

# Hier bin ich Mensch, hier darf ich´s sein.

Wir freuen uns, Sie als Gäste in unserem familiengeführten Restaurant begrüßen zu dürfen. Alle unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet und benötigen Zeit. Sollte es doch mal etwas länger dauern, bitten wir um Ihr Verständnis. Um ihnen die Zeit zu verkürzen bieten wir ihnen eine kleine Auswahl an Gesellschaftsspielen an. Auch für unsere kleinen Gäste liegen Malbücher und Stifte bereit. Sprechen Sie uns gerne an.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Aline, Kerstin und Thomas Richter  
& das Kaiserstuben-Team



## Öffnungszeiten

Di - Fr	11.30 - 14.30 Uhr	Küchenschluss 14.00 Uhr
	17.30 - 22.00 Uhr	Küchenschluss 20.30 Uhr
Sa	09.00 - 11.00 Uhr	„Frühstück am laufenden Band“
	12.00 - 14.30 Uhr	Küchenschluss 14.00 Uhr
	17.30 - 22.00 Uhr	Küchenschluss 20.30 Uhr

Sonntag, Montag und Feiertag Ruhetag

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, und bestimmte Zutaten strikt meiden müssen. Wir informieren Sie individuell.

# Salat



frisch, knackig

& gesund

... genau so sollte ein Salat sein. **Tomatensalat, Radieschensalat, Rote Bete-Salat, Kohlrabisalat** und natürlich unsere **Schüttelgurke** sind nur eine kleine Auswahl an Salaten die **morgens frisch** je nach Saison für Sie gewaschen, geschnitten und mit Essig, Öl, Zitrone, Salz und Pfeffer verfeinert werden. Als Salatsoße für den Blattsalat verwenden wir ausschließlich unsere **selbstgemachte Vinaigrette**.

## Vorspeisen Salat

2,50 €

3erlei Auswahl unserer frischen und selbstgemachten Salate

## “Schüttelgurke”

3,90 €

frischer Gurkensalat angemacht mit Dill und Senfkörnern

## Gemischter Salat

6,90 €

5erlei Salatauswahl unserer frisch angemachten Salate  
dazu frisches, selbst gebackenes Schwarzbierbrot

## Gemischter Salat

9,90 €

5erlei Salatauswahl unserer frisch angemachten Salate  
dazu frisches, selbst gebackenes Schwarzbierbrot

## mit **Ei und Räucherlachsstreifen**

## großer gemischter Salat

13,90 €

5erlei Salatauswahl unserer frisch angemachten Salate  
dazu frisches, selbst gebackenes Schwarzbierbrot

## mit **gegrilltem Hähnchenbrustfilet**

# aus dem Suppentopf

## Soljanka <sup>1,2,5,6</sup>

fruchtig, säuerlich-scharfe Kultsuppe aus den östlichen Bundesländern mit sauren Gurken, Wurststreifen, Kapern und Letscho dazu reichen wir leckeres, frisches und selbst gebackenes Schwarzbierbrot

4,50 €

## Bratwurst-Suppe <sup>2,4,6</sup>

herzhafte Suppe mit kleinen Bratwurst-Tropfen und Eierflocken, serviert mit leckerem, frischem und selbst gebackenem Schwarzbierbrot

4,20 €

# für'n kleen Hunger

## Würzfleisch <sup>1,2,5,6</sup>

einer der Klassiker aus der ostdeutschen Küche (mit Champignons) mit Käse überbacken, serviert mit Zitrone, Worcestersoße und mit leckerem, frischem und selbst gebackenem Schwarzbierbrot

4,50 €

## Bratwurst-Pralinen „naggsch“ <sup>10</sup>

unsere herzhaften Pralinen aus original Thüringer Bratwurstbrät zum Naschen mit unserem selbstgebackenem Köstritzer Schwarzbierbrot

4,90 €

## BratwurstPralinen – Außen knusprig – innen saftige Bratwurst <sup>2,4,6</sup>

9 BratwurstPralinen mit frischem, selbst gebackenem Schwarzbierbrot, dazu eine gemischte Salatbeilage

7,90 €

## Thüringer Hackepeter (Schweinemet) <sup>10</sup>

dazu frisches, selbst gebackenes Schwarzbierbrot

4,90 €

## Thüringer Hackepeter „Ost“ (Schweinemet) <sup>10</sup>

Hackepeter mit Eigelb, dazu frisches, selbst gebackenes Schwarzbierbrot

5,50 €

## 2 Spiegeleier <sup>10</sup>

mit Bratkartoffeln aus frischen Kartoffeln, dazu kleine, wechselnde Salatbeilage

9,50 €

# Die Geschichte der Thüringer Bratwurst

Die **Thüringer Rostbratwurst**, auch Roster genannt, ist eine Wurst aus Schweine- und Rindfleisch, die typischerweise mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Knoblauch gewürzt wird. Die Thüringer Rostbratwurst hat eine jahrhundertealte Tradition. Die älteste bekannte urkundliche Erwähnung einer Bratwurst in der Region findet sich im Thüringischen Staatsarchiv Rudolstadt in einer Abschrift der Propstei-Rechnung des Arnstädter Jungfrauenklosters von 1404. Dort heißt es wörtlich: „**1 gr vor darne czu brotwurstin**“ ( 1 G r o s c h e n f ü r B r a t w u r s t d ä r m e ) .



## Bratwurst ist nicht gleich Bratwurst

Die Original Thüringer Rostbratwurst ist EU-weit geschützt. So darf die Bratwurst nur in Thüringen hergestellt worden sein und muss eine Länge von 15 bis 20 Zentimeter aufweisen. Die Wurst kommt dann in einen Naturdarm und darf gebrüht oder ungebrüht verkauft werden. Die genaue Rezeptur der Bratwurst variiert von Metzger zu Metzger und ist das Geheimnis eines jeden Metzgers, es wird nie verraten und wird jeder Generation weitervererbt.



# Thüringer Rostbratwurst

Unsere Bratwurst kommt aus dem bekannten Städtchen **Apolda** und wird von der **ThüFleiWa**, einer Metzgerei mit mehr als 100 Jahren Tradition, hergestellt. Direkt nach der Produktion wird die **ungebrühte, 150 Gramm Wurst** schockgefroren und mit dem Gefriertransport an uns verschickt. Nach dem Auftauen kommt die Roster dann direkt auf den Grill und wir lassen Sie langsam garen und verleihen ihr dadurch die perfekte Bräune und ihren unverwechselbaren Geschmack. Unser **Kartoffelpüree** und **Bratkartoffeln** werden, genau wie das **leckere Sauerkraut**, täglich frisch aus Pellkartoffeln beziehungsweise Salzkartoffeln hergestellt - ohne Tüte und ohne Geschmacksverstärker.

Diese **Original Thüringer Rostbratwurst** können Sie bei uns genießen

<u>mit selbstgebackenem Schwarzbierbrot</u> <small>und Salatbeilage</small>	6,90 €
<u>mit Pommes Frites</u> <small>und Salatbeilage</small>	9,90 €
<u>mit frischem selbstgemachtem Kartoffelpüree</u> <u>und Sauerkraut nach Oma Christas Rezept</u>	10,90 €
<u>mit knusprigen Bratkartoffel</u> <sup>10</sup> <small>mit kleinen Kasslerstücken und Salatbeilage</small>	10,90 €

## Besondere Bratwurst-Empfehlung



### Thüringer Bratwurstpralinen <sup>2,4,6</sup>

11,90 €

das Innere der Bratwurst (Brät) wird aus dem Naturdarm heraus in kleine Kugeln geformt, paniert und dann frittiert. Dadurch wird es aussen schön knusprig und innen saftig. Dazu reichen wir unser selbstgemachtes Kartoffelpüree und Sauerkraut nach Oma Christas Rezept.



# so lecker wie bei Mutti

<b><u>Vegetarischer Gemüseauflauf</u></b>	<b>10,90 €</b>
leckerer Gemüseauflauf mit frischem Gemüse der Saison, überbacken mit Käse. Dazu eine Scheibe selbstgebackenem Köstritzer Schwarzbierbrot.	
<b><u>Kasslerlachs</u></b> <sup>10</sup>	<b>13,50 €</b>
magere Kasslerlachsscheiben dazu Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln und selbst gemachtem Sauerkraut.	
<b><u>Schweineschnitzel</u></b> „Wiener Art“ <sup>10</sup>	<b>13,50 €</b>
knusprig paniertes Schnitzel mit <b>Pommes</b> oder <b>Bratkartoffeln</b> aus frischen Pellkartoffeln	
<b><u>Schweineschnitzel</u></b> „Holsteiner Art mit 2 Spiegeleiern“ <sup>10</sup>	<b>14,90 €</b>
knusprig paniertes Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, dazu <b>Pommes</b> oder <b>Bratkartoffeln</b> aus frischen Pellkartoffeln	
<b><u>Sülze</u></b> <sup>10</sup>	<b>12,90 €</b>
3 Scheiben von Thomas selbstgemachter Schinkensülze mit hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln aus frischen Pellkartoffeln	
<b><u>Rostbrätl (Schweinenackensteak)</u></b> <sup>10</sup>	
saftiges Schweinenackensteak frisch vom Grill mit in Butter geschwenkten Schmorzwiebeln	
mit selbstgemachtem Kartoffelpüree und Sauerkraut	<b>13,50 €</b>
mit selbstgemachtem Bratkartoffeln aus frischen Pellkartoffeln	<b>13,50 €</b>
mit Pommes	<b>12,50 €</b>

Alle Gerichte auch als kleinere (Senioren-)Portion für 2,00€ günstiger erhältlich.

**Steak au Four**<sup>10</sup> **15,90 €**

saftiges Schweinenackensteak frisch vom Grill, überbacken mit Käse und Würzfleisch (mit Champignons), dazu Bratkartoffeln aus frischen Pellkartoffeln oder Pommes.

**Burgherrensteak** **16,50 €**

mit Röstzwiebeln und Senf gefülltes Schweinenackensteak, dazu leckere Bratkartoffel aus frischen Pellkartoffeln oder Pommes.<sup>10</sup> Dazu servieren wir Ihnen eine kleine Salatbeilage.

**„Ziegenpeter“**<sup>10</sup> **16,50 €**

saftiges Schweinenackensteak, gefüllt mit Ziegenkäse, Datteln und Kräutern dazu leckere Bratkartoffeln aus frischen Pellkartoffeln oder Pommes. Dazu servieren wir Ihnen eine kleine Salatbeilage.

**„Burgwächter“**<sup>10</sup> **16,50 €**

saftiges Schweinenackensteak, gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Kasslerstückchen und Kräutern dazu leckere Bratkartoffeln aus frischen Pellkartoffeln oder Pommes. Dazu servieren wir Ihnen eine kleine Salatbeilage.

**Burgfräulein- Steak**<sup>10</sup> **14,90 €**

Schweinenackensteak mit frischer, cremiger Champignon-Gorgonzola-Soße, dazu Bratkartoffeln aus frischen Pellkartoffeln oder Pommes

**Thüringer Männerteller – Viel Fleisch**<sup>2,4,6</sup> **15,90 €**

150 gr. Original Thüringer Rostbratwurst und ein Rostbrätl (Schweinenackengrillsteak) mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut

**Thüringer Allerlei**<sup>10</sup> **16,90€**

kleine Original Thüringer Bratwurst, 4 Bratwurst-Pralinen, Rostbrätl mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut



Alle Gerichte auch als kleinere (Senioren-)Portion für 2,00€ günstiger erhältlich.

**gegrilltes Hähnchenbrustfilet** <sup>10</sup> **13,90 €**  
mit Pommes **oder** Bratkartoffeln aus frischen Pellkartoffeln  
und selbstgemachter Kräuterbutter dazu eine gemischte Salatbeilage

**Scharfer Hahn** <sup>10</sup> **14,90 €**  
saftiges Hähnchenbrustfilet mit feurig-scharfer Pfeffer-Chili-Soße,  
dazu Bratkartoffeln aus frischen Pellkartoffeln dazu eine gemischte Salatbeilage

**Ritterschmaus** <sup>10</sup> **14,90 €**  
Streifen aus der argentinischen Rinderhüfte in einer erfrischenden Tomate-Basilikum-  
Soße (mit Champignons) mit Bratkartoffeln aus frischen Pellkartoffeln

**argentinisches Rinderhüftsteak vom Grill** <sup>10</sup> **18,90 €**  
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Schmorzwiebeln.  
Wählen Sie zwischen Pommes oder unseren leckeren  
Bratkartoffeln aus frischen Pellkartoffeln



Alle Gerichte auch als kleinere (Senioren-)Portion für 2,00€ günstiger erhältlich.

Mayonnaise, Ketchup und Senf **gibt es auf Wunsch kostenlos zu jedem Gericht**

Sie möchten eine leckere, frische und selbstgemachte Soße?

Kaisersoße - fruchtig pikant mit frischem Ingwer und Ananas 1,00 € pro Portion

Pilzsoße - frische Pilzsoße passend zum Schnitzel 2,00 € pro Portion

Gorgonzola-Pilzsoße - frische Pilzsoße mit cremigem Gorgonzolakäse 2,50 € pro Portion



Gültig ab 01.11.2017



# für unsre Kleenen

Pommes 2,50 €  
mit Majo und Ketchup

Juniorbratwurst<sup>2,4,6</sup> 4,90 €  
mit Pommes oder Kartoffelbrei

Juniorschnitzel<sup>4</sup> 6,50 €  
mit Pommes oder Kartoffelbrei



**Bitte haben Sie Verständnis, dass diese Gerichte zu diesen Preisen nur für Kinder anbieten können.**

# Nachtisch



Kalter Hund 2,50 €  
Schokoladen-Keks-Kuchen

Alines Backstube immer ab Mittwoch Tagespreis  
frische selbstgebackene Kuchen ohne Tüte und Fertig-Mix

Das **Köstritzer Schwarzbierbrot** auch für zuhause?  
Gerne können Sie das Brot bei uns vorbestellen.  
**circa 600 Gramm - 3,50€ pro Laib**

1=Antioxidationsmittel 2=Milcheiweiß 3=Geschmacksverstärker 4= Konservierungsmittel 5= Süßungsmittel  
6= Säuerungsmittel 7=Phosphatsäure 8= Chinin 9= Coffein 10=Pöckelsalz 11= Emulgator 12=Phenylalaninquelle



# Frühstück is´ fertig



immer samstags zwischen 9.00 und 11.00 Uhr  
Reservierung erforderlich

Genießen Sie das „**Frühstück am laufenden Band**“ in der Thüringer Kaiserstube und beginnen Sie das Wochenende mit einer Auswahl an leckeren **Wurst und Schinkenspezialitäten** wie zum Beispiel Knackwurst, Leberkäse, Bierschinken, Blutwurst, Salami, Leberwurst - alles frisch aus Thüringen, unseren hausgemachten Leckerein sowie eine große Auswahl an **Käse, selbstgemachte Marmelade** und **Honig**. Wählen Sie zwischen leckeren **frischen Brötchen** oder unserem selbst gebackenem **Köstritzer Schwarzbier-Brot**. Natürlich darf ein frisch gekochtes **Ei** und aromatischer **Kaffee** bei einem guten Frühstück nicht fehlen. Sie trinken lieber **Tee** statt Kaffee? Pfefferminz, Earl Grey oder doch lieber Früchtetee - für jeden ist etwas leckeres dabei und das alles so viel Sie möchten.

