

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

**Herzlich Willkommen liebe Gäste,
schön,
dass Sie wieder bei uns sind!**



Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.



Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Hausgemachte Limonade

„Sonnentanz“

Zitronensaft, Mandarinsirup₂, Maracujasirup₂, Wasser

4,20 €

Lillet Berry

Lillet Blanc_k, Schweppes Russian wild Berry und Waldbeeren

5,90 €

Hausgemachter Cocktail

„Sunnyboy“

Zitronensaft, Mandarinsirup₂, Maracujasirup₂, Wodka,
Wasser

5,90 €

Salat, Suppe und Co.

Kleine Salatkomposition
mariniert mit unserem Hausdressing ^{J,K}

5,90 €

„Pot au feu“
Eintopf von Edelfischen
im Fenchel-Safran-Fond
dazu Crostinis

5,60 €

Würzfleisch vom Huhn^{C,K,L,E} überbacken mit Käse^C,
dazu Toastecken^A und Zitrone ¹

5,90 €

Vegetarisch, Frisch und Lecker

Pasta Verde
mit viel Gemüse, Cashewkerne und Parmesan

14,90 €

Vegetarischer Flammkuchen
mit Tomaten, Schmand und Mozzarella überbacken
dazu Cashewkerne und Basilikumöl

12,90 €

Tradition, Region und Handwerk im Einklang

Thüringer Rostbrät^l mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

15,90 €

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

14,60 €

oder mit Bratkartoffeln

15,90 €

Hausgebeizter Sauerbraten^{i,k} vom Rind,
dazu Apfelrotkohl und Schmöllner Knopfklöße^A

17,40 €

Hausgemachte Schweinskopfsülze^j mit Remouladensauce^c,
dazu Bratkartoffeln und Salatbouquet^{j,k}

13,90 €

Reussen- Teller

Kalte Platte mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten^{c,j,A},
serviert mit Brot^A und Butter^c

13,90 €

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

Saftiges Rumpsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter,
kleinem Salat und Pommes Frites

25,90 €

St. Pierre (Petersfisch) gebraten,
auf Zucchini-Tomaten-Gemüse, dazu Salzkartoffeln

19,60 €

Schweineschnitzel ^{A,D} in feiner Meerrettichpanade, dazu hausgemachter
Kartoffel-Apfel-Salat

17,90 €

Schäuff`le vom Schwein ⁷ mit krosser Kruste
auf einer Schwarzbiersauce, dazu Bayrischkraut
und hausgemachte Serviettenknödel ^{A,D,C}

15,90 €

Streifen von der Hähnchenbrust
mit Wokgemüse in Ananas-Kokosmilch-Soße ^F und Basmatireis

16,90 €

Verführerisch süßer Seelentröster

Ge-schichte` von Erdbeeren, Baiser ^D und Schlagsahne ^C

6,90 €

Erdbeer-Melonen-Basilikum Kaltschale mit einer Kugel Eis nach Wahl

7,20 €

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 | 2,50 € |
| 1 Kännchen Tee mit Zitrone | 3,60 € |
| 1 Tasse Heiße Schokolade _c | 2,90 € |
| 1 Glas Grog _{2,K} | 3,80 € |
| 1 Glas Glühwein _k | 3,80 € |
| 1 Glas heiße Zitrone | 2,00 € |
| 1 Glas Milch warm oder kalt _c 0,2 l | 2,00 € |

Spirituosen 2cl

| | |
|--------------------------------|--------|
| Schwarzgebrannter ₂ | 2,40 € |
| Obstler | 2,40 € |
| Williams Christ | 2,60 € |
| Malteserkreuz Aquavit | 2,40 € |
| Baileys | 2,60 € |
| Jägermeister ₂ | 2,40 € |
| Ramazzotti ₂ | 2,80 € |
| Remy Martin | 4,40 € |
| Ouzo ₁₂ | 2,40 € |
| Kirschlikör | 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 ^A | 0,3 l | 2,90 € |
| 1 Glas Altenburger Premium ^A | 0,4 l | 3,40 € |
| 1 Glas Altenburger IPA ^A | 0,3 l | 2,90 € |
| 1 Glas Altenburger IPA ^A | 0,5 l | 4,20 € |
| 1 Glas Holzlandbräu (ungefiltertes Märzen) ^A | 0,3 l | 2,40 € |
| 1 Glas Holzlandbräu (ungefiltertes Märzen) ^A | 0,5 l | 3,50 € |
| 1 Glas Benediktiner Hefe ^A | 0,3 l | 2,90 € |
| 1 Glas Benediktiner Hefe ^A | 0,5 l | 4,20 € |

Flaschenbiere

| | | |
|--|--------|--------|
| 1 Fl. Köstritzer Schwarzbier ^A | 0,5 l | 3,40 € |
| 1 Fl. Benediktiner Hefe alkoholfrei ^A | 0,5 l | 3,40 € |
| 1 Fl. Bitburger alkoholfrei ^A | 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 ^{2,6,5} , Orange, Zitrone | 0,2 l | 2,50 € |
| 1 Glas Spezi ^{2,6,5} | 0,2 l | 2,50 € |
| 1 Fl. Tonic von Thüringer Waldquell ¹¹ | 0,25 l | 2,50 € |
| 1 Fl. Ginger Ale ^{6,5} „ | 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 ¹¹ | 5,90 € |
| Cola Bacardi ^{2,6,5} | 5,90 € |
| Campari mit Orangensaft ^{2,6,5} | 5,90 € |
| Hugo | 5,90 € |