

Herzlich willkommen im **Haus Hainstein**

Wir freuen uns, Sie im Restaurant eines der traditionsreichsten
Hotels Eisenachs begrüßen zu dürfen.

Wo zeigt sich Lebenslust und -freude mehr, als an einem herzlich
gedecktem Tisch in Erwartung eines feinen Mahles, begleitet von
einem einmaligen Ausblick?

Stets darauf ausgerichtet, Ihre Erwartungen zu übertreffen,
möchten wir mit wundervollen Momenten und kulinarischen
Genüssen, am Fuße der historischen Wartburg, unvergessliche
Erinnerungen schaffen lassen.

Öffnungszeiten



Montag bis Sonntag von 7:00 bis 22:00 Uhr
Warme Küche: 11:45 bis 21:30 Uhr
Unsere Bar ist 24 Stunden für Sie geöffnet

Über das Haus



Seit dem Jahre 1924 ist das **Haus Hainstein**, unmittelbar am Fuße der historischen Wartburg in Eisenach eine Einrichtung der Evangelischen Kirche.

Das große Gebäude wurde von 1888 bis 1890 als Sanatorium erbaut. Im Jahre 1918 gelangt das Haus in den Besitz von katholisch orientierten Kreisen und wurde erstmalig als Hotel betrieben.

Als 1912 die 400-Jahr-Feier des Wormser Reichstages stattfand, hatte Oberkirchenrat Dr. Cordes den amerikanischen Lutheranern vorgeschlagen, den Hainstein anzukaufen und zu einer Zentrale des Luthertums zu machen. Dies wurde jedoch abgelehnt, da die Kaufsumme 100.000,00 Dollar betragen sollte. Eine in Papiermark nicht auszudenkende Summe.

Erzbischof Söderblom nahm sich damals vor, den Plan nicht aufzugeben, den Hainstein für kirchliche Zwecke zu erwerben. 1924 gelang es schließlich, den gesamten Kaufpreis von den Landeskirchen, von der Kirche Schwedens und von der Wartburgstiftung aufzubringen.

Bis zu seinem Tod 1931 blieb Erzbischof Söderblom Protektor des Hainsteins.

Noch im gleichen Jahr wurde beschlossen, ihm ein Denkmal zu setzen, welches heute noch vor dem Haus Hainstein an Söderblom erinnert.



Menu



Suppen



Knoblauchcremesuppe

Cremig püriert mit knusprigen Croûtons, serviert im Brotlaib unserer Hausbäckerei „Liebtrau“.

9.50

in der Suppentasse

8.50

Kräftige Consommé

5.90

Köstliche Bouillon vom Jungbullen, mit Kräuter-Eierkuchen-Streifen und frischem Wurzelgemüse.

Käse-Lauch-Cremesuppe

8.50

mit Hackfleischbällchen

Vorspeisen/ Salate/ Zwischengänge



Fitness-Salat

18.50

Gemischter Salat, frische Tomaten und Gurke, dazu Hähnchenbruststreifen und hausgemachte Croûtons.

Wildkräutersalat

klein

groß

Junger Wildkräutersalat mit Zitronen-Vinaigrette.

5.90

9.50

Grünes vom Gemüsemarkt

5.90

Gemischter Salat mit Schmand-Dressing, dazu frische Tomaten, Paprika und Gurke.

Zum Auftakt



Würzfleisch

klein

6.50

Aus Hähnchenbrustfilet mit Käse überbacken dazu Toast.

groß

10.50

Bauernfrühstück

16.50

aus gebratenen Kartoffelscheiben, Schinkenspeck, Zwiebel sowie Ei

Rosa gegartes Roastbeef

18.50

Zart rosa gegartes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln.

Lieblingsgerichte unserer Gäste

Sättelstädter Bachforelle	27.50
Gegrillte Forelle mit Kartoffeln, Butter und frischem Gurkensalat.	
Grillteller „Haus Hainstein“	19.50
Mit original Thüringer Bratwurst, Rostbrätel, deftigem Sauerkraut und Bratkartoffeln.	
Wiener Schnitzel	27.50
Das Original: Vom Kalb, dazu Pommes und Salatbouquet.	
Leberkäse	18.50
Mit Spiegelei, Bratkartoffeln und klassischem Krautsalat.	
Schnitzel au four	24.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Würzfleisch überbacken dazu Kroketten.	
Rindercarpaccio	15.90
Hauchzarte Filetscheiben, Parmesan und Wildkräutersalat	
Gulasch mit Butterspätzle	19.50
Gulasch aus dem Schweinelachs	
Pulled Pork Burger	23.50
mit karamellisierten Zwiebeln, knusprigen Bacon und Avocadocreme	
Tortellini	16.50
mit Spinat-Ricotta-Füllung Käse-Sahne-Soße	
Saftige Spareribs – Nur montags!	23.50

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“	14.90
Mit cremigem Schmand, würzigem Speck und roten Zwiebeln.	
Flammkuchen „Veggie“	14.90
Mit Peperoni und herzhaftem Ziegenkäse.	

Brotzeit

Käseplatte	13.90
Vier ausgewählte, internationale Käsesorten, mit Trauben, Feigensenf, Butter und frischem Brot.	
Wurstplatte	13.90
Mit aromatischer Rotwurst, Sülzwurst, Leberwurst, Knackwurst.	
Wurst – Käseplatte	15.90
Gemischte Platte mit unseren beliebtesten Spezialitäten.	

Fleischige Spezialitäten

Hausgemachte Rinderroulade	26.50
Mit original Thüringer Klößen und feinem Apfelrotkohl.	
Rumpsteak -250 Gramm-	32.50
Feinstes aus der deutschen Färsse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln.	
Rindertafelspitz	24.50
An Meerrettichsauce, mit Butterkartoffeln und frischen Brokkoli Röschen.	

Warm & Wunderbar

Käsespätzle	14.90
Mit aromatischen Röstzwiebeln.	
Schnitzel „Wiener Art“	19.50
Goldbraun und knusprig. Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salatbouquet.	
Schnitzel mit Pilz-Rahm-Soße	21.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pilz-Rahm-Soße, Kroketten und Salatbouquet	



Süße Verführung



„Ich kann allem widerstehen, nur der Versuchung nicht.“

Oscar Wilde

Amaretto-Schokoladenmousse **7.90**

Luftig geeiste Schokomousse mit heißen Kirschen.

Crème Brûlée **6.90**

Feinste Bourbon-Vanille-Creme unter knackiger Karamell-Kruste, dazu frische Früchte.

Windbeutel **6.50**

Luftiger Windbeutel gefüllt mit cremiger Himbeersahne, dazu warme Kirschen und Vanilleeis.

Cheesecake

Warmer Cheesecake mit Vanillesoße und Zitronenschaum **7.50**

Kuchen **3.90**

Haus Hainsteins köstliche Kuchenangebote. Lassen sie sich jeden Tag aufs Neue von frischen Tagesangeboten verführen. Fragen sie unser Servicepersonal!

Eiskalt erwischt...



Eiskaffee / Eisschokolade **4.50**

Eiskaffee oder Eisschokolade mit einemTupfer frischer Sahne.

Tropicana **5.50**

Mit erfrischendem Cassis-Sorbet und Orangensaft.

Hainstein Royal **6.50**

Cassis Sorbet, aufgegossen mit original Sekt „Haus Hainstein“.

Fürst Pücklers Art **9.50**

Cremiges Vanilleeis, Schokoeis und Erdbeereis mit einer Krone aus Sahne.

Schweden Becher **9.50**

Durch Eierlikör beschwipstes Vanilleeis mit Apfelmus und Sahne.

Schwarzwälder Kirsch **9.50**

Cremiges Vanille- und Schokoeis mit einem Schuss Kirschlikör, dazu Sauerkirschen und einer Sahnekrone.

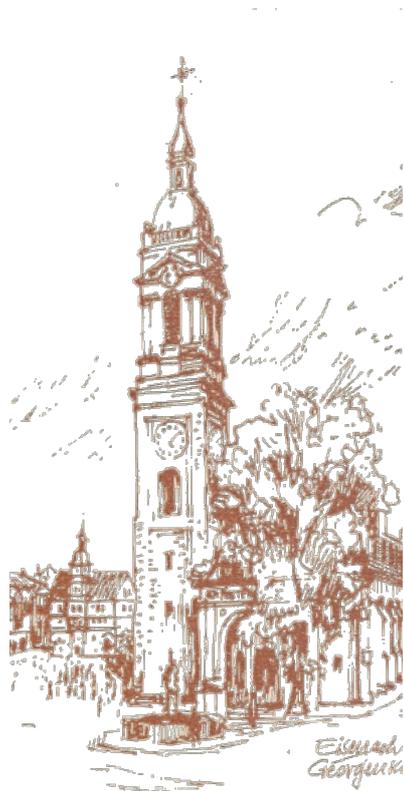
Knusperhäuschen **10.50**

Fabelhafter Dreiklang aus Wallnuss-, Stracciatella- und Schokoeis, dazu Sahne getoppt mit knusprigem Krokant.

Freche Früchte **11.50**

Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit frischen Früchten und Sahne.

Kaffee & Tee



Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,80 €
Pott Kaffee	3,90 €
Espresso	
single	2,80 €
double	5,60 €
macchiato	2,80 €
Cappuccino	
mit geschäumter Milch	4,20 €
mit Sahne	4,40 €
Latte macchiato	
classic	4,20 €
Chocciatto	
	4,20 €
Café au lait	
(Milchkaffee)	4,20 €
Heiße Schokolade	
classic	4,20 €
mit Sahne	4,40 €

Klassischer Tee (Ronnefeld)

(im Glas)

Kräutermischung	
Pfefferminztee	
Früchtete	
Hagebuttente	
Kamillente	3,80 €
Glas Milch	
	2,80 €
Glas heiße Zitrone	
	2,80 €

Empfehlung aus unserer Ronnefeld Teeselektion:

Kännchen Tee

Ceylon, Assam, Darjeeling
Earl Grey, Morgentau

5,60 €

Glas Tee

Ceylon, Assam, Darjeeling,
Japan-Classic Grüner Tee

3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser:

Thüringer Waldquell	0,25 l Flasche	2,40 €
Thüringer Waldquell (still)	0,25 l Flasche	2,40 €
Thüringer Waldquell (still)	0,75 l Flasche	5,80 €
Thüringer Waldquell (classic)	0,75 l Flasche	5,80 €

Schweppes:

(0,20 l Flasche)

Tonic Water	3,80 €
Bitter Lemon	3,80 €
Ginger Ale	3,80 €

Fahner:

Fruchtsäfte aus der Region (0,20 l Flasche)

Grapefruit	3,50 €
Schwarze Johannisbeere	3,50 €
Orangensaft	3,50 €
Sauerkirschsaft	3,50 €
Apfelsaft	3,50 €
Tomatensaft	3,50 €
Bananennektar	3,50 €
Traubensaft	3,50 €

**„Gibt das Leben dir
Zitronen, mach Limonade
draus!“**

Vita Cola	0,33 l	3,50 €
Coca Cola	0,20 l	2,80 €
Coke Light	0,20 l	2,80 €
Fanta	0,20 l	2,80 €
Sprite	0,20 l	2,80 €
Apfelschorle	0,20 l	2,80 €
Spezi	0,20 l	2,80 €

Saftschorle

Grapefruitschorle	0,4 l Glas
Orangenschorle	0,4 l Glas
Sauerkirschschorle	0,4 l Glas
Johannisbeerschorle	0,4 l Glas

5,80 €

Unsere Bierauswahl

Biere nach Pilsner Brauart:

Eisenacher Pils	0,30 l	4,80 €
<i>(vom Fass)</i>	0,50 l	5,40 €
Radler naturtrüb	0,30 l	4,80 €
<i>(vom Fass)</i>	0,50 l	5,40 €

Schwarzbier:

Eisenacher „Schwarzer Esel“	0,30 l	4,80 €
<i>(vom Fass)</i>	0,50 l	5,40 €

Hefeweizen:

Benediktiner Hefeweißbier	0,50 l	5,40 €
<i>(vom Fass) hell</i>		
<i>(Flasche) dunkel</i>	0,50 l	5,40 €

Alkoholfreie Biere:

Bitburger alkoholfrei	0,33 l Flasche	3,60 €
Benediktiner Hefeweißbier	0,50 l Flasche	5,40 €
Radler / Diesel alkoholfrei	0,50 l	5,40 €

Schaumweine

Hausmarke „Haus Hainstein“	0,2 l	6,90 €
<i>(trocken)</i>	0,75 l Flasche	23,50 €

Rotkäppchen Sektkellerei		
<i>(trocken)</i>	0,75 l Flasche	21,50 €
<i>(halbtrocken)</i>	0,75 l Flasche	21,50 €

Cocktails & Longdrinks

Mojito

ein intensiv-aromatischer Cocktail aus hellem, kubanischen Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Sodawasser

9,50 €

Bacardi Razz

ein fruchtig-spritziger Cocktail mit Barcardi Rum, Himbeeren und Zitronenlimonade

9,50 €

Sex on the Beach

fruchtiger, mäßig süßer Cocktail mit Orangensaft, Geradine Sirup und Vodka

9,50 €

Caipirinha

erfrischend aus Limette, Pitu und Rohrzucker

9,50 €

Tequila Sunrise

ein fruchtiger süßer Cocktail aus Tequila, Orangensaft und Geradine

9,50 €

Hugo

ein erfrischend-spritziger Cocktail aus Prosecco, Holunderblütensirup und frischer Minze

9,50 €

Aperol Spritz

fruchtig – bitter im Geschmack und mit dem gewissen „Etwas“

8,50 €

Lillet Wild Berry

Erfrischend fruchtig aus Lillet und Schweppes Wildberry

8,50 €

Malibu Kirsch oder Malibu Orange

ein angenehm-süßer Longdrink aus Kokosnussum, und Kirsch- / Orangensaft

8,50 €

Cuba Libre

ein erfrischend-süßer Longdrink mit Rum und Cola

8,50 €

Gin Tonic

der Klassiker unter den Longdrinks: erfrischend-herb aus Gin und Tonic Water

8,50 €

Campari - Orange

ein bisschen Italien Glas : Campari und Orangensaft

8,50 €

Erdbeerbowle

fruchtig - spritzig mit frischen Erdbeeren

5,50 €

Weinkarte

Weißwein

Landeskellerei Weinhaus Pforte

Saale Unstrut

Traubenräuber 0,2 l Schoppen **7,30 €**
(trocken) 0,75 l Flasche **27,90 €**

Müller-Thurgau 0,2 l Schoppen **7,90 €**
(trocken) 0,75 l Flasche **30,50 €**

Weingut Lorenz & Söhne

Nahe

Weissburgunder 0,2 l Schoppen **6,90 €**
(halbtrocken) 0,75 l Flasche **25,90 €**

Weingut Dr. Hinkel

Rheinhessen

Morio Muskat 0,2 l Schoppen **6,90 €**
(lieblich) 0,75 l Flasche **25,90 €**

Weingut der evangelischen Kirche in Hessen

und Nassau

Rheinhessen

Grauburgunder 0,2 l Schoppen **7,20 €**
(trocken) 0,75 l Flasche **26,50 €**

Weingut Plaimont

Südfrankreich

Fleur de d'Artagnan 0,2 l Schoppen **6,90 €**
(trocken) 0,75 l Flasche **25,90 €**

Thüringer Weingut Bad Sulza

Saale-Unstrut

Castello di Auerstedt 0,2 l Schoppen **9,40 €**
(lieblich) 0,75 l Flasche **35,50 €**

Rotwein & Roséwein

Landeskellerei Weinhaus Pforte

Saale Unstrut

Rebenwühler 0,2 l Schoppen **7,90 €**
(halbtrocken) 0,75 l Flasche **30,50 €**

Weingut Lergenmüller

Pfalz

Spätburgunder 0,2 l Schoppen **7,90 €**
(halbtrocken) 0,75 l Flasche **30,50 €**

Weingut Plaimont

Südfrankreich

Fleur de d'Artagnan 0,2 l Schoppen **6,90 €**
(trocken) 0,75 l Flasche **25,90 €**

Weingut Miguel Torres

Chile

Santa Digna Reserva Cabernet

Sauvignon Rosé 0,2 l Schoppen **7,90 €**
(Rosé halbtrocken) 0,75 l Flasche **30,50 €**

Thüringer Weingut Bad Sulza

Saale-Unstrut

(Rosé trocken) 0,2 l Schoppen **9,40 €**
0,75 l Flasche **35,50 €**

Weingut der evangelischen Kirche in Hessen

und Nassau

Rheinhessen

Spätburgunder 0,2 l Schoppen **7,20 €**
(trocken) 0,75 l Flasche **26,50 €**

MAN

Shiraz 0,2 l Schoppen **7,20 €**
(trocken) 0,75 l Flasche **26,50 €**