



Sehr geehrte Gäste,

*herzlich willkommen in unserem Restaurant
am Wenigemarkt 13.*

Unser Haus wurde im 18. Jahrhundert erbaut. Werner Fischer sanierte ab 1982 die damals baufällige Ruine und schuf so in den folgenden neun Jahren die Grundlage für unseren Traum. Unser Restaurant wurde am Freitag, dem 13. September 1991 eröffnet und wird seitdem liebevoll von familiärer Hand geführt.

Unser Konzept

Wir sind ein junges, engagiertes Team, das sich die Gastronomie zum Lebensinhalt gemacht hat. Wir werden den „Service-Gedanken“ nicht neu erfinden, aber wir haben Freude daran, unseren Gästen eine schöne und entspannte Zeit in unseren Räumlichkeiten zu bereiten. Lassen Sie sich mit hausgemachten Spezialitäten verwöhnen und lernen Sie unsere Art der Thüringer Gastlichkeit kennen!

In unserer Küche arbeiten wir überwiegend mit hiesigen, frischen Produkten. Wir bieten Ihnen eine Kombination aus gut-bürgerlich-traditioneller und moderner Küche. Je nach Jahreszeit finden Sie klassische Thüringer Gerichte, aber auch interessante eigene Kreationen auf unserer Speisekarte. „Kochen“ heißt für uns, Geschmackserlebnisse zu schaffen, aber auch Leidenschaft und Liebe zum Detail.

Unsere Möglichkeiten

Unser Haus bietet verschiedene Räumlichkeiten zum Feiern und Speisen. Ob ein Sonntagsessen im Restaurant (30 Plätze), Ihre Weihnachtsfeier im Kaminzimmer (30 Plätze), das Geburtstagsessen im Salon (20 Plätze) oder eine gemütliche Sommerabendrunde auf unserer Terrasse am Wenigemarkt – bei uns findet jeder Geschmack seinen Platz.

Bei der Planung und Ausstattung von Feiern beraten wir Sie gern und stellen Ihnen nach Ihren Wünschen das passende Menü oder Büffet zusammen. Auch „Candlelight dinner“ in romantischer Atmosphäre am Kaminfeuer sind sehr beliebt und sicher eine schöne Überraschung für Ihren Partner. Und für den Fall, dass Sie Ihre Lieben mit ein paar schönen Stunden in unserem Haus beschenken möchten, haben wir Gutscheine vorbereitet.

Wir freuen uns auf Ihre Anregungen, Ihre Wünsche und natürlich auch über ein Lob, wenn es Ihnen bei uns gefallen hat.

Familie Fischer
und das Team vom Wenigemarkt 13



Aperitif

Crodino (alkoholfrei)	0,2 l	3,20 €
Martini Bianco	5 cl	3,90 €
Martini Rosso	5 cl	3,90 €
Martini Extra Dry	5 cl	3,90 €
Sherry Sandeman Dry	5 cl	3,90 €
Sherry Sandeman Medium	5 cl	3,90 €
Campari Orange	0,2 l	5,00 €
Bellini (0,1 l Prosecco mit Mus von weißem Pfirsich)		3,60 €
Pamasecco (0,1 l Prosecco und 2 cl Granatapfellikör)		4,80 €
Prosecco mit Brombeermus	0,1 l	3,60 €
Prosecco Frizzante	0,1 l	2,40 €
	0,75 l	18,00 €
Aperol Spritz	0,1 l / 0,2 l	3,40 € / 5,60 €
Hugo	0,1 l / 0,2 l	3,40 € / 5,60 €

Sekt

Marke des Hauses		
Cuvée, Brut	0,1 l	2,40 €
leichter fruchtvoller Sekt, säurearm	0,75 l	18,00 €
Thüringer Winzersekt nach Angebot		
Flaschengärung	0,75 l	30,00 €
Lanson Champagner Brut	0,75 l	60,00 €



Menü

Aperitif

Prosecco (0,1 l)

Vorspeise

Kastaniensüppchen

mit feinem Wurzelgemüse, Kichererbsen
und Chilifäden (*leichte Currynote*)

Hauptspeise (*wahlweise*)

Knuspriger Entenbraten

mit Apfelrotkohl und Thüringer Kloß

oder

Sauerbraten aus der Hirschkeule

mit Rosenkohl in brauner Butter
und Thüringer Schmelzklößen

oder

Kotelett vom Thüringer DUROC-Schwein

saftig gebraten, gerahmter Wirsing mit Speck
und Backpflaumen, dazu gegrillte Rosmarinkartoffeln

Dessert (*wahlweise*)

Hausgebackenes Mandelküchlein

an weißem Nougateis

oder

Champagner-Trüffeleis

mit Schokoladensauce

26,90 €

Unsere Empfehlung zum Dessert

Van Gogh Schokoladenvodka (*Niederlande*)

dreifach destilliert, sehr mild, samtig glatter
Geschmack nach Schokolade, süß auf der Zunge

2 cl

3,20 €



Suppen, Vorspeisen, Salate

Kastaniensüppchen mit feinem Wurzelgemüse, Kichererbsen³
und Chilifäden (*leichte Currynote*) 3,90 €

Kürbis-Mango-Süppchen
mit frischem Ingwer (*fruchtig, pikant*) 4,90 €

Tomaten-Ingwer-Süppchen
mit gerösteten Kürbiskernen 4,90 €

Kleine Variation von Blattsalaten der Saison
mit Tomaten und gerösteten Kürbiskernen 4,80 €

*Dressing wahlweise: fruchtiges Balsamico-Dressing,
lauwarmes Kartoffeldressing mit Speck² und Zwiebeln,
pikantes Joghurtdressing*

Variation von saisonalen Pflücksalaten
mit fruchtigem Balsamico-Dressing *klein/groß*

~ an saftig gebratener Geflügelleber mit Apfelspalten,
Zwiebeln und Walnüssen 5,90 €/8,50 €

~ an warmem, mildem Ziegenfrischkäse und Ziegencamembert
mit Honig verfeinert, Weintrauben und Walnüssen 5,90 €/8,80 €

~ an gegrillten Hähnchenstreifen und gebratenen Pilzen der Saison
mit Balsamico verfeinert, Weintrauben und Gorgonzola 10,60 €

~ an saftig gegrilltem Rinderrücken mit hausgemachter Kräuterbutter,
Tomaten und frisch gehobeltem Parmesan 16,50 €

Vegetarisches

Thüringer Klöße^{3,5} an gebratenen Pilzen
in Rahm mit frischen Kräutern verfeinert 9,50 €

Kürbis-Mango-Tagliatelle
mit frischem Ingwer, geschmolzenen Tomaten,
Wildkräutern und gerösteten Kürbiskernen 9,90 €

Tomaten-Ingwer-Tagliatelle
mit gegrilltem Gemüse und frisch gehobeltem Parmesan 10,80 €

Variation aus gedünstetem und gegrilltem Gemüse
mit brauner Butter und Petersilienkartoffeln 11,90 €



Unsere Klassiker aus Thüringen

Gebratene Kloßscheiben ^{3,5} mit Thüringer Blut- und Leberwurst gefüllt ² auf deftigem Specksauerkraut ² mit kräftiger Bratenjus	10,80 €
Geschmorte Geflügelleber mit frischen Pilzen und Zwiebeln in Balsamicojus, dazu Thüringer Schmelzklöße* ^{2,3,5}	11,80 €
Geschmorter Lendenbraten vom Schweinefilet mit gerahmten Kräuterpilzen und Thüringer Klößen ^{3,5}	14,60 €
Zarte Kaninchenkeule (<i>geschmort</i>) an gerahmtem Wirsing, mit Speck ² , Backpflaumen und Thüringer Klößen ^{3,5}	14,80 €
Rinderroulade (<i>aus deutscher Rinderkeule</i>) saftig gefüllt mit Zwiebeln, Speck ² , Gewürzgurken, Senf und Tomatenpaprika, an Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen ^{3,5}	14,90 €
Saftiger Nackenbraten vom Thüringer DUROC-Schwein ** an deftigem Sauerkraut mit Speck und Thüringer Klößen ^{3,5}	15,80 €
Knuspriger Entenbraten (<i>halbe Ente ausgelöst</i>) mit Waldhonig glasiert, an Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen ^{3,5}	16,90 €

Saisonale Angebote finden Sie in unserer Wochenkarte

- * Thüringer Schmelzklöße
Nocken aus Kloßteig, in Butter geschwenkt, mit Speck und feinen Zwiebeln
- ** DUROC-Schwein (*aus Thüringer Zucht in Aschara*)
*aromatisch, edler Geschmack, zartes Fleisch mit dunkler Marmorierung
und hohem Eisenanteil – ein besonderer Genuß aus der Region*

Fisch

Gebratenes Filet vom Wels gratiniert mit feinen Zwiebeln und Speck ² , auf Tagliatelle in Weißwein- Kapersauce, mit geschmolzenen Tomaten und Parmesan	12,40 €
Gebratenes Zanderfilet an marinierten Pflücksalaten, mit Dijonsenf-Honigsauce und gegrillten Rosmarinkartoffeln	14,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit feiner Kräuterkruste auf fruchtiger Kürbis-Mango-Tagliatelle mit frischem Ingwer, Tomaten und Wildkräutern	15,90 €
Gebratenes Filet vom Saibling an gegrilltem Gemüse und pikantem Süßkartoffelpüree, mit Kokosmilch verfeinert	16,90 €



Fleischgerichte - Variationen vom Grill

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

unter feiner Tomaten-Kräuterkruste, auf gerahmten Bandnudeln
mit Blattspinat und frisch gehobeltem Parmesan 12,50 €

Zartes Hähnchenbrustfilet

mit mildem Ziegenfrischkäse und Honig,
im Schwarzwälder Schinkenmantel ² gegrillt, dazu marinierter Pflücksalat
mit fruchtigem Balsamico-Dressing und Rosmarinkartoffeln 13,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit hausgemachter Kräuterbutter auf Tagliatelle in Weißwein-Kapernsauce
mit geschmolzenen Tomaten und frisch gehobeltem Parmesan 14,50 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit feinem Würzfleisch* überbacken,
an gegrillten Rosmarinkartoffeln 15,50 €

Grillvariation

verschiedene kleine Steaks vom Hähnchen, Schweinefilet
und Rinderrücken saftig gegrillt, hausgemachte Kräuterbutter,
gerahmte Kräuterpilze und herzhaft Bratkartoffeln 15,90 €

Kotelett vom Thüringer DUROC-Schwein

saftig gebraten, gerahmter Wirsing mit Speck
und Backpflaumen, dazu gegrillte Rosmarinkartoffeln 17,50 €

Saftig gegrilltes Rumpsteak (200g)

unter feiner Kräuterkruste, auf Weißwein-Parmesan-Tagliatelle
mit geschmolzenen Tomaten 18,90 €

Saftig gegrilltes Rumpsteak (200g)

mit hausgemachter Kräuterbutter, auf gegrilltem Gemüse
und Parmesankartoffeln 19,50 €

* Würzfleisch

*feines Ragout aus der Oberschale vom Schwein in Rahmsauce aus dem
eigenen Fond, mit Worcestersauce und Zitrone, mit Käse überbacken*



Desserts

Variation vom Sorbet aus Cassis und Mango mit kleinen Früchten	4,50 €
Champagner Trüffeleis mit Schokoladensauce	4,50 €
Hausgebackenes warmes Quark-Souffle an kleinen Früchten und Marzipaneis	6,50 €
Warmes Souffle aus weißer oder dunkler Schokolade mit flüssigem Kern an mildem Honig-Rosmarin-Parfait	6,80 €
Kleine Variation aus warmem Ziegenfrischkäse und Ziegencamembert mit Honig verfeinert, Weintrauben und Walnüssen, Wildkräutern und Ciabatta	6,90 €

Unsere Empfehlung zum Dessert

Van Gogh Schokoladenvodka (<i>Niederlande</i>) dreifach destilliert, sehr mild, samtig glatter Geschmack nach Schokolade, süß auf der Zunge	2 cl	3,20 €
Huxelrebe Beerenauslese Dessertwein ausgeprägtes Traubenaroma mit Noten von Honig im Bukett, feine Säure, edelsüß	5 cl / 0,1 l	4,50 € / 9,00 €
Pampero Aniversario (<i>Venezuelas berühmtester gereifter Rum</i>) Duft nach Honig, Rosmarin, Zitrusfrucht, Geschmack rund, geschmeidig, dunkles Karamell, leichte Lakritznote, weich, würzig, Nachklang lang mit Süßholznote	2 cl	4,50 €

Kaffee, Tee & Schokolade

Tasse Schonkaffee (<i>löslich, entkoffeiniert</i>)	2,00 €
Tasse Kaffee ¹¹	2,00 €
Große Tasse Kaffee ¹¹	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne ¹¹	3,00 €
Heiße Schokolade mit Schuß und Sahne ¹¹ (<i>Rum, Wodka oder Baileys</i>)	5,60 €
Cappuccino ¹¹	3,00 €
Espresso ¹¹	2,50 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,50 €
Espresso mit Milchschaum ¹¹	2,60 €
Café latte ¹¹ (<i>doppelter Espresso mit viel Milch</i>)	3,60 €
Latte Macchiato ¹¹	3,20 €
Eraclea Teespezialitäten (<i>verschiedene Sorten</i>)	2,20 €



Alkoholfreie Getränke

Waldecker Gourmet <i>(still, medium, classic)</i>	0,25 l / 0,75 l	1,80 € / 4,80 €
Coca Cola ^{1,10,11}	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 3,90 €
Coca Cola light ^{1, 8, 10, 11}		
Fanta		
Sprite		
Thomas Henry Tonic Water ¹²	0,2 l	2,30 €
Thomas Henry Bitter Lemon ¹²		
Thomas Henry Ginger Ale ¹		
Obstsäfte aus den Fahner Höhen	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 4,10 €
Apfelsaft trüb		
Birnensaft trüb		
Erdbeersaft		
Sauerkirschnektar		
Schwarzer Johannisbeernektar		
Karottensaft	0,2 l	1,50 €
Granini Säfte	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 4,10 €
Orange, Banane, Tomate, Mango, Maracuja		
Alle Säfte und Nektare auch als Schorle	0,2 l / 0,4 l	2,20 € / 4,00 €

Bier & Spirituosen

Bier vom Fass		
Riebeck Premium Pils <i>(Thüringen)</i>	0,3 l / 0,5 l	2,30 € / 3,60 €
Köstritzer Schwarzbier <i>(Thüringen)</i>	0,3 l / 0,5 l	2,50 € / 3,90 €
Staropramen <i>(Tschechisches helles Pils)</i>	0,3 l / 0,5 l	2,30 € / 3,60 €
Radler		
Diesel		
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,80 €
Flaschenbiere		
Paulaner Hefeweizen <i>(kristall, dunkel, alkoholfrei)</i>	0,5 l	3,80 €
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Knabberteller – Salzstangen, Nüsse, Salzgebäck nach Angebot		3,80 €



Digestif

Remy Martin V.S.O.P. Cognac	2 cl	4,00 €
Otard V.S.O.P. Cognac	2 cl	3,50 €
Baileys Irish Cream	2 cl	2,40 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	2,80 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,10 €
Ramazotti	2 cl	2,30 €
Neudietendorfer Aromatique	2 cl	2,10 €
Fernet Branca	2 cl	2,30 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €

Edelobstbrände aus den Fahner Höhen

Williams Christ Birnenbrand		
Mirabellenbrand		
Zwetschgenbrand		
Kirschbrand		
Honig Willi		
Roter Pfirsich Likör	2 cl	2,30 €

Vodka

Van Gogh Schokoladenvodka (Niederlande) dreifach destilliert, sehr mild, samtig glatter Geschmack nach Schokolade, süß auf der Zunge	2 cl	3,20 €
Fair Vodka (Frankreich) aus Quinoa (Urgetreide der Inkas), außergewöhnlich geschmeidig, fünffach in Kupferbrennblase destilliert	2 cl	3,70 €
Vodka Lemon – Smirnoff (4 cl) mit Bitter Lemon (0,2 l) und Eis		5,50 €

Rum

Pampero Anejo Especial (Venezuela) Blend aus 2,3 und 4 Jahren im Eichenfass gereiftem Rum, schöne Süße, Aromen von Karamell, Vanille, heller Schokolade, mild	2 cl	2,30 €
Pampero Anejo Especial (0,4 cl) mit Coca Cola (0,2 l)		5,50 €
Pampero Aniversario (Venezuelas berühmtester Rum) 12 Jahren im Bourbonfass gereift, Duft nach Honig, Rosmarin, etwas Zitrusfrucht, Geschmack rund, geschmeidig, leichte Lakritze, dunkles Karamell, weich würzig, harmonisch, Nachklang lang mit leichter Süßholznote	2 cl	4,50 €

Gin

Tangeray London Dry Export Strength (England) traditionsreich, vierfach destilliert, sehr aromatisch, ausgewogen, kräftig-würzige Wacholdernote, zarte Zitrusfrucht, feine Süße	2 cl	2,30 €
Tangeray London Dry (0,4 cl) mit Tonic (0,2 l)		5,50 €

Whiskey

Glenmorangie The Original (Schottland, Highlands) 10 Jahre im Eichenfass gereift, Duft würzig, frisch, fruchtig, leichte Seebrise, Vanille, Gewürze, Minze, Geschmack fruchtig, floral, würzig, pikant, süßes Malz, nussig Nachklang schön lang, harmonisch	2 cl	4,30 €
Jack Daniels	2 cl	2,50 €
Jameson Irish	2 cl	2,30 €



Wein aus Thüringen

Weißwein

Müller-Thurgau	0,2 l	4,80 €
Qualitätswein, Winzerhof Gussek, Naumburg	0,5 l	12,00 €
trocken, feinfruchtiges Bukett, geschmeidige Frucht, frisch, feinwürzig, elegant und ausgewogen		
Bacchus	0,2 l	4,80 €
Qualitätswein, Thüringer Weingut Zahn, Großheringen-Kaatschen	0,5 l	12,00 €
trocken, hellgelbe Farbe, feinaromatisches Bukett, aromatisch im Geschmack, mit feiner Säure		
Weißburgunder	0,2 l	4,90 €
Qualitätswein, Gröster Steinberg, Weingut Thürkind, Gröst	0,5 l	12,20 €
trocken, duftig im Bukett, feine Fruchtsüße, schöner Schmelz, Aromen von reifen Früchten, feinwürzig, feine Reifenote, dezente Säure		
Cuvée Poet	0,2 l	6,00 €
Qualitätswein, Weinhaus zu Weimar, Prinz zu Lippe	0,5 l	15,00 €
trocken, hell und klar im Glas, Noten von saftiger Stachelbeere und Weinbergpfirsich, schöne Mineralität		
Sauvignon Blanc	0,75 l	24,90 €
Qualitätswein, Gröster Steinberg, Weingut Thürkind, Gröst		
halbtrocken, Aromen von reifen Stachelbeeren und Cassis, cremige Frucht mit frischer, präsenter Säure		
Riesling	0,75 l	25,90 €
Qualitätswein, Winzerhof Gussek, Naumburg		
feinherb, fruchtvoller Duft im Bukett wie im Geschmack, Aromen von grünem Apfel und Zitrone, Anklänge von Aprikose und Pfirsich, frische, fruchtige Säure, elegant		

Rosé

Alles Rosa	0,2 l	6,10 €
Qualitätswein, Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen, Portugieser/Dornfelder/Frühburgunder	0,75 l	22,90 €
trocken, strahlendes Rosé, duftiges Bukett, frisch, feinfruchtig und zart im Geschmack		



Rotwein

Regent	0,2 l	5,90 €
Qualitätswein, Herzog von Auerstedt Thüringer Weingut Bad Sulza	0,75 l	22,00 €
trocken, kräftig-dunkle Farbe, dichtes, würziges Bukett, noch jung aber kräftig im Geschmack, feine Gerbstoffe		
Dornfelder	0,2 l	5,90 €
Qualitätswein, Thüringer Weingut Zahn, Großheringen-Kaatschen	0,5 l	14,70 €
trocken, dunkle Farbe, dichte, harmonische Frucht, feinwürzig, schöne Bittermandelnote		
Cuvée Poet	0,1 l	3,30 €
Qualitätswein, Weinhaus zu Weimar, Prinz zu Lippe	0,75 l	24,50 €
trocken, tiefdunkle Farbe, Noten von Kirsche, Holunder, Brombeere unkompliziert und harmonisch		

Wein aus Deutschland

Weißwein

Kerner	0,2 l	3,80 €
Kabinett, „Vier Jahreszeiten“ Vier Jahreszeiten Winzer eG , Bad Dürkheim, Pfalz	0,5 l	9,50 €
trocken, fruchtvoll, herzhaft, lebendig, harmonisch		
Scheurebe	0,2 l	3,90 €
Qualitätswein, „Vier Jahreszeiten“ Vier Jahreszeiten Winzer eG , Bad Dürkheim, Pfalz	0,5 l	9,70 €
halbtrocken, duftig, würzig, schöne Aromen, harmonisch		
Silvaner	0,2 l	3,80 €
Qualitätswein, „Dürkheimer Schenkenböhl“ Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim, Pfalz	0,5 l	9,50 €
lieblich, feines Bukett, würzig, süffig		
Riesling	0,2 l	4,90 €
Qualitätswein, Weingut Louis Guntrum, Nierstein-Rheinhessen	0,5 l	12,20 €
trocken, pikante Art, Noten von grünem Apfel und Weinbergpfirsich, sehr harmonisch und saftig		



Rotwein

Blauer Portugieser	0,2 l	3,80 €
Qualitätswein, Vier Jahreszeiten Winzer eG	0,5 l	9,50 €
Dad Dürkheim, Pfalz		
halbtrocken, samtig, abgerundet, tiefgründig		
Rotwein-Cuvée	0,2 l	4,50 €
Wein- und Sektgut Destillerie A. Diehl,	0,5 l	11,20 €
Edesheim, Pfalz		
lieblich, duftiges Bukett, saftig, mild, feine Süße, Aromen von Schwarzkirsche, sehr schöne Harmonie		
Tempranillo	0,2 l	3,90 €
„Dehesa Lavilla“, DO Navarra, Bodegas Alconde	0,5 l	9,70 €
trocken, fruchtiges Bukett, vollfruchtig, Aromen von roten Beeren, kräftig mit guter Struktur		
Cabernet Sauvignon / Shiraz	0,2 l	5,80 €
„Delheim“, Wine of Origin Stellenbosch	0,5 l	14,50 €
trocken, in der Nase dunkle Beerenfrüchte, schöne Würz- und Vanillenoten, elegante und ausgewogene Tanninstruktur, im Abgang schöne Pflaumen- und Beerenaromen	0,75 l	21,70 €
Pinot Noir	0,1 l	4,80 €
Hunter's Estate, Marlborough, Wairau Valley	0,75 l	36,00 €
trocken, deutliche Beerenfrucht, fein und elegant im Geschmack, Aromen von roten und dunklen Beeren, feine, markante Gerbstoffe, stoffig mit zarter Fruchtsüße im Nachhall, würzig und schöne Länge		

Hauswein

„Le Ciel“ – Blanc, Rosé, Rouge	0,2 l	3,50 €
	0,5 l	8,70 €

Weinschorle

Weißwein- / Rosé- / Rotweinschorle	0,2 l	3,30 €
	0,5 l	8,20 €

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoffen	8 Süßstoffe
2 Konservierungsstoffe	9 andere Süßungsmittel
3 Antioxidationsmittel	10 Phosphate
4 Geschmacksverstärker	11 Koffein
5 Schwefeldioxid/Sulfite	12 Chinin,Chininsalze
6 Eisensalze	13 Taurin
7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung (gewachst)	

Die Ausweisung von Allergenen finden Sie in einer gesonderten Karte. Bitte fragen Sie das Personal.