

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 Frucht zu irren, ist der Irrtum selbst."

Ihre

Familie Büchner und Team

Das Jahr bietet zahlreiche Anlässe zum Feiern und Genießen.

*Und die Jahreszeiten in der Natur bieten uns eine enorme Vielfalt an
gastronomischen Anregungen für exklusive Gerichte
und Veranstaltungen.*

*Wir möchten Sie herzlich dazu einladen, uns durch das kulinarische Jahr
zu begleiten.*

Genießen und erleben Sie...

**...unsere umfangreichen Brunch Büffets für 29,90€ pro
Person inkl. Begrüßungssekt und Heißgetränke**

- **12.04.2020 Osterbrunch**
- **10.05.2020 Muttertagsbrunch**

...unsere kulinarischen Wein und Spirituosenabende.

Gültige Eintrittskarten erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

- **6.03.2020 Weinabend mit Weingut Zahn**
- **13.03.2020 Whisk(e)y-Weltreise mit Bob Bales**

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Hausgemachte Limonade

„Gartenkunst“

Zitronensaft, Gurkensirup, Basilikumsirup, Wasser ^{1,2}

4,20 €

Lillet Berry

Lillet Blanc, Schweppes Russian wild Berry und Waldbeeren ^{1,2}

5,90 €

Hausgemachte Cocktail

„Gurkensalat“-als Drink

Zitronensaft, Gurkensirup, Basilikumsirup, Gin,

Wasser ^{1,2}

5,90 €

Salat, Suppe und Co.

Kleine winterliche Salatkomposition
mariniert mit unserem Hausdressing

5,90 €



Cremesüppchen von der Schwarzwurzel
mit Speck- Hippe und Rote Beete Pesto

5,50 €



Würzfleisch vom Huhn , überbacken mit Käse,
dazu Toastecken und Zitrone 1

5,90 €



Vegetarisch, Frisch und Lecker

Hausgemachter Flammkuchen belegt mit Birne,
roten Zwiebeln , Walnüssen , Ziegenfrischkäse und Rucola

10,80 €



Saftiger Strudel gefüllt mit Käse und Dörrobst,
an einem fruchtigem, leicht pikantem Kürbisgemüse

14,60 €



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

Tradition, Region und Handwerk im Einklang

Thüringer Rostbrät'l mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

14,90 €



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

13,60 €



oder mit Bratkartoffeln

14,90 €



Hausgebeizter Sauerbraten vom Rind,
dazu Apfelrotkohl und Schmöllner Knopfklöße

17,40 €



Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Remouladensauce,
dazu Bratkartoffeln und Salatbouquet

12,90 €



Winterlicher Gemüse Eintopf mit Gänsefleisch



als Vorspeise 6,80 €

als Hauptgang 9,70 €

Reussen- Teller

Kalte Platte mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten,
serviert mit Brot und Butter

12,90 €



**Unsere Wurst- und Schinkenspezialitäten erhalten wir
von der ansässigen Schmöllner Fleischerei Heilmann!**

Schöpferische Neuzeit

Zartes Schweinefilet auf Kürbis- Ingwer- Gemüse,
dazu Portweinjus und Kartoffel- Maronen- Rösti

15,90 € 

Filet vom Schkölnher Wels unter der Kartoffelkruste
auf warmen aromatisierten Rote- Beete- Rettich Gemüse

17,80 € 

Gebratene Filetstreifen vom Schwein
auf einer Rosenkohl- Haselnuss- Pasta

12,80 €  

„Piccata Milanese“ Hähnchenbrustfilet in Käse-Ei-Hülle
auf bunter Tomaten-Spinat-Pasta im leichten Mandelrahm

16,90 €   

¼ Karpfen blau mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Meerrettichbutter

18,90 € 

Heimischer Wildgulasch mit Speckrosenkohl und Serviettenknödeln

15,90 €    

Medaillons vom Wildschweinrücken unter einer Haselnuss- Kruste, dazu
Preiselbeerjus, Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen

19,70 €  

Verführerisch süßer Seelentröster

Bananen- Mandel- Küchlein mit warmer Schokosauce, Brombeereis und
Sahne

6,90 €    

Heiße Getränke

1 Tasse Kaffee 9	2,00 €
1 Kännchen Kaffee 9	3,90 €
1 Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,00 €

Kaffeespezialitäten:

1 Tasse Espresso 9	2,30 €
1 Tasse Espresso double 9	3,90 €
1 Tasse Cappuccino 9	2,90 €
1 Tasse Milch – Kaffee 9	3,00 €
1 Glas Latte - Macchiato 9	3,50 €
1 Glas Tee mit Zitrone oder Sahne	2,50 €
1 Kännchen Tee mit Zitrone oder Sahne	3,60 €
1 Tasse Heiße Schokolade	2,90 €
1 Glas Grog	3,80 €
1 Glas Glühwein	3,80 €
1 Glas heiße Zitrone	2,00 €
1 Glas Milch warm oder kalt 0,2 l	2,00 €

Spirituosen 2cl

Schwarzgebrannter 33 % 1	2,40 €
Obstwässerle Specht 38 %	2,40 €
Williams Christ Birn Sp. 40 %	2,60 €
Malteserkreuz Aquavit 40 %	2,40 €
Baileys 17 %	2,60 €
Jägermeister 35 % 1	2,40 €
Ramazzotti 30 % 1	2,80 €
Remy Martin 40%	4,40 €
Ouzo 12 38%	2,40 €
Kirschlikör 20%	2,20 €

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

Biere vom Faß

1 Glas Altenburger Premium	0,3 l	2,90 €
1 Glas Altenburger Premium	0,4 l	3,40 €
1 Glas Altenburger IPA	0,3 l	2,90 €
1 Glas Altenburger IPA	0,5 l	4,20 €
1 Glas Holzlandbräu (ungefiltertes Märzen)	0,3 l	2,40 €
1 Glas Holzlandbräu (ungefiltertes Märzen)	0,5 l	3,50 €
1 Glas Benediktiner Hefe	0,3 l	2,90 €
1 Glas Benediktiner Hefe	0,5 l	4,20 €

Flaschenbiere

1 Fl. Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	3,40 €
1 Fl. Benediktiner Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,40 €
1 Fl. Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

1 Fl. Thüringer Waldquell medium	0,25 l	2,00 €
1 Fl. Thüringer Waldquell still	0,25 l	2,00 €
1 Glas Vita Cola Pur, Orange, Zitrone ¹²³	0,2 l	2,50 €
1 Glas Spezi ¹²³	0,2 l	2,50 €
1 Fl. Tonic von Thüringer Waldquell ¹⁰	0,25 l	2,50 €
1 Fl. Ginger Ale ¹²³ „	0,25 l	2,50 €

Bauer Säfte

1 Glas Orangensaft	0,2 l	2,60 €
1 Glas Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,60 €
1 Glas Apfelsaftschorle	0,2 l	2,60 €
1 Glas Tomatensaft	0,2 l	2,60 €
1 Glas Schwarze Johannisbeere	0,2 l	2,60 €
1 Glas Sauerkirschnektar	0,2 l	2,60 €
1 Glas Bananennektar	0,2 l	2,60 €

Long Drinks 4 cl / 0,15 l

Gin Tonic ¹⁰	5,90 €
Cola Bacardi ¹²³	5,90 €
Campari mit Orangensaft ¹²³	5,90 €
Hugo	5,90 €