

MARKTPLATZ DES GENUSSES

Aktionskalender von März bis Juni 2025

Sehr geehrte Gäste,
freuen Sie sich auf viel Bewährtes, aber auch neue genussvolle Veranstaltungen.
Entfliehen Sie dem Alltag und genießen schöne entspannte Stunden bei uns.
Wir freuen uns darauf, Sie zu den kommenden Kulinarischen
Monaten auf 770 Metern Höhe begrüßen zu können.

Auf zum Gipfel des Genusses **Ihr „Hotel-Gabelbach“**

„Du solltest niemals etwas bereuen, was dich glücklich gemacht hat.“

30. März - 17. April 2025

„Bärlauchzeit“ - der Knoblauch des Waldes

mit Ihm starten wir in die Frühlingssaison.

Ob in Suppen, Pesto, in Pastagerichten und Crumbles, frisch und gesund, so findet er bei uns seinen Platz.

18. April 2025

Karfreitag

Großes Fischbuffet

20. April – 21. April 2025

Oster-Eilights in Wald und Flur

Ostern auf Gabelbach - so läuft der Hase

eine fröhliche, farbenfrohe & köstliche Zeit mit der Suche nach dem „Goldenen Ei“ in unserem Hotelpark.

An den Osterfeiertagen erwarten wir Sie mit speziellen Oster-Lunch-Bufferets von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

pro Person 49,00 € inklusive Orangensaft, Prosecco und Kaffee

24. April - 24. Juni 2025

„Spargel sticht Erdbeere“ Spargel aus Thüringen – ausgestochen gut!

„Weißes Gold“, Frühlingsslust in Stangen, essbares Elfenbein, so vielfältig sind die Beschreibungen für das königliche Gemüse. Freuen Sie sich auf ein fantasievolles Zusammentreffen des Edelgemüses mit hervorragendem Wein aus der Region. Genießen Sie die Vielfalt des Thüringer Spargels.

01. Mai 2025

Frühlingserwachen, Frische & Leichtigkeit, eine frische Priese bei jedem Bissen

Wir eröffnen die Grill- & Bergwiesensaison mit kreativen Gerichten vom Rost und aus dem Smoker dazu köstliche Bierspezialitäten aus Fass & Flasche

11. Mai 2025

Muttertag „Denn Mutti ist die Beste“

Sagen Sie auf kulinarische Weise “Danke” zu der Frau, die jeden Tag zu Hause für das leibliche Wohl der ganzen Familie sorgt und bereiten Sie Ihr eine besondere Freude mit einer Einladung zu unserem herrlichen Familien-Lunch von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr pro Person 39,00 € inklusive Orangensaft und Kaffee

Sonntags-Lunch auf Gabelbach

Jeden Sonntag erwarten wir Sie mit abwechslungsreichen Gerichten und auf die Saison abgestimmten Köstlichkeiten an unserem Lunch-Bufferet von 12:00 – 14:00 Uhr inkl. Orangensaft und Kaffee.

Essen so viel Sie wollen am warm / kalten Buffet zum Preis von € 39,00 pro Person.

UNSERE REGIONALEN PRODUZENTEN **NATÜRLICH. HERZHAFT. AROMATISCH. FRISCH.**

Bei unseren Lieferanten in und um Gabelbach setzen wir auf bestmögliche Qualität und Regionalität sowie biologisch und ökologisch orientierte Landwirtschaft.

Thüringer Senf von der Senfmühle in Kleinhettstedt
Fleisch und Wurst von Naturfleisch Oberweißbach
Wildspezialitäten aus eigener Jagd und vom Thüringer Forst
Forellen und Saiblinge aus dem Vessertal
„Ziegenried“ in Dossdorf
ausgesuchte Weine von Namhaften Winzern der Weinberge an Saale und Unstrut

*

Käse- und Schafsmilchprodukte und Lammfleisch aus der angegliederten Schafskäserei
Hausgemachte Konfitüren und Chutneys
Honig aus eigener Imkerei
Hausspirituosen aus der „Fahner Landbrennerei“

Trotz größter Sorgfalt und Frische mit der wir unsere Speisen für Sie zubereiten, ist es uns leider nicht möglich gänzlich auf Zusatz-, Inhalts- und Allergene Stoffe zu verzichten. Sollten Sie gegen etwas allergisch sein, erkundigen Sie sich bitte bei unseren Servicemitarbeitern. Gerne bereiten wir Ihnen die für Sie geeigneten Speisen zu.

Alle Preisangaben sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

*

Kleiner Tipp:

Die Geschichte des
„BERG & SPA HOTEL GABELBACH“, bei Ilmenau in Thüringen,
reicht viel weiter in die graue Vorzeit zurück,
als es die meisten seiner Besucher wohl annehmen mögen.
Zumindest könnte man zu diesem Schluss nach der Lektüre
des kleinen und sehr hintersinnigen Büchleins

„Aus der Chronik der Gemeinde Gabelbach“

des Reiseschriftstellers August Trinius kommen.
Sie erhalten dieses Büchlein an der Rezeption.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen!

„Bärlauch – Knoblauch des Waldes“ vom 30. März 2025 bis 17. April 2025

Der Bärlauch ist eine Pflanzenart aus der Gattung Allium und somit verwandt mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch. Die in Europa und Teilen Asiens vor allem in Wäldern verbreitete und häufige, früh im Jahr austreibende Pflanzenart, ist ein geschätztes Wildgemüse und wird vielfach gesammelt. Im Mittelalter wurde Bärlauch als Arznei- und Nahrungspflanze genutzt. Ihm wurden unheilabwehrende Eigenschaften zugeschrieben. In der Volksmedizin wird der Bärlauch heute bei Magen-Darm-Störungen eingesetzt, aufgrund seiner antibakteriellen Wirkung. Ihm wird eine verdauungsfördernde, entgiftende und Kreislaufördernde Wirkung zugesprochen.



Wussten Sie...?

Einen Bärlauch kann man sicher erkennen, wenn man die Blätter ganz genau befühlt. Denn die Bärlauchblätter haben auf der Unterseite eine deutlich spürbare Mittelrippe, also eine durchgängige Erhebung.

Bärlauch-Kartoffelsuppe

mit Nusschinken und gerösteten Erdnüssen

6,90 €

Bärlauch-Pinsa

knuspriger Hefeboden mit Schmand, Bärlauch, Champignons, Tomate und geriebenen Käse

17,50 €

Linguine aglia

mit Bärlauch-Spinat-Pesto, gehackten Walnüssen, Croutons und Ziegenkäseflocken

18,00 €

gefüllte Bärlauch-Schnitzel vom Schweinefilet

mit Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat und Zitronen Creme fraiche

24,90 €

gebratenes Lachsfilet

auf Bärlauch-Hummus mit Paprikagemüse und Zitronen-Buttersauce

26,00 €

UNSERE AKTUELLE SPEISEKARTE

Vorspeise | Suppe | Salat

Wildwürzfleisch mit Camembert und Preiselbeeren überbacken, Baguette
11,00 €

Bunter Jahreszeitensalat mit Beeren, Ziegenfrischkäse, gerösteten Kernen, Croutons & French-Dressing
16,00 €

Bruschetta mit gehackten Tomaten, Olivenöl und Parmesan
9,50 €

* * *

Ihre Wunsch-Hauptgänge

Hausmacher Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Kloß
21,90 €

gegrillte Kalbsleber auf Kräuterpilzen, Sauerkirsch-Pfeffersauce und gebratenen Kloßscheiben
18,50 €

Manebacher Forelle „Müllerin“ mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat
19,90 €

Schupfnudelpfanne mit Blattspinat, Kräuterseitlingen und Cranberrys in Petersilienbutter
vegetarisch / vegan
16,80 €

Schweineschnitzel „Biker Burn Out“ mit scharfen Maisgemüse, Bacon und Bratkartoffeln
21,80 €

gebratene Hähnchenbrust mit Cornflakes auf Erbsen-Risotto und glasierter Rote Bete
19,50 €

* * *

Ihr Wunsch-Dessert

Zwetschgen Crumble mit Bombardino und Mandarinsorbet
9,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
8,50 €

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

CANDLE-LIGHT-DINNER **April 2025**

Für Ihren ganz besonderen Anlass.

*

Amuse-Gueule

Ein Gruß aus der Küche

* * *

Avocado-Terrine

Garnelensalsa | Gurke | Safran-Espuma

* * *

Paprika-Frischkäsesuppe

pochiertes Wachtelei | Sesam-Blätterteig

* * *

Medaillon vom Lammrücken mit Bärlauchkruste

Karottenpüree | grüner Tempura-Spargel | Portweinjus

* * *

Passionsfrucht-Panna Cotta

Basilikumsorbet | Erdbeeren | grüner Pfeffer

In unserem Restaurant erwarten wir Sie mit einem vorzüglichen, monatlich wechselndem 4-Gang-Menü und einer dem besonderen Abend entsprechender Tischdekoration. Preis pro Person 55,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen das Candle-Light-Dinner nur nach vorheriger Reservierung servieren.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

REGIONAL WEISS

Weißer Burgunder

Weingut Bernard Pawis, Zscheiplitz-Saale Unstrut, trocken 12,0%Vol.

Im Glas zeigt er sich ein mittleres Zitronengelb. Darüber finden wir ein klares, aromastarkes Bukett nach Aprikose, Williams-Christ-Birne und Quitte mit kühler Mineralnote. Diese ist auch am Gaumen präsent, untermalt dort das facettenreiche Spiel aus saftiger, extraktreicher Frucht und animierender Säure.

0,75 l Flasche: € 31,00

0,2 l Glas: € 8,50

Grauburgunder „Gröster Steinberg“

Weingut Thürkind, Gröst-Saale Unstrut, trocken 12,0%Vol.

Dieser leichte und spritzige Wein zeigt feine Aromen von fruchtigen Pfirsichen und grünen Äpfeln. Mit der ausgewogenen Restsüße passt dieser Grauburgunder ideal zu Kalbsbraten und zarten Lammgerichten.

0,75 l Flasche: € 30,00

0,2 l Glas: € 8,50

Riesling „Pfaffenlehne“

Weinkellerei Vereinigte Kirchen- und Klosterkammer, Erfurt-Saale Unstrut, trocken 13,0%Vol.

Feiner Geruch nach gelben Früchten, Weinbergpfirsich und reifen Zitrusfrüchten, dezente Kräuterwürze im Hintergrund, im Geschmack reife Früchte mit saftigem Säurespiel.

Handgelesener Riesling – die Renaissance des Erfurter Weinbaus. Der erste Wein aus der Jungfernllese vom Weinberg auf der "Pfaffenlehne".

0,75 l Flasche: € 33,00

0,2 l Glas: € 9,00

Müller-Thurgau

Winzerhof Gussek, Naumburg-Saale Unstrut, feinherb 11,0%Vol.

In der feinherben Variante präsentiert sich der Müller-Thurgau mit eleganter Süße, die von einer frischen Säure gestützt wird. Das Bukett weist feine Aromen von reifen Kirschen und zarten Aprikosen mit Nuancen von exotischer Mandarine auf. Dieser Wein passt hervorragend zu delikaten Süßspeisen und frischen Obstsalaten.

0,75 l Flasche: € 31,00

0,2 l Glas: € 8,50

REGIONAL ROSÉ

Unverblümt

Weingut Wolfram Proppe, Löberschütz-Saale Unstrut, feinherb 11,5%Vol.

Der fruchtig-duftige Rosé zeigt sich mit einer feinen Säure im Glas und gibt vollmundige Aromen von reifen Himbeeren und knackigen Kirschen frei. Als leichter Terrassenwein bietet er sich für gemütliche Sommerabende im Freien an, kann zum Essen aber auch frische Fischgerichte und die süßsauren Köstlichkeiten der asiatischen Küche begleiten.

0,75 l Flasche: € 31,00

0,2 l Glas: € 8,50

REGIONAL ROT

Dornfelder

Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen-Saale Unstrut, trocken 12,5%Vol.

Der kräftige Rotwein kommt mit einem intensiven Rubinrot ins Glas und verströmt einen betörenden Duft von saftigen Kirschen und reifen Brombeeren. Am Gaumen wird der opulente Fruchtreigen von schwarzer Johannisbeere und saftigem Holunder ergänzt.

0,75 l Flasche: € 30,00

0,2 l Glas: € 8,50

Pinot Noir „Pfaffenlehne“

Weinkellerei Vereinigte Kirchen- und Klosterkammer, Erfurt-Saale Unstrut, trocken 12,5%Vol.

Klassische „Pinot-Nase“. Viel Kirschfrucht und Anklänge von Bittermandel, Hagebutte und Schwarztee, samtige, ausgewogene Struktur bei frischer Säure, vielschichtige Aromen. Die Renaissance des Erfurter Weinbaus – handgelesen, der erste Wein aus der Jungfernllese vom Weinberg auf der "Pfaffenlehne".

0,75 l Flasche: € 33,00

0,2 l Glas: € 9,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

NATIONAL WEISS

Sauvignon Blanc „Black Edition“

Weingut Nett, Duttweiler-Pfalz, trocken 13,5%Vol.

Sehr typischer, fruchtig-zarter Duft nach grünem Apfel und gelben Früchten. gute, kraftvolle Säure, dadurch herrlich erfrischend. ein intensiver, ausgewogener Sauvignon Blanc mit Kontur! Der kann was zu Essen vertragen: Ziegenkäse, überbackener Lachs, Tunfischsalat, Gemüsetarte. Braucht Luft!

0,75 l Flasche: € 30,00

0,2 l Glas: € 8,50

Silvaner

Weingut Juliussthal, Würzburg-Franken, trocken 13,0%Vol.

Das VDP-Weingut Juliussthal ist eines der größten und besten Deutschlands. Als einziges Gut verfügt es über Weinberge in allen fünf Spitzenlagen Frankens. Der Gutswein Silvaner dieses Spitzenerzeugers bringt viel Frische mit. Sein Duft ist brillant mit satter Frucht von Birne, Apfel und Stachelbeeren. Auch auf der Zunge präsentiert er sich knackig-frisch, saftig und sehr intensiv.

0,75 l Flasche: € 33,00

0,2 l Glas: € 9,00

Gabelbach Cuvée „1911“

Weingut Jörn Goziewski, Geisenheim-Pfalz, trocken 12,5%Vol.

Cuvée aus Sauvignon Blanc und Riesling mit Aromen von Granny Smith, Limette und frischen Heu, dabei herrlich leicht und frisch. Langes Finish, wobei sich hier eine deutliche frische, saftige Frucht offenbart.

0,75 l Flasche: € 28,00

0,2 l Glas: € 8,00

NATIONAL ROSÉ

Flora & Fauna

Weingut Eymann, Gönheim-Pfalz, trocken 11,5%Vol.

Aus Portugieser, Spätburgunder und St. Laurent entsteht hier eine kräftige Cuvée. Lachsrosa mit ausdrucksvoller Nase, roter Frucht, Aromen von Himbeeren, Kirsche und Stachelbeere. Schlank gebaut am Gaumen mit kultivierter Säurestruktur, dezenter Süße und feiner Herbe.

0,75 l Flasche: € 30,00

0,2 l Glas: € 8,50

Gabelbach Rosé „777“

Weingut Jörn Goziewski, Geisenheim-Pfalz, trocken 11,0%Vol.

Aromen von roten Früchten, Himbeere, Kirsche und Stachelbeere. Lachsrosa, ausdrucksvolle Nase und saftig am Gaumen, hat Schmelz und wirkt natürlich.

0,75 l Flasche: € 28,00

0,2 l Glas: € 8,00

NATIONAL ROT

Spätburgunder

Weingut Villa Gutenberg, Oestrich Winkel-Rheingau, trocken 13,5%Vol.

Leichter, samtiger Rotwein mit feiner Kirsch-Aromatik und dezenter Gerbstoffen. Im Duft ist eine Nuance von Mandeln zu erkennen.

0,75 l Flasche: € 28,00

0,2 l Glas: € 8,00

Gabelbach Cuvée „1780“

Weingut Jörn Goziewski, Geisenheim-Pfalz, trocken 14,0%Vol.

Eine Cuvée aus zwei verschiedenen Blauen Zweigelt's. Im Bukett mit einer saftigen Kirschfrucht, pfeffrigen Gewürznoten und einem leicht animalischen Touch. Samtweiche Gerbstoffe geben dem Wein Struktur. Fruchtig und charaktervoll.

0,75 l Flasche: € 28,00

0,375 l Flasche: € 14,00

0,2 l Glas: € 8,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

INTERNATIONAL WEISS

Chardonnay „234“

Weingut Enate, Somontano-Spanien DOP, trocken 14,0%Vol.

Charakteristik: faszinierend in der Nase mit Noten von Früchten wie Birnen und Aprikosen, dazu nussige Aromen und mineralische Nuancen; am Gaumen trocken und harmonisch mit eleganten Nussaromen, dazu erfrischenden Noten, die an gelbe Früchte erinnern; im Abgang lang und mineralisch. Ein stolzer Wein!

0,75 l Flasche: € 35,00

0,2 l Glas: € 9,50

INTERNATIONAL ROT

Nero d'Avola „Passivento“

Barone Montalto, Terre Siciliane-Priocca Italien IGT, feinherb 13,5%Vol.

Wer Sizilien wirklich entdecken möchte trinkt Montalto. Dieser Nero d'Avola ist ein schöner fruchtbetonter halbtrocken ausgebauter Rotwein, in der Nase mit einem Hauch Karamell und reifen, sowie kandierten, Früchten wie Feige.

0,75 l Flasche: € 30,00

0,2 l Glas: € 8,50

Merlot

Weingut Elena Walch, Südtirol-Italien, trocken 13,5%Vol.

Im Glas präsentiert sich der Elena Walch Merlot in einem dichten sowie dunklen Rubinrot. In der Nase besticht der Wein mit einem frischen Bukett, das von feinen Fruchtnoten getragen wird. Waldbeeren, Minze und Anklänge von Bitterschokolade sind deutlich wahrzunehmen. Dem Ausbau im Holzfass verdankt der Merlot zudem seine feine Holznote. Im Mund zeigt er sich äußerst körperreich sowie geschmeidig mit einer frischen Säure. Seine angenehmen und kompakten Tannine und würzige Struktur machen ihn zu einem großen Rotwein.

0,75 l Flasche: € 35,00

0,2 l Glas: € 9,50

Tempranillo „Reserva“

Baron de Ley, DOC, Rioja-Spanien, trocken 13,4%Vol.

Der Barón de Ley Reserva erscheint im Glas in einem tiefen Kirschrot mit violetten Reflexen. Im Duft betört er durch intensive Anklänge von Kirsche, Pflaume, feine Würze, Röstnoten, Vanille sowie etwas Schokolade. Über die Lippen rollt der Reserva weich und geschmeidig mit viel Ausdruck und Frucht. Die polierten Tannine fügen sich perfekt in die gute Struktur. Eine tolle Synthese von Frucht, Holz und Würze charakterisiert diesen Tempranillo.

0,75 l Flasche: € 35,00

0,2 l Glas: € 9,50

SCHATZFASS WEISS *-limitierte Flaschen Lagerung-*

Scheurebe

Weingut Fürst Castell, Franken 12,0%Vol.

Aus dem Glas strömt ein feiner Duft von reifer Mango und Cassis. Die fruchtigen Komponenten sind auch am Gaumen wiederzufinden und werden durch ein schönes, harmonisches Spiel aus Süße und Säure unterstützt. Der perfekte Begleiter für die aus Fernost inspirierte und geschmacksintensive Küche.

0,75 l Flasche: € 23,00

SCHATZFASS ROT *-limitierte Flaschen Lagerung-*

Tempranillo & Graciano „Reserva“

Weingut Ramon Bilbao, Rioja-Spanien, trocken 14,0%Vol.

Der Ramon Bilbao Rioja Reserva DOCa ist ein eleganter Rotwein aus dem renommierten Anbaugebiet Rioja in Spanien. Hergestellt vom renommierten Weingut Ramón Bilbao, besticht dieser Wein durch seinen vollen Körper und seine kräftigen Aromen von reifen Früchten, Gewürzen und holzigen Noten. Der Wein wurde sorgfältig in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche gereift, was ihm eine angenehme Struktur und Komplexität verleiht.

0,75 l Flasche: € 23,00

Feine Schaumweine, Prosecco und Champagner

0,1 l | 0,75 l

Prosecco Spumante Villa Sandi	€ 5,10 27,00
Sekt Geldermann, Carte Blanche	€ 5,90 32,00
Geldermann, Rosé Flaschengärung	€ 6,60 34,50

Sherry und Portwein

5 cl

Sandemann Sherry fino I medium I sweet	€ 6,00
Sandeman White Port / Tawny Port	€ 7,80

Vermouth

5 cl

Lillet Blanc, französischer Weinaperitif	€ 5,50
Martini white I red I dry	€ 6,00
Hugo, Secco, Holundersirup Minzweig, Limettenscheibe	€ 7,90
Aperol Sprizz, Secco, Aperol, Sodawasser, Orangenkeil	€ 7,90

Frisch gezapft

0,3 l | 0,5 l

Köstritzer Pils	€ 4,00 5,70
Köstritzer Kellerbier	€ 4,00 5,70
Benediktiner Weißbier naturtrüb , vollmundig im Geschmack	€ 4,00 5,70
Radler / Diesel	€ 4,00 5,70

Bier von hier / Flaschenbiere

0,3 l | 0,5 l

Hershdorfer Pils die goldige Blonde	€ 5,20
Hershdorfer süffiges Lager elegant & brünett	€ 5,20
Köstritzer Schwarzbier , gebraut mit Charakter	€ 5,70
Benediktiner Weißbier alkoholfrei , erfrischend isotonisch	€ 5,70
Bitburger 0 % alkoholfrei 0,33 l	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel I Medium I Naturell	0,25 l € 3,50
Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel I Medium I Naturell	0,75 l € 7,20
Thüringer Waldquell	
Tonic Water 4, Bitter Lemon 3, Ginger Ale 2,3	0,25 l € 3,40
Coca Cola 1,2 ; Fanta 3; Sprite 3;	0,33 l € 4,00

Säfte von Fahner

0,2 l | 0,4 l

Apfel naturtrüb, Banane,	€ 3,10 5,00
Grapefruit, schw. Johannisbeere, Mango,	
Orange, Rhabarber, Sauerkirsch	
Alle Säfte auch als Schorle	€ 2,90 4,80
Himbeerfassbrause	€ 2,60 4,00

Heiße Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	€ 3,10
Kännchen Kaffee	€ 5,60
Cappuccino	€ 3,60
Milchkaffee	€ 4,10
Espresso	€ 3,10
Espresso doppelt	€ 4,40
Latte Macchiato	€ 4,10
Heiße Schokolade	€ 3,90

Ausgesuchte Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt

Kännchen Tee	€ 5,00
Earl Grey, vollaromatisch, spritzig, frisch	3-4 min
Spring Darjeeling, zart, lieblich, blumig	3-4 min
Green Tea, erfrischend, kraftvoll, herbe Note	2-3 min
Sencha Morgenblüte, reine Kräuter, Blüten, wohltuend	5-8 min
Rooibos Vanilla, aromatisch, bekömmlich	5-8 min
Fruit Selection, fruchtig, würzig, kräftig	5-8 min
Heiße Zitrone, frisch gepresster Zitronensaft	€ 2,80
Grog vom Rum	€ 4,00

Edle Obstbrände und Geiste aus Thüringen

	4 cl
Destille Erfurt Vogelbeere / Wildbeere	€ 9,90
Destille Erfurt Mandarine / Blutorange	€ 9,90
Destille Erfurt Haselnuss	€ 9,90
Fahner Williams Christ / Obstler	€ 8,90
Fahner Zwetschge / Fahner Waldhimbeer-Geist	€ 8,90
Fahner Mirabelle	€ 8,90

Klare und internationale Spirituosen

	4 cl
Nordhäuser Doppelkorn	€ 4,80
Molinari Sambuca	€ 4,90
Baron Vodka Black	€ 6,50
Linie Aquavit	€ 6,80
Malteser Kreuz Aquavit	€ 6,80

Kräuter

	4 cl
Neudietendorfer Aromatique	€ 5,00
Heimatlikör Manufaktur Weimar	€ 6,50
Boar Kräuterlikör „Caliber 1844“	€ 6,80
Ramazzotti	€ 5,80

Weinbrände & Cognacs

	4 cl
Asbach Uralt	€ 6,00
Carlos 1 Grand Reserva	€ 8,50
Remy Martin V.S.O.P.	€ 14,00

Grappa

	4 cl
Grappa Sibona Moscato	€ 9,90
Grappa Sibona di Barolo	€ 9,90
Grappa Sibona di Rum	€ 9,90

**Weitere erlesene Brände und feine Liköre halten wir für Sie
auf unserer Barkarte „17achzig“ bereit.“**



STEAK, BURGER & PASTA

GUT Gabelbach



DURSTLÖSCHER Aperitif	WEINLESE Weine	VORWEG	RINDERLEICHT SERVIERT Steak
Gut Gabelbach Spritz 5,90€ Weinberg Pfirsich-Likör, Secco	Grauburgunder "Gabelbach" Weingut Goziewski, Pfalz, trocken 0,2l 8,00€ 0,75l 28,00€	Grünzeug 8,90€ Stellen Sie sich am reichhaltigem Buffet Ihre Komposition selbst zusammen & wählen Sie aus dreierlei Dressings	Ihre Steaks grillen wir Ihnen nach Wunsch: medium rare - blutig gebraten medium - rosa gebraten well done - durchgebraten
Lillet Wild Berry 8,50€ Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren	Muscatel & Gewürztraminer "Vina Esmeralda" Weingut Torres, Spanien - Catalunya, halbtrocken 0,2l 8,50€ 0,75l 30,00€	Tomaten-Basilikumsuppe 7,50€ mit Chilisahne & Croutons	200g Hähnchenbrust 16,00€ lockere Faserstruktur
Gin Tonic 12,50€ Rennsteig Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone	Rosé Cuvée "Gabelbach" Weingut Goziewski, Pfalz, trocken 0,2l 8,00€ 0,75l 28,00€	Gegrillte Garnelen 16,00€ mit Knoblauchöl, Tomaten, Rosmarin & Baguette	250g Filetsteak 33,00€ fein marmoriert, herzhaft im Geschmack
Alkoholfrei	Blauer Zweigelt "Gabelbach" Weingut Goziewski, Saale-Unstrut, trocken 0,2l 8,00€ 0,75l 28,00€	Gabelbacher Tischgedeck 14,50€ ofenfrisches Baguette, Aioli, Oliven, geschmorte Paprika, gegrillte Chorizo	180g Rumpsteak -Ladies Cut- 21,90€ der Klassiker ohne Fettrand
Thüringer Waldquell Wasser 0,25l 3,50€ Medium, Still	Merlot & Cabernet Sauvignon "Optimo" Bodegas Alconde, Spanien - Navarra, trocken 0,2l 8,50€ 0,75l 30,00€	Gegrilltes Hüttenbrot 9,80€ mit Sahnemeerrettich & Oberweißbacher Bauernschinken	300g Rumpsteak 28,00€ das Schwergewicht mit knusprigem Fettrand
Thüringer Waldquell Wasser 0,75l 7,20€ Medium, Still	HAUPTSACHE Pasta	Manebacher Räucherforelle 11,00€ mit Apfelscheiben & geriebenen Dosedorfer Schafskäse	300g Entrecôte 32,00€ aus dem Zwischenrippenstück mit kleinem Fettauge
Thomas Henry 0,25l 4,00€ Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	SPIRITUELLER ABSCHLUSS Digestif 4cl	Tagliatelle 18,50€ mit Rinderfiletstreifen, Champignons, Weißweinsauce	Barbecue Sparerips 18,50€ mit Coleslaw & Baguette
Coca Cola, Coca Cola Zero 0,33l 4,00€	Fahner Williams Birne 8,90€	Pappardelle 18,40€ mit Zucchini, Tomate, Basilikum & Garnelen	Zum dazu bestellen:
Fanta, Sprite 0,33l 4,00€	Fahner Mirabelle 8,90€	Rigatoni 17,00€ mit Hähnchenbrust, Blattspinat, Kokosmilch, Curry, Ingwer & Petersilie	Blattspinat, Speckbohnen, Grillgemüse 4,50€
Fahner Säfte 0,2l 3,10€ Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Johannisbeere, Rhabarber	Fahner Obstbrand 8,90€	Beef-Burger medium gegrillt im Brioche Buns	Kräuterpilze 4,50€
Biere	Gut Gabelbach Haselnuss 8,90€	Gabelbach Burger 18,90€ Burger Sauce, Crispy Chicken, Ananas, Käse, Rucola & Pommes	Pfeffersauce, Sauce Béarnaise 3,00€
Benediktiner Hell -Fass- 0,3l 4,00€ 0,5l 5,70€ 1,0l 11,40€	Gut Gabelbach Honig-Williams 8,90€	Cheese Burger 17,50€ Burger Sauce, Beef-Patty, Rucola, Tomate, Sweet Onions, Cheddar & Pommes	Steakhouse Pommes 4,00€
Herschdorfer Pils - Flasche - 0,5l 5,20€	Gut Gabelbach Kräuterlikör 6,80€	Lachs Burger 17,80€ Sweet-Chili-Mayonnaise, Lachsfilet, Eisbergsalat, Tomate, Avocado & Pommes	Ofenkartoffel mit Tsaziki 5,00€
Herschdorfer Lagerbier - Flasche - 0,5l 5,20€	Gut Gabelbach Weinberg Pfirsich-Likör 5,50€	Kaffee	ZU GUTER LETZT
Benediktiner Hefeweizen - Flasche - 0,5l 5,70€	Tasse Kaffee 3,10€	Cappuccino 3,60€	Gepuderter Kaiserschmarrn 8,50€ mit Zwetschgenkompott, Rosinen & Vanilleeis
Benediktiner Hefeweizen - Flasche - 0,5l 5,70€ alkoholfrei	Latte Macchiato 4,10€	Espresso 3,10€	Schokoküchlein mit flüssigem Kern 7,50€ und heißen Kirschen
Bitburger Pils - Flasche - 0,3l 4,00€ alkoholfrei	Espresso doppelt 4,40€		Kleines Eis 3,80€ verschiedene Sorten (130 ml) Becher
			Zweierlei Sorbet 1 Kugel 2,10€ 2 Kugeln 3,20€

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Abend auf Gabelbach.