),d),i),k) 24,90 €

aus der Keule geschnitten,  
dazu hausgemachte Brezn Knödel  
und Apfelrotkohl

### WIR EMPFEHLEN

Primitivo Puglia  
IGT Venetien,trocken, La Famiglia  
jung und kraftvoll, in der Nase rote  
und kräftige Früchte,  
am Gaumen anhaltende Fülle  
satter saftiger Kirschen

0,21 5,90 €



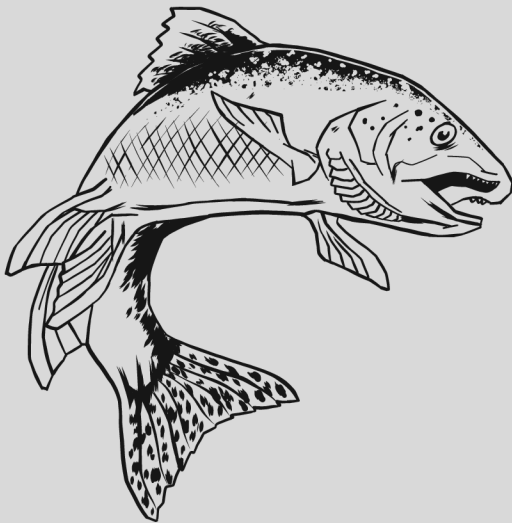
Für die Änderung der Beilage  
berechnen wir 1,00 € Aufpreis

# AUS DEM MEER

RATATOUILLE c),i)

16,90 €

mit 4 Black Tiger Riesen Garnelen  
in der eigene Schale gegrillte  
dazu Brot



GEGRILLTER LACHS b),d)

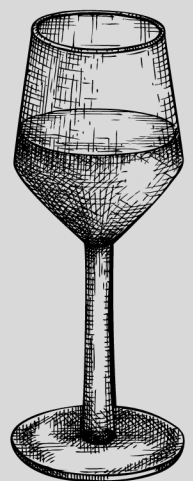
24,90 €

dazu Zitronen-Risotto  
gehobelter Parmesan  
und geschmorte Strauchtomaten

## WIR EMPFEHLEN

Ein Glas Gröster Steinberg aus  
dem Weingut Türkind Saale  
Unstrut. Ein frischer Weißwein  
mit der Frucht von Pfirsich und  
reifen Äpfeln.

0,2l 5,90 €





Für die Änderung der Beilage  
berechnen wir 1,00 € Aufpreis

# HÄHNCHEN

HÄHNCHENSTEAK ROMANA 16,90 €

zwei Hähnchensteaks,  
mit gegrilltem Romanasalat  
dazu Pommes Frites

**BRATENSOSSE**

**2,00 €**

# VEGAN & VEGETARISCH

ZITRONENRISOTTO 14,90 €

mit Gemüse



KAROTTEN-FENCHEL d),i),k),v) 14,90 €  
GEMÜSE

mit Ziegenkäse überbacken  
dazu karamellierte Walnüsse  
und Brot



UNSERE DIGITALE GÄSTEMAPPE

**Alle Informationen im Überblick.  
Digitaler Reiseführer,  
Wettervorhersage, Fahrpläne  
und vieles mehr.**

**QR-Code abschnen und entdecken.**

# SÜSSES

SÜSSE SCHNITTE a),d),i),v) 8,90 €

Polenta Schnitte  
mit karamellisierten Apfelscheiben  
dazu Toffee Eis und Schlagsahne

WARMER SCHOKOKUCHEN a),d),i),k),v) 7,90 €

mit geschmolzenem  
Schokoladenkern  
dazu Obst und Schlagsahne

TARTUFO a),d),k),v) 6,50 €

Tartufo-Eis an Schlagsahne



**DARF´S EIN SCHNÄPSCHEN SEIN?**

**HOPFENTROPFEN VON NUMBER NINE  
AUS LEINEFELDE-WORBIS**

**4CL 4,00 €**



LAUT EU-RICHTLINIEN SIND WIR ANGEHALTEN INHALTS- UND ALLERGIESTOFFE IN UNSEREN SPEISEN AUSZUWEISEN. BITTE SEIEN SIE GEWISS, DASS WIR AUCH WEITERHIN UNSERE PRODUKTE SEHR SORGFÄLTIG EINKAUFEN UND FRISCH VERARBEITEN. FÜR FRAGEN STEHEN WIR IHNEN GERN ZUR VERFÜGUNG.

WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT.

A) EIER UND EIERZEUGNIS, B) FISCH UND FISCHERZEUGNIS, C) KREBSTIER UND KREBSTIERERZEUGNIS, SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

D) MILCH UND MILCHERZEUGNIS, LACTOSE E) SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNIS,

F) SESAM UND SESAMERZEUGNIS,

G) SCHWEFELDIOXID UND SULFIT  $>10\text{MG/KG}$  ( $\text{SO}_2$ ),

H) ERDNUSS UND ERDNUSSERZEUGNIS, I) GLUTENHALTIGE GETREIDEPRODUKTE, J) LUPINE,

K) SCHALENFRÜCHTE; NÜSSE (MANDELN, HASELNUSS ETC.),

L) SENF UND SENFERZEUGNIS, M) SOJA UND SOJAERZEUGNIS,

N) WEICHTIERE UND MUSCHELN

O) FARBSTOFFE, P) GESCHMACKSVERSTÄRKER, Q) GESCHWEFELT

R) SÜSSUNGSMITTEL, S) KONSERVIERUNGSMITTEL,

T) ANTIOXIDATIONSMITTEL

U) MIT NITRATPÖKELSALZ, V) VEGETARISCH, W) MIT PHOSPHAT

# GETRÄNKE



DAS GRÜNE HERZ MARKIERT UNSERE REGIONALEN PRODUKTE

## Alkoholfrei

Rauch Apfel	0,2l	2,70€	0,4l	4,90€		
Rauch Orange	0,2l	2,70€	0,4l	4,90€		
Rauch Kirsch	0,2l	2,70€	0,4l	4,90€		
Rauch Multivitamin	0,2l	2,70€	0,4l	4,90€		
Rauch Banane	0,2l	2,70€	0,4l	4,90€		
Rauch Kiba			0,4l	4,90€		
Rauch schwarze Johannisbeere	0,2l	2,70€	0,4l	4,90€		
Rauch Maracuja	0,2l	2,70€	0,4l	4,90€		
Saftschorle			0,4l	4,90€		
Coca Cola */**	0,2l	3,00€	0,4l	4,90€		
♥ Neunspringer Cola */**	0,33l	3,00€				
Coca Cola Zero */**	0,33l	3,50€				
♥ Neunspringer Orange ****	0,33l	3,00€				
♥ Neunspringer Zitrone ****	0,33l	3,00€				
Paulaner-Mix (Spezi) */**	0,33l	3,50€				
Tafelwasser Sprudel oder still	0,2l	2,20€	0,4l	2,90€	1,0l	4,50€
Rauch Apfelschorle			0,33l	3,90€		
Bio						
Rauch Johannisbeerschorle			0,33l	3,90€		
Bio						
<i>Rauch Rhabarberschorle</i>			0,33l	3,90€		
<i>Bio</i>						
<i>Rauch Eistee Pfirsich</i>			0,33l	3,90€		
<b>Schweppes</b>	0,2l	2,90€				
Tonic Water ***	0,2l	2,90€				
Bitter Lemon ***	0,2l	2,90€				
Ginger Ale ***						
<b>Thüringer Waldquell Mineralwasser</b>			0,75l	5,90€		
♥ Medium, Flasche			0,75l	5,90€		
♥ Still, Flasche						

## Thüringer Biere aus der Brauerei Neunspringe

♥ **Luther Bier Pilsner vom Fass** 0,3l 3,70€ 0,5l 4,50€

mild gehopft mit feinem Aromahopfen der Sorte Tradition

♥ **Neunspringer Helles vom Fass** 0,3l 3,70€ 0,5l 4,50€

mild gehopft, ausbalanciert und malzaromatisch

♥ **Neunspringer Schwarzbier vom Fass** 0,3l 3,70€ 0,5l 4,50€

Die tiefschwarze Farbe entsteht durch die Verwendung verschiedener Karamel- und Röstmalze, wodurch auch der kräftig malzbetonte Geschmack resultiert. Die klassische offene Gärung sorgt für einen weichen und vollmundigen Charakter

♥ **Neunspringer Spezialbier (Flasche)** 0,33l 3,50€

saisonal wechselnde Sorte

"Diesel" 0,3l 3,70€ 0,5l 4,50€

*Luther Bier Pilsner, Cola \*/\*\**

♥ "Radler" 0,3l 3,70€ 0,5l 4,50€

*Luther Bier Pilsner, Neunspringer-Zitrone\*\*\*\**



## Maisel's Weisse Original

Maisel's Hefeweizen naturtrüb vom Fass	0,5l	5,50€
"Cola Weizen" <i>Maisel's Hefeweizen, Coca-Cola */**</i>	0,5l	5,50€
"Bananen Weizen" <i>Maisel's Hefeweizen, Bananensaft</i>	0,5l	5,50€
"Kirsch Weizen" <i>Maisel's Hefeweizen, Kirschsafft</i>	0,5l	5,50€
"Russ" <i>Maisel's Hefeweizen, Neunspringer Zitrone****</i>	0,5l	5,50€

## Alkoholfreie Biere

Neumarkter Lammsbräu Bio alkoholfreies Bier <i>Flasche</i>	0,3l	4,50€
Maisel's Weisse Alkoholfrei Alkoholfrei, vitaminhaltig, isotonisch und voller Geschmack! <i>Flasche</i>	0,5l	5,50€



## **Longdrinks & Mixgetränke**

Gin Tonic	7,50€
<i>Erfurter Brick (Bio) Gin 4cl</i>	
<i>Schweppes Tonic *** auf Eis</i>	
Wodka Lemon	7,00€
<i>Erfurter Partisan Wodka 4cl</i>	
<i>Schweppes Bitter Lemon *** auf Eis</i>	
Whisky Cola	7,00€
<i>Whisky (Jack Daniels oder Jim Beam) 4cl</i>	
<i>Coca-Cola */** auf Eis</i>	
Cuba Libre	8,00€
<i>Havanna 7 Jahre 4cl</i>	
<i>Coca-Cola */** und Limette auf Eis</i>	
Whisky Ginger Ale	8,00€
<i>Whisky (Jack Daniels oder Jim Beam) 4cl</i>	
<i>Schweppes Ginger Ale und Limette auf Eis</i>	
Wodka Energy	8,00 €
<i>Partisan Wodka aus Erfurt 4cl</i>	
<i>Energy */** auf Eis</i>	
Veneziano	6,00€
<i>erfrischend und spritzig mit Prosecco,</i>	
<i>Mineralwasser und Aperol auf Eis</i>	
Hugo von Scavi & Ray	6,00€
<i>Prosecco aromatisiert mit Holunderblütensirup,</i>	
<i>einem Spritzer Limette und Soda auf Eis</i>	
Lillet-Tonic	6,00€
<i>Lillet 5cl, Gurke, TWQ Tonic Water auf Eis</i>	
Gina	7,50€
<i>Erfurter Brick (Bio) Gin 4cl,</i>	
<i>Rauch Maracuja auf Eis</i>	


<b>Regionale Spirituosen</b>	2cl	4cl
 No. 9 "Hopfentropfen" aus Leinefelde-Worbis <i>Thüringer Kräuterlikör</i> <i>Fruchtig und mild aus ausgewählten Kräutern</i>	2,50€	4,00€

 <b>Wiegand Manufaktur Weimar</b> "Heimatlikör" <i>Bio Kräuterlikör</i>	3,00€	5,00€
 "Henry" <i>Single Malt Whisky</i>		12,00€

### Kräuter

Jägermeister	2,50€	4,00€
Ramazotti		4,00€
Underberg	2,50€	
Kümmerling	2,50€	

### Kornbrand & Wodka

 Nordhäuser Doppelkorn	2,50€	4,00€
 Partisan Wodka aus Erfurt		5,00€

### Cognac

Remy Martin VSOP		6,00€
------------------	--	-------

### Aquavit

Malteser Kreuz		4,00€
----------------	--	-------

### Whiskyys & Brände

Jameson Irish Whisky		6,00€
Glenfiddich 12 Jahre		9,00€
Glenmorangie Quinta Ruban		9,00€
The Glenlivet Single Malt 18 Jahre		10,00€
Jim Beam		4,50€
Jack Daniels		5,00€
Havanna 7 Jahre		6,00€
Grappa Nonino il Merlot		6,00€
Grappa Nonino Chardonnay in Barriques		6,00€
Scheibel Premium Obstbrände <i>(Mirabelle 43%, Obstler 43%, Williams 40%)</i>		6,00€



## Offener Weißwein

♥ Gröster Steinberg 0,2l 5,90€  
Müller Thurgau QbA, trocken, 0,5l 13,90€  
Weingut Türkind Saale-Unstrut 1,0l 24,90€  
*fruchtvoll und weich, milde Säure, feine Zitrus- und  
Litschi-Aromen, sehr harmonisch*

Grauburgunder 0,2l 5,90€  
"Hex vom Dasenstein", trocken 0,5l 13,90€  
Deutscher Qualitätswein 1,0l 24,90€  
*Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck  
zartes Goldgelb, im Duft an reife Birne, Apfel und  
Limone erinnernd, am Gaumen cremig, weich und  
elegant, feinaromatisch, lebendig*

♥ Gutedel 0,2l 5,90€  
Deutscher Qualitätswein, halbtrocken, 0,5l 13,90€  
Weinhaus Zahn 1,0l 24,90€  
*Thüringer Weingut Zahn, Grossheringen-Kaatschen  
leuchtendes, helles Gelb, fruchtig in der Nase,  
am Gaumen saftig und frisch mit angenehmer  
Restsüße, schön ausbalanciert*

Scheurebe 0,2l 5,90€  
"Bechtolsheimer Petersberg", lieblich, 0,5l 13,90€  
Kabinett Weinhaus Ernst Bretz, Bechtolsheim 1,0l 24,90€  
*duftiges Bukett, harmonisch,,saftig, feine Honignote  
schönes Säure-Süße-Spiel mit angenehmer Süße*



## Offener Rotwein

Primitivo Puglia

*IGT Venetien, trocken, La Famiglia*

*jung und kraftvoll, in der Nase rote und kräftige Früchte,*

*am Gaumen anhaltende Fülle satter saftiger Kirschen*

0,2L 5,90€

0,5L 13,90€

1,0L 24,90€

Spätburgunder

*Deutscher Qualitätswein, halbtrocken*

*Winzergenossenschaft Bischoffingen Endingen*

*rundes, fruchtiges Bukett, im Geschmack*

*dunkle Fruchtaromen, gehaltvoll, harmonisch,*

*weich und ausgewogen*

0,2L 5,90€

0,5L 13,90€

1,0L 24,90€

Portugieser

*Deutscher Qualitätswein, lieblich*

*Weinhaus Ernst Bretz, Bechtolsheim*

*vollmundig, leicht, fruchtig und süffig*

0,2L 5,90€

0,5L 13,90€

1,0L 24,90€

## Wein "Mini"

*Save Water drink Rosé Mini*

*trocken*

*Rosé, Weingut Allendorf, Rheingau*

*fruchtig, frisch mit Aromen*

*von Kirschen und Erdbeeren*

0,25l 6,90€

**Zum knabbern empfehlen wir gesalzene Erdnüsse**

2,00€



## **Sekt, Prosecco & Weinschorle**

Marke des Hauses	0,75l	19,90€
Marke des Hauses Piccolo trocken	0,2l	6,50€
Weinschorle	0,2l	4,90€
	0,5l	8,90€
Scavi & Ray Prosecco Frizzante weiß	0,2l	6,50€

## **Heiße Getränke**

Tasse Kaffee **	2,50€
Espresso **	2,80€
Cappuccino **	3,20€
Latte Macchiato **	3,20€
Heiße Schokolade	2,80€
Grog	4,00€
Tee im Glas	2,00€
(Früchte-, Kamille-, Darjeeling-, Grüner-, Kräuter-Tee)	
mit Zitrone oder Milch	2,50€
Glühwein saisonal	4,00€

Gekennzeichnete Getränke enthalten

*	Farbstoff
**	Koffein
***	Chinin
****	Benzoessäure E210

