

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 Furcht zu irren, ist der Irrtum selbst."

Ihre

Familie Büchner und Team

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Hausgemachte Limonade

„Kaminzauber“

Zitronensaft, Himbeersirup₂, Blutorangensirup₂, Wasser

4,90 €

Glas Secco / Frizzante vom Fass κ

4,50 €

Winzerglühwein

vom Weingut Bad Sulza

weiß oder rot κ

4,90€

Heißer Hugo

4,90 €

Hausgemachter Cocktail

„Feuertanz“

Zitronensaft, Himbeersirup₂, Blutorangensirup₂, Rum,

Wasser

6,50 €

Salat, Suppe und Co.

Kleine Salatkomposition
mariniert mit unserem Hausdressing J,K

7,40 €



Feines Rotkrautsüppchen
mit einem Birnenchip A, C, D

7,90 €

Praline vom Ziegenfrischkäse
in Cranberry-Kräuter-Mantel, dazu ein fruchtiger Römersalat C, J, K

11,90 €



Tagessuppe

Bitte fragen Sie unser Personal nach dem Angebot

6,90 €

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

7,90 €

Großer bunter Salatteller
mit Garnelen **oder** Hähnchenbruststreifen und Baguette J,K,M

18,50 €



Tradition, Region und Handwerk im Einklang

Thüringer Rostbrät' l mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

19,40 €



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

17,10 €

oder mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

18,40 €



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

22,90 €



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

15,90 €



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

Himmlische Gewürzzeit

Zarte Schnitzel vom Damwild in feiner Haselnusspanade,
dazu Speck-Rahm-Rosenkohl, in einer Portwein-Preiselbeer-Reduktion
und Kartoffelkrapfen A,C,D,K

25,90€

Störfilet unter der Nussskruste
dazu Spitzkohl-Orangen-Couscous und Grapefruit-Joghurt-Soße A,C,H,L

25,90 €

Schweinefilet im Ganzen gebraten,
Portwein-Preiselbeer-Jus, Kürbis und Gnocchi A,C,K

24,90 €

Hähnchenbrustfilet
auf Tomaten-Paprika-Gemüse und Basilikum Pasta A,C

24,90 €

**Bitte beachten Sie auch unsere Zusatzkarte
mit gelungenen Kreationen
rund um das heimische Rind,
aus regionaler Haltung und Verarbeitung**

Vegetarisch, Frisch und Lecker

Vegane „Königsberger Klöppe“ in einer Kräuter-Kapern-Rahmsoße,
dazu schwarzer Reis und Rote-Bete-Salat A,C

21,90 €

Vegetarischer, überbackener Hokkaido Kürbis, mit
schwarzem Reis, Paprika, Pilzen und Tomaten,
dazu Joghurt-Sesam-Sauce C

19,90 €



Verführerisch süße Seelentröster

„Falsche Schwarzwälder“

Ge-schichte von Vanillequark, süßem geröstetem Pumpernickel
und Kirschen C,A

7,90€

Geeister „beschwipster“ Cappuccino C,D

Hausgemachtes Vanilleparfait auf eine raffinierte Art serviert 😊

6,90 €

Heiße Getränke

| | |
|--------------------------------|--------|
| 1 Tasse Kaffee ₉ | 2,60 € |
| 1 Kännchen Kaffee ₉ | 5,20 € |
| 1 Tasse Kaffee entkoffeiniert | 2,60 € |

Kaffeespezialitäten:

| | |
|--|--------|
| 1 Tasse Espresso ₉ | 2,50 € |
| 1 Tasse Espresso double ₉ | 4,40 € |
| 1 Tasse Cappuccino ₉ | 3,50 € |
| 1 Tasse Milch – Kaffee ₉ | 4,20 € |
| 1 Glas Latte - Macchiato ₉ | 4,50 € |
| 1 Glas Tee mit Zitrone | 3,50 € |
| 1 Kännchen Tee mit Zitrone | 4,60 € |
| 1 Tasse Heiße Schokolade _c | 3,90 € |
| 1 Glas Grog _{2,K} | 4,90 € |
| 1 Glas Glühwein _K | 4,90 € |
| 1 Glas heiße Zitrone | 2,90 € |
| 1 Glas Milch warm oder kalt _c 0,2 l | 2,90 € |

Spirituosen 2cl

| | |
|--------------------------------|--------|
| Schwarzgebrannter ₂ | 2,90 € |
| Obstler | 2,90 € |
| Williams Christ | 3,40 € |
| Malteserkreuz Aquavit | 2,90 € |
| Baileys | 3,40 € |
| Jägermeister ₂ | 2,90 € |
| Ramazzotti ₂ | 3,40 € |
| Remy Martin | 4,90 € |
| Ouzo ₁₂ | 2,90 € |
| Kirschlikör | 2,90 € |

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

Biere vom Faß

| | | |
|--|-------|--------|
| 1 Glas Glas Köstritzer Kellerbier _κ | 0,3 l | 3,70 € |
| 1 Glas Köstritzer Kellerbier _κ | 0,5 l | 5,40 € |
| 1 Glas Altenburger Premium _κ | 0,3 l | 3,60 € |
| 1 Glas Altenburger Premium _κ | 0,4 l | 4,50 € |
| 1 Glas Köstritzer Schwarzbier _κ | 0,3 l | 3,70 € |
| 1 Glas Köstritzer Schwarzbier _κ | 0,5 l | 5,40 € |

Secco / Frizzante vom Faß

| | | |
|--|--------|--------|
| 1 Glas Secco / Frizzante vom Fass _κ | 0,15 l | 4,50 € |
|--|--------|--------|

Flaschenbiere

| | | |
|--|--------|--------|
| 1 Fl. Benediktiner Hefe _κ | 0,5 l | 3,90 € |
| 1 Fl. Benediktiner Hefe alkoholfrei _κ | 0,5 l | 3,90 € |
| 1 Fl. Bitburger alkoholfrei _κ | 0,33 l | 3,50 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|--------|--------|
| 1 Fl. Thüringer Waldquell medium | 0,25 l | 2,50 € |
| 1 Fl. Thüringer Waldquell still | 0,25 l | 2,50 € |
| Tafelwasser spritzig oder still | 0,25 l | 2,00 € |
| Tafelwasser spritzig oder still | 0,75 l | 5,90 € |
| 1 Glas Vita Cola Pur _{2,6,5} Orange, Zitrone | 0,2 l | 2,80 € |
| 1 Glas Spezi _{2,6,5} | 0,2 l | 2,80 € |
| 1 Fl. Tonic von Thüringer Waldquell ₁₁ | 0,25 l | 2,90 € |
| 1 Fl. Ginger Ale _{6,5} | 0,25 l | 2,90 € |

Bauer Säfte

| | | |
|-------------------------------|-------|--------|
| 1 Glas Orangensaft | 0,2 l | 3,20 € |
| 1 Glas Apfelsaft naturtrüb | 0,2 l | 2,90 € |
| 1 Glas Apfelsaftschorle | 0,2 l | 2,90 € |
| 1 Glas Tomatensaft | 0,2 l | 2,90 € |
| 1 Glas Schwarze Johannisbeere | 0,2 l | 2,90 € |
| 1 Glas Sauerkirschnektar | 0,2 l | 3,20 € |
| 1 Glas Bananennektar | 0,2 l | 3,20 € |

Long Drinks 4 cl / 0,15 l

| | |
|--|--------|
| Gin Tonic ₁₁ | 6,90 € |
| Cola Bacardi _{2,6,5} | 6,90 € |
| Campari mit Orangensaft _{2,6,5} | 6,90 € |
| Hugo | 6,90 € |

**Rindfleisch aus dem
Altenburger Land,
liebevoll zubereitet.**

Genieß mich...

**Die Rinder haben frisches
Gras im Sommer und
selbstgeerntetes Heu und
Stroh im Winter, täglich
Tageslicht und genügend
Bewegung.**



Guten Appetit !

Fleischbrühe mit Eierflocken

6,90 €

Zartes Rindergulasch mit frischem Gemüse und hausgemachten Semmelknödeln

23,90 €

Das Rote Höhenvieh ist eine Dreinutzungsrasse aus den deutschen Mittelgebirgen. In den 1960er Jahren ist diese fast ausgestorben.

Durch die Zucht des Agrarunternehmens am Leinawald eG (AGRaL) verfolgt man mehrere Aspekte.

Man erhält eine wichtige genetische Ressource für die Rinderzucht, die Nutzung der Weideflächen im Wieretal und die Erzeugung von qualitativ hochwertigem und schmackhaftem Fleisch.

Die Rinder eignen sich hervorragend zur Bewirtschaftung der Naturschutzflächen, beispielsweise rund um den Stausee Schömbach oder der größten Altenburger Streuobstwiese in Lohma.

Durch das langsame Wachstum erhalten wir zartes und aromatisches Rindfleisch.

Wurzelfleisch`

mit Suppengemüse und Meerrettichsauce,

dazu halbseidene Kartoffelklöße

(„Rutscher“)

20,90 €

**Hausgebeizter Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Schmöllner**

Knopfklößen

22,90 €

**Über das aktuelle Steak des Tages
gibt Ihnen unser freundliches Personal
gern Auskunft.**

Saftiges Rindersteak

(aus Nacken, Hüfte, Rücken oder Filet)

dazu hausgemachte Kräuterbutter,

Pommes frites und ein kleiner Salat

28,90 €

Taste the six culinary seasons from our kitchen.

All in good time

Our dishes are offered and served in each of these six culinary peak times. Therefore, the four classical seasons are too stretched out to comply with our standards.

The Reussischer Hof Hotel brings to you a fascinating new culinary year

A fresh, creative new era (January & February)

An awakening herbal season (March & April)

Join our olfactory wedding ceremony (May & June)

Refreshingly hot ice age (July & August)

Harvest Colours (September & October)

Heavenly spices (November & December)

Come and taste the six culinary time zones for yourself and allow us allure you with the charm of seasonal offers.

Of course, we also use quality food products that are available all year round to satisfy all occasions.

We prepare our products like the painter does with his colors or the musician with his instruments remaining true to the motto:

'to err only the fruit is the error itself'

Your

Buechner family and team

A very warm welcome dear guests
It's great to see you again



Our only wish is to to make you feel comfortable



Our aperitif recommendations:

Homemade Lemonade

"Fireplace Charm"

Lemon juice, raspberry cordial₂, blood orange cordial₂, water

4,90 €

Lillet Hugo

Lillet Blanc_k, Prosecco, elderflower syrup

6,50 €

Homemade Cocktail

"Fire Dance"

Lemon juice, raspberry cordial₂,
blood orange cordial₂, rum and water

6,50 €

Salads, soups, and more

A Small Composition

marinated with a dressing à la maison J,K

7,40 €

Delicate Red Cabbage Soup with a Pear Crisp A,C,D

7,90 €

Goat's cheese praline in a cranberry and herb coating, served with a fruity
romaine salad C,J,K

11,90 €

Ragout Fin of Chicken C,K,L,E

coated with chesse A & served with toast & lemon 1

7,90 €

Large colorful salad plate with shrimps **or** chicken breast strips
and baguette J,K,M

18,50 €

Traditional, Regional and Artisanal Products in Harmony

Thuringia Rostbrät'l ^J

Finest grilled neck of pork with onions & finely cut fried potatoes

19.40€

Original Mutzbraten from Schmölln á la Maison

specially pre-treated neck of pork with salt, pepper & marjoram for 24 hours

roasted & served with sauerkraut, mustard ^J & bread ^A

17.10€

can also be served with finely cut fried potatoes

18.40€

'Sauerbraten'

Marinated beef á la Maison ^{I,K}

served with red cabbage with apple and small local dumplings^A.

22.90 €

Homemade pork brawn ^J topped with remoulade sauce^C,

served with fried potatoes and a salad bouquet ^{J,K}

15,90 €

Heavenly spices

Tender venison schnitzels in a delicate hazelnut crust, served with bacon cream Brussels sprouts, in a port wine and cranberry reduction, accompanied by potato dumplings A,C,D,K

25,90€

Turbot fillet under a nut crust served with spiced cabbage and orange couscous, accompanied by a grapefruit yogurt sauce

A,C,H,L

25,90€

Whole roasted pork tenderloin, port wine and cranberry jus, pumpkin and gnocchi

A,C,K

24,90 €

Chicken Breast Fillet

with Tomato and Pepper Vegetables and Basil Pasta

A,C

24,90 €

Please also take note of our supplementary menu featuring successful creations centered around local beef, sourced from regional farming and processing

Vegetarian, fresh and tasty

Vegan 'Königsberger Klöppe' in a herb and caper cream sauce,
served with black rice and beetroot salad A,C

21,90€

Vegetarian baked Hokkaido pumpkin with black rice, peppers,
mushrooms, and tomatoes, served with a yogurt-sesame sauce C

19,90€

Enticing Sweet Pick-Me-Ups

"Fake black forest cake"

vanilla quark, sweet roasted pumpernickel, and cherries C,A

7,90€

"Topsy Cappuccino"

Homemade Vanilla Parfait served in a sophisticated way C,D

8,90€

Hot Drinks

Coffee

| | |
|-----------------------------|--------|
| Cup of Coffee | € 2.60 |
| Pot of Coffee | € 5,20 |
| Cup of decaffeinated coffee | € 2.60 |

Coffee Specials

| | |
|-----------------|--------|
| Espresso | € 2.50 |
| Double Espresso | € 4,40 |
| Cappuccino | € 3,50 |
| Café au Lait | € 4.20 |
| Café Macchiato | € 4,50 |

Tea

| | |
|-----------------------|--------|
| Cup of tea with lemon | € 3,50 |
| Pot of tea with lemon | € 4,60 |

Other Hot Drinks

| | |
|------------------------------|--------|
| Hot Chocolate | € 3.90 |
| Grog | € 4.90 |
| Mulled Wine | € 4.90 |
| Hot lemon drink | € 2.90 |
| Glass of Milk (warm or cold) | € 2.90 |

Spirits 2cl

| | |
|--|--------|
| Altenburger "Schwarzgebranter" (regional herbal Liqueur) | € 2.90 |
| Fruit Brandy | € 2.90 |
| Williams Christ Pear Brandy | € 3.40 |
| Malteserkreuz Aquavit (Maltese Cross Aquavit) | € 2.90 |
| Baileys | € 3.40 |
| Jägermeister (Master of the hunt) | € 2.90 |
| Ramazzotti (herbal Liqueur from Italy) | € 3.40 |
| Rémy Martin Cognac | € 4.90 |
| Ouzo 12 (aniseed spirit) | € 2.90 |
| Cherry Liqueur | € 2.90 |

**Are you looking for a particular schnapps or a particularly fine spirit?
Do not hesitate to ask us, we will gladly advise you.**

Draught beer

| | |
|-------------------------------|--------|
| 0,3 l. Köstritzer cellar beer | € 3,70 |
| 0,5 l. Köstritzer cellar beer | € 5,40 |
| 0,3 l. Altenburger Premium | € 3.60 |
| 0,4 l. Altenburger Premium | € 4,50 |
| 0,3 l. Köstritzer dark beer | € 3,70 |
| 0,5 l. Köstritzer dark beer | € 5,40 |

Bottled beer

| | |
|--|--------|
| 0,5 l. Benediktiner yeast beer | € 3.90 |
| 0,5 l. Benediktiner yeast beer (without alcohol) | € 3.90 |
| 0,33 l. Bitburger beer (without alcohol) | € 3.50 |

Non-alcoholic beverages

| | |
|---|--------|
| 0,25 l. Thüringer Waldquell Mineral Water | € 2.50 |
| 0,25 l. Thüringer Waldquell Mineral Water Sparkling | € 2.50 |
| 0,25 l. Thüringer Waldquell Tonic Water | € 2.90 |
| 0,2 l. Vita Cola (Special Coke from Thuringia) | € 2.80 |
| 0,2 l. Vita Cola with Orange or lemon taste | € 2.80 |
| 0,25 l. Ginger Ale | € 2.90 |

Farmer's market juices

Products from the family run company 'Bauer' declare the region of origin

| | |
|--|--------|
| 0,2 l. Orange Juice | € 3,20 |
| 0,2 l. Unfiltered Apple Juice | € 2.90 |
| 0,2 l. Apple Juice & Mineral Water Mix | € 2.90 |
| 0,2 l. Tomato Juice | € 2.90 |
| 0,2 l. Blackcurrent Juice | € 2.90 |
| 0,2 l. Sour Cherry Nectar Juice | € 3,20 |
| 0,2 l. Sour Banana Nectar Juice | € 3,20 |

Long drinks 4cl/0.15l

| | |
|--|--------|
| Gin & Tonic | € 6.90 |
| Bacardi Coke | € 6.50 |
| Campari Orange | € 6.90 |
| Hugo (Prosecco, Elderflower Syrup & Water) | € 6.90 |

**Altenburg beef,
lovingly prepared.**

Enjoy me...

**The cattle enjoy fresh
grass during the summer
and home-harvested hay
and straw in winter, as well
as sunlight every day and
sufficient exercise.**



Bon appétit!

The Red Highland Cattle is a dual-purpose breed from the German low mountain ranges. In the 1960s, it nearly became extinct.

Through the breeding efforts of the agricultural company am Leinawald eG (AGRaL), several aspects are being pursued.

It preserves an important genetic resource for cattle breeding, utilises the grazing areas in the Wieretal, and produces high-quality and tasty meat.

The cattle are particularly well-suited for managing nature conservation areas, such as around the Schömbach reservoir or the largest Altenburg orchard meadow in Lohma.

Due to their slow growth, we obtain tender and aromatic beef.

Egg-drop soup in beef broth

€6.90

Tender beef goulash with fresh vegetables and homemade bread dumplings

€23.90

Boiled beef

with soup vegetables and horseradish sauce, and low-starch potato dumplings (“Rutscher”)

€20.90

Homemade marinated pot roast

with apple-red cabbage and Schmölln “button” dumplings

€22.90

Our friendly staff will be happy to tell you about the steak of the day.

Juicy beef steak

(chuck, sirloin, T-bone or tenderloin)

with homemade herb butter, chips and a small salad

€28.90