

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 €



Kürbiscremesuppe

mit Orangen-Ingwer-Klößchen, gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl C,D

7,90 €

Feige im Knuspermantel mit Ziegenfrischkäsecreme und
Altenburger-Safran-Honig, buntem Rucolasalat und einer
Portwein-Balsamico-Reduktion A,C

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 1

6,90 €

Großer bunter Salatteller
mit Koriander-Limetten-Garnelen und Baguette J,K,M

17,50 €



Tradition, Region und Handwerk im Einklang

Thüringer Rostbrät´l mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

17,40 €



Original Schmöllner Mutzbraten, aus eigener Herstellung,

mit Sauerkraut, Senf_J und Brot_A

16,10 €

oder mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

17,40 €



Hausgebeizter Sauerbraten vom Rind_{I,K}

dazu Apfelrotkohl und Schmöllner Knopfklöße_A

19,90 €



Reussen- Teller

Kalte Platte mit Wurst- und Käsespezialitäten, _{C,J,A}

serviert mit Brot_A und Butter_C

14,90 €

Hausgemachte Schweinskopfsülze_J mit Remouladensauce_C,

dazu Bratkartoffeln und Salatbouquet_{J,K}

14,90 €



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

Himmlische Gewürzzeit

Knusprige Entenkeule, mit hausgemachten Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße und Bröselbutter A,C

24,90 €

Burger von der heimischen Wildsau,
mit einer Wacholder-Speck-Mayonnaise,
dazu herzhafter Apfel-Rotkohl-Salat, hausgemachten Kloß-Pommes
und Cranberrysauce A,C,D

19,90€

„Sandwich“ vom Zander mit Kürbis-Kartoffel-Püree
auf süß-saurem Linsengemüse C,K

23,90€



Gebratene Garnelen auf einer Vollkornpasta mit Kürbis und Cranberrys
in leichter Orangen-Chili-Butter A, D, C, M,

20,90€

Hähnchenbrustfilet auf buntem Wokgemüse,
einer Joghurt-Koriander-Sauce und knusprigem Maniok-Rösti A,C

21.90€

Holzfallersteak aus der Schweineschulter mit gebratenen Champignons
in einer Rotwein-Zwiebel-Sauce, dazu Bratkartoffeln K

22,90€



Vegetarisch, Frisch und Lecker

Vegetarischer Flammkuchen A,C
mit Spitzkohl, Orangen und Ziegenfrischkäse

16,90 €

Vollkornpasta mit Kürbis, Cranberrys und Rucola
in leichter Orangen-Chili-Butter A, C, D

15,90€

Verführerisch süße Seelentröster

Minigewürzkuchen mit Himbeersorbet und Schlagsahne D,C,A

8,90€

Verführerisches Tiramisu im Weckglas C,D

4,90 €

Heiße Getränke

1 Tasse Kaffee ₉	2,30 €
1 Kännchen Kaffee ₉	4,40 €
1 Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,30 €

Kaffeespezialitäten:

1 Tasse Espresso ₉	2,30 €
1 Tasse Espresso double ₉	3,90 €
1 Tasse Cappuccino ₉	2,90 €
1 Tasse Milch – Kaffee ₉	3,50 €
1 Glas Latte - Macchiato ₉	3,90 €
1 Glas Tee mit Zitrone	2,90 €
1 Kännchen Tee mit Zitrone	3,90 €
1 Tasse Heiße Schokolade _c	3,50 €
1 Glas Grog _{2,K}	4,90 €
1 Glas Glühwein _K	4,90 €
1 Glas heiße Zitrone	2,00 €
1 Glas Milch warm oder kalt _c 0,2 l	2,00 €

Spirituosen 2cl

Schwarzgebrannter ₂	2,50 €
Obstler	2,50 €
Williams Christ	3,00 €
Malteserkreuz Aquavit	2,50 €
Baileys	3,00 €
Jägermeister ₂	2,50 €
Ramazzotti ₂	3,00 €
Remy Martin	4,50 €
Ouzo ₁₂	2,50 €
Kirschlikör	2,50 €

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

Biere vom Faß

1 Glas Altenburger Premium _κ	0,3 l	3,40 €
1 Glas Altenburger Premium _κ	0,4 l	4,20 €
1 Glas Holzlandbräu (ungefiltertes Märzen) _κ	0,3 l	3,40 €
1 Glas Holzlandbräu (ungefiltertes Märzen) _κ	0,5 l	4,90 €
1 Glas Benediktiner Hefe _κ	0,3 l	3,40 €
1 Glas Benediktiner Hefe _κ	0,5 l	4,90 €

Secco / Frizzante vom Faß

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

Flaschenbiere

1 Fl. Köstritzer Schwarzbier _κ	0,5 l	3,60 €
1 Fl. Benediktiner Hefe alkoholfrei _κ	0,5 l	3,60 €
1 Fl. Bitburger alkoholfrei _κ	0,33 l	3,10 €

Alkoholfreie Getränke

1 Fl. Thüringer Waldquell medium	0,25 l	2,20 €
1 Fl. Thüringer Waldquell still	0,25 l	2,20 €
Tafelwasser spritzig oder still	0,25 l	2,00 €
Tafelwasser spritzig oder still	1,0 l	5,50 €
1 Glas Vita Cola Pur _{2,6,5} Orange, Zitrone	0,2 l	2,50 €
1 Glas Spezi _{2,6,5}	0,2 l	2,50 €
1 Fl. Tonic von Thüringer Waldquell ₁₁	0,25 l	2,50 €
1 Fl. Ginger Ale _{6,5}	0,25 l	2,50 €

Bauer Säfte

1 Glas Orangensaft	0,2 l	2,80 €
1 Glas Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,80 €
1 Glas Apfelsaftschorle	0,2 l	2,80 €
1 Glas Tomatensaft	0,2 l	2,80 €
1 Glas Schwarze Johannisbeere	0,2 l	2,80 €
1 Glas Sauerkirschnektar	0,2 l	2,80 €
1 Glas Bananennektar	0,2 l	2,80 €

Long Drinks 4 cl / 0,15 l

Gin Tonic ₁₁	6,50 €
Cola Bacardi _{2,6,5}	6,50 €
Campari mit Orangensaft _{2,6,5}	6,50 €
Hugo	6,50 €

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 €

Cream of pumpkin soup on orange-ginger dumplings topped with roasted pumpkin seeds and pumpkin oil C,D

7,90 €

Fig in a crispy coating with fresh goat cheese cream and saffron honey, served with a colourful rocket salad and sprinkled with a port wine-balsamic reduction A,C

11,90 €

Ragout Fin of Chicken C,K,L,E

coated with chesse A & served with toast & lemon 1

6,90 €

Large mixed salad plate with coriander-lime prawns

served with baguette J,K,M

17,50 €

Traditional, Regional and Artisanal Products in Harmony

Thuringia Rostbrät'l J

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

17.40€

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

16.10€

can also be served with finely cut fried potatoes

17.40€

'Sauerbraten'

Marinated beef á la Maison J,K

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

19.90 €

Reussen-Platter

Cold platter with regional sausage meats & cheese specialities^{C,J,A}

served with bread A & butter^C

14.90€

Homemade pork brawn J topped with remoulade sauce^C,

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

14,90 €

Heavenly spices

Crispy leg of duck on our homemade apple and red cabbage,
served with potato dumplings and crumb butter [A,C](#)

24,90 €

Wild Boar-Burger with juniper-bacon-mayonnaise, served
with apple-red cabbage salad sided with homemade dumpling fries
and cranberry sauce [A,C,D](#)

19,90€

Pike-perch with pumpkin-potato puree on sweet
and sour lentil vegetables [C,K](#)

23,90 €

Fried prawns on a pasta dish with pumpkin and cranberries
in a light orange-chilli butter [A,D,C,M](#)

20,90 €

Fried chicken breast filet on a colourful wok vegetable-mix, laced with a
yoghurt-coriander sauce and served with crispy cassava rösti [A,C](#)

21,90 €

350g pork shoulder steak topped with fried mushrooms
in a port wine onion sauce and served with fried potatoes [K](#)

22,90€

Vegetarian, fresh and tasty

Tarte flambée with pointed cabbage, orange segments
and fresh goat cheese

A,C,

16,90 €

Pasta with pumpkin, cranberries and rocket salad spiced
with a light orange chilli-butter A,C,D

15,90€

Enticing Sweet Pick-Me-Ups

Tiramisu in a mason jar C,D

4,90 €

Mini spice-cake with raspberry-sorbet and cream C,D,A

8,90€

Hot Drinks

Coffee

Cup of Coffee	€ 2.30
Pot of Coffee	€ 4.40
Cup of decaffeinated coffee	€ 2.30

Coffee Specials

Espresso	€ 2.30
Double Espresso	€ 3.90
Cappuccino	€ 2.90
Café au Lait	€ 3.50
Café Macchiato	€ 3.90

Tea

Cup of tea with lemon	€ 2.90
Pot of tea with lemon	€ 3.90

Other Hot Drinks

Hot Chocolate	€ 3.50
Grog	€ 4.90
Mulled Wine	€ 4.90
Hot lemon drink	€ 2.00
Glass of Milk (warm or cold)	€ 2.00

Spirits 2cl

Moonshine	€ 2.50
Fruit Brandy	€ 2.50
Williams Christ Pear Brandy	€ 3.00
Malteserkreuz Aquavit (Maltese Cross Aquavit)	€ 2.50
Baileys	€ 3.00
Jägermeister (Master of the hunt)	€ 2.50
Ramazzotti (herbal Liqueur from Italy)	€ 3.00
Rémy Martin Cognac	€ 4.50
Ouzo 12 (aniseed spirit)	€ 2.50
Cherry Liqueur	€ 2.50

**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. Altenburger Premium	€ 3.40
0,4 l. Altenburger Premium	€ 4,20
0,3 l. Holzlandbräu – special lager beer	€ 3,40
0,5 l. Holzlandbräu – special lager beer	€ 4,90
0,3 l. Benediktiner yeast beer	€ 3,40
0,5 l. Benediktiner yeast beer	€ 4,90

Bottled beer

0,5 l. Köstritzer dark beer	€ 3.60
0,5 l. Benediktiner yeast beer (without alcohol)	€ 3.60
0,33 l. Bitburger beer (without alcohol)	€ 3.10

Non-alcoholic beverages

0,25 l. Thüringer Waldquell Mineral Water	€ 2.20
0,25 l. Thüringer Waldquell Mineral Water Sparkling	€ 2.20
0,25 l. Thüringer Waldquell Tonic Water	€ 2.50
0,2 l. Vita Cola (Special Coke from Thuringia)	€ 2.50
0,2 l. Vita Cola with Orange or lemon taste	€ 2.50
0,25 l. Ginger Ale	€ 2.50

Farmer's market juices

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

0,2 l. Orange Juice	€ 2.80
0,2 l. Unfiltered Apple Juice	€ 2.80
0,2 l. Apple Juice & Mineral Water Mix	€ 2.80
0,2 l. Tomato Juice	€ 2.80
0,2 l. Blackcurrent Juice	€ 2.80
0,2 l. Sour Cherry Nectar Juice	€ 2.80
0,2 l. Sour Banana Nectar Juice	€ 2.80

Long drinks 4cl/0.15l

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