



Liebe Gäste und Freunde
des Berggasthauses auf dem Großen Hörselberg,

erleben Sie Thüringer Gastlichkeit an einem besonderen Ort.
Genießen und spüren Sie mit allen Sinnen.

Und das zu einer Zeit, die unvermeidlich mit weitgehenden Einschränkungen
und
dem Appell an eigenverantwortliches Handeln verbunden ist. Lassen Sie uns
deshalb bitte in gemeinsamer Besonnenheit und Rücksichtnahme alle
notwendigen Regelungen beachten und einhalten.
Es lohnt sich.



**Der Blick vom Hörselberg zeigt Ihnen eine Region, in der wir eng mit Erzeugern
und Lieferanten verbunden sind.**

Als Gastgeber nehmen wir gern Ihre Fragen und Anregungen entgegen.



Speisekarte

Suppe/ Vorspeise

„Soljanka“

Sauer-Scharfe Wurststuppe mit Zitrone

A, H, I, J, K, 1

7,90 €

„Hausgemachtes Würzfleisch“

Überbacken mit Burgmühlencäse aus Haina
dazu reichen wir Baguettebrot

A, G, N, H, K

6,90 €

Salat und Fleischlose Küche

„Bunter Gartensalat“

Bunter Salatteller mit Hörselbergdressing und
gefüllter Kartoffeltasche

A, C, G, H, I, J, K, 11

9,50 €

„Gekräuterte Kartoffelklößchen auf Waldpilzragout“

A, G, 2, 5

10,90 €

„Linsensteak“

Linsenbratling mit Würztomaten, Salat und Schmand

A, G, I, J

10,90 €



Fisch und Fleisch

„Tafelspitz“

Zarter Tafelspitz vom Nesselaler Rind mit Meerrettichsoße und Thüringer Klößen, kleine Salatbeilage

A, G, H, I, K, J, 2, 5, 8, 9, 11

14,50 €

„Nesselaler Rind“

Roulade „Hausfrauen Art“ mit Rotkohl und Thüringer Klößen

A, G, H, I, K, 2, 5, 8

14,90 €

„Schweineschnitzel“

Knuspriges Schweineschnitzel mit Steakhouse Pommes und kleiner Salatbeilage

A, D, G, I, J, 11

12,90€

„Sättelstädter Forelle“

Gebratene Forelle mit Petersilienkartoffel und Salat

A,D,G,I,J

15,90€

„Linguine an Hackfleischsoße“

Hausgemachte Bolognese mit Linguine und kleiner Salatbeilage

A, D, G, I, J, 11

10,90€



Für unsere kleinen Gäste

*Diese Gerichte bereiten wir ausschließlich für Kinder zu.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

„Kartoffelpuffer“

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimtzucker

L

3,90 €

„Kleines Schweineschnitzel“

mit Pommes frites und kleiner Salatbeilage

A, C, G, 2, 4

6,50 €

„Pommes frites“

mit Ketchup oder Mayonnaise

A, C, G, 2, 4

3,20 €

Dessert

„Schwedenbecher“

Vanilleeis mit Eierlikör, Apfelkompott und Sahne

A, C, G, H

6,50 €

„Eisbecher“

Vanille, Schoko, und Erdbeereis mit Sahne

A, C, G, H

5,10 €

„Hörselbergkuchen“

Kuchen nach hauseigenem Rezept

A, C, G, H

3,00 €

„Schlag-Sahne“

G

1,00 €



Mineralwasser

Thüringer Waldquell

classic, medium oder pur

0,20l	1,90 €
0,40l	3,20 €
1,00l	5,90 €

Limonade

Fassbrause

Kirsch-Himbeer 4, 8

0,20l	1,90 €
0,40l	3,20 €

Thüringer Waldquell

Zitrone / Orange 3, 5

0,20l	1,90 €
0,40l	3,20 €

Tonic 4, 15, 18 / Ginger Ale 3

0,25l	2,50 €
-------	--------

Vita Cola

Original. Mit dem Zitrus-Kick. 3, 14

0,20l	1,90 €
0,40l	3,20 €

Coca Cola

Zero. Ohne Zucker. 2, 3, 4, 8, 14, 18

0,20l	1,90 €
0,40l	3,20 €

Fruchtsäfte & Nektare

Fahner Säfte

Apfel, Orange

0,20l	2,50 €
0,40l	3,80 €

Fahner Nektare

Kirsch, Banane

0,20l	2,50 €
0,40l	3,80 €

Schorlen

... gemischt mit spritzigem Mineralwasser

0,20l	2,20 €
0,40l	3,50 €



Bier vom Fass

Köstritzer

Edel Pils	0,30l	2,50 €
	0,50l	3,90 €

Paulaner

helles Hefeweizen	0,30l	2,50 €
	0,50l	3,90 €

Radler

süß / sauer / rosa	0,30l	2,50 €
--------------------	-------	--------

Bier aus der Flasche

Köstritzer

Schwarzbier	0,50l	3,90 €
-------------	-------	--------

Krombacher

alkoholfreies Pils	0,33l	2,50 €
--------------------	-------	--------

Paulaner

alkoholfreies Hefeweizen	0,50l	3,90 €
--------------------------	-------	--------

Aperitifs

Secco

Feinherb, Thüringer Weingut Zahn	0,10l	4,00 €
	0,75l	26,00 €

Raboso Rosé Frizzante

Conti Neri, Veneto	0,10l	3,00 €
	0,75l	19,50 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange	0,20l	5,50 €
---	-------	--------

Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Russian Wild Berry, Beeren	0,20l	5,50 €
--	-------	--------

Gin Tonic

Bombay Sapphire, TWQ Tonic, Zitrone	0,20l	5,50 €
	0,50l	3,90 €



Weine aus Thüringer Lagen

Müller-Thurgau

Trocken, Thüringer Weingut Zahn	0,20l	6,00 €
	0,75l	21,00 €

Kerner

Trocken, Thüringer Weingut Zahn	0,20l	6,00 €
	0,75l	21,00 €

Poet

Halbtrocken, Werkstück Weimar	0,20l	5,50 €
	0,75l	19,00 €

Hauswein

Müller Thurgau trocken, Weingut Herzer	0,20l	5,00 €
	1,00l	23,00 €

Rosèwein

Blauer Zweigelt Weißherbst

Feinherb, Thüringer Weingut Zahn	0,20l	6,50 €
	0,75l	22,50 €

Santa Digna Rosé

Trocken, Miguel Torres, Chile	0,20l	5,50 €
	0,75l	19,00 €

Rosèwein

Blauer Zweigelt

Trocken, Thüringer Weingut Zahn	0,20l	6,50 €
	0,75l	22,50 €

Ursprung

Trocken, Markus Schneider	0,20l	6,00 €
	0,75l	21,00 €

Nero D'Avola

Trocken, Montelusa, Sizilien	0,20l	5,00 €
	0,75l	17,50 €

Weinschorle

Weiß / Rosé / Rot

Sauer oder süß	0,20l	4,50 €
----------------	-------	--------



Gebranntes für Leib & Seele

Echter Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,00 €
	4cl	3,50 €
Echter Neudietendorfer Aromatique	2cl	2,00 €
	4cl	3,50 €
Malteser Aquavit	2cl	2,50 €
	4cl	4,00 €
Ramazzotti	2cl	2,50 €
	4cl	4,00 €
Hörselberg Kräuterling	4cl	4,00 €
Eierlikör im Waffelbecher	2cl	2,00 €

Fahner Spirituosen

Haselnuss-Schnaps	2cl	2,50 €
	4cl	4,00 €
Williams-Christbirne Edelbrand	2cl	2,50 €
	4cl	4,00 €
Mirabellen Edelbrand	2cl	2,50 €
	4cl	4,00 €
Zwetschgenwasser Edelbrand	2cl	2,50 €
	4cl	4,00 €

Alkoholische Heißgetränke

... saisonal verfügbar

Glühwein	3,00 €
Grog mit Rum	3,50 €
Jagertee	3,50 €



Heißgetränke

Aromatisch gerösteter Kaffee und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,20 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,20 €
Pott Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,00 €

Schokolade

Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €

Unser Teeangebot

Assam Schwarz	2,60 €
Grüner Tee	2,60 €
Bergkräuter	2,60 €
Minze	2,60 €
Rooibos aromatisiert	2,60 €
Erdbeer-Himbeer	2,60 €



Hinweise für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

Wir haben unsere Speisekarte für Allergiker mit den vorbenannten Stoffen gekennzeichnet. Bitte fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter!

Allergene/allergens

- A) Gluten/gluten
- B) Krebstiere/crustaceans
- C) Eier/eggs
- D) Fisch/fish
- E) Erdnüsse/peanuts
- F) Soja/soy
- G) Milch/milk
- H) Schalenfrüchte/nuts
- I) Sellerie/celery
- J) Senf/mustard
- K) Sesam/sesame
- L) Schwefeldioxid/sulphur dioxide
- M) Lupine/lupin
- N) Weichtiere/molluscs

Zusatzstoffe/additives

1. Phosphat/phosphate
2. Konservierungsstoffe/preservatives
3. Farbstoff/colouring agent
4. Süßungsmittel/sweetener
5. Antioxidationsmittel/antioxidant
6. Geschmacksverstärker/flavour enhancer
7. Verdickungsmittel/thickening agent
8. Säuerungsmittel/acidifier
9. Emulgator/emulsifier
10. Stabilisator/stabilizer
11. Geschwefelt/sulfurized
12. Geschwärzt/blackened
13. Gewachst/waxed
14. Koffein/caffeine
15. Chinin/quinine
16. Milcheiweiß/milk protein
17. Taurin/taurine