

GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS



## Frühstück

Montag – Samstag von 08:00 bis 11:00 Uhr

### Klassisches Frühstück

Brötchen, Butter, Salami, Schinken, Frisch- und Schnittkäse

5,50 €

### Süßes Frühstück

Brötchen, Butter, Marmelade, Nutella und Honig

4,50 €

### Genießer Frühstück

Brötchen, Butter, Frisch- und Schnittkäse, Räucherlachs und 1 gekochtes Ei

7,10 €

### Vitales Frühstück

Brötchen, Butter, verschiedene Käsesorten und 1 gekochtes Ei

6,90 €

### Luxus für 2

Brötchen, Butter, Räucherlachs, Rührei,  
gefüllte Antipasti, Käse, Schinken und 1 Glas Prosecco

18,90 €

1 Portion 9,50 €

alle Frühstücksvariationen sind auf Wunsch auch mit Brot erhältlich

## Eierspeisen

### Strammer Max

5,20 €

### 3 Setz- oder Rühreier

mit Brötchen und Butter

4,40 €

Immer wieder sonntags – unser leckerer Sonntagsbrunch



GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS



## Vorspeisen

<b>Kraftbrühe Royal</b> mit Julienne-Gemüse und Gartenkräutern	5,20 €
<b>Wildrahmsüppchen „Hubertus“</b> mit Preiselbeeren und Mandelsplittern	5,60 €
<b>Kleiner Beilagensalat</b> mit Knoblauchcroûtons und Hausdressing	4,90 €

## Leicht & Lecker

<b>Geschwenkte Schupfnudelpfanne</b> mit Kirschtomaten, Mozzarella und Wildkräutersalat	11,90 €
<b>Gebratene Hubertusröstis</b> mit Wiesenchampignons in Rahm, Kräutern und mariniertem Salat	10,70 €
	kleine Portion 9,50 €
<b>Sülze vom Reh</b> Remouladensoße oder Essig & Öl, dazu Bratkartoffeln	10,50 €
	kleine Portion 9,20 €

Firmen- oder Familienfeiern – bei uns finden Sie Platz für bis zu 300 Personen



GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS



## Regionales aus Topf und Pfanne

### Schweineschnitzel „Steigerwald“

mit Knusperpanade an Wiesenchampignons in Rahm,  
dazu herzhaft gebratene Bratkartoffeln

14,90 €

kleine Portion 12,60 €

### Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

in süßer Chili-Marinade, serviert auf Buttererbsen in Rahm  
und Hubertusrösti

14,10 €

### Grillteller „Hubertus“

Thüringer Rostbrätel und Rostbratwurst  
auf herzhaften Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Krautsalat

14,40 €

### Geschmorte Rinderroulade gefüllt nach „Hausmannsart“

traditionell mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

15,70 €

### Knuspriger Entenbraten

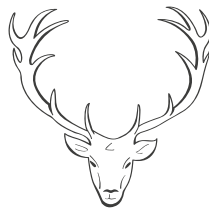
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

16,80 €

### Mutzbraten in einer Köstritzer-Schwarzbiersoße

auf Sauerkraut und gebackenen Klößen

14,80 €



GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS



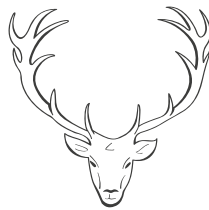
## Wildspezialitäten aus heimischen Forst

<b>Deftiges Wildgulasch mit Preiselbeeren</b>	16,10 €
Wiesenchampignons in Rahm und geschwenkten Schupfnudeln	kleine Portion 13,20 €
<b>Gebeizter Wildschweinbraten „Hubertus“</b>	15,40 €
an Preiselbeer-Birnen-Ragout, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	kleine Portion 13,10 €
<b>Braten aus der geschmorten Hirschkeule</b>	17,40 €
an Speckbohnen mit Thüringer Klößen	
<b>Wildsteak „Winzerart“</b>	17,90 €
serviert mit Pfefferkirschen, Mandelkroketten und Wildkräutersalat	

## Spezialitäten des Hauses

<b>Geschmorte Lammhaxe</b>	15,90 €
mit Speckbohnen und Thüringer Klößen	
<b>Gebratene Kalbsleber</b>	14,90 €
mit geschwenkten Zwiebeln und Backapfel an Kartoffelstampf	
<b>Rostbratwurst vom Wildschwein</b>	11,20 €
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	
<b>Matjesfilet „Hausfrauenart“</b>	12,80 €
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	

Immer wieder sonntags – unser leckerer Sonntagsbrunch



GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS

# Wildspezialitäten

## **Wildschwein:**

Wildschweine besiedeln Lebensräume von den gemäßigten Breiten bis in die Tropen, von der Ebene bis ins Hügelland. Wildschweine leben in unterholzreichen Laub- und Mischwäldern, aber auch in offenen Feldfluren, solange im Sommer die Feldfrüchte auf dem Acker stehen und genügend Deckung vorhanden ist.

Wildschweine sind die einzigen wild lebenden Vertreter der Familie der Schweine in Europa. Das Wildschwein ist die Stammform des Hausschweins.

Wer Wildschweinfleisch schon mal probiert hat, schwärmt meistens von seinem Geschmack und von der saftigen Konsistenz, die dem relativ hohen Fettgehalt zu verdanken ist. Wildschweinfleisch schmeckt ähnlich wie das Fleisch von Hausschweinen, aber viel würziger und intensiver. Trotzdem ist Wildschweinfleisch magerer als das von Hausschweinen.

## **Reh:**

Das Reh besiedelt weite Teile Europas und Asiens. In Europa kommt es von der Küste bis ins Hochgebirge, von Flussauen bis hin zu Bergwäldern, in Agrarlandschaften und Parklandschaften vor. Als Kulturfolger ist das Reh sehr anpassungsfähig.

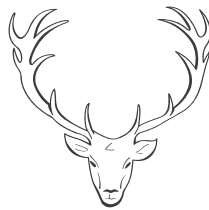
Rehfleisch hat einen charakteristischen, aber unaufdringlichen Eigengeschmack. Die Farbe von Rehfleisch ist tiefrot, aber nicht ganz so dunkel wie das von Hirschfleisch. Reh gilt nicht nur zu Recht als besonders zart und lecker, es gehört wie alle Wildtiere zu den Tierarten, die noch wirklich artgerecht und stressfrei leben.

## **Hirsch:**

Das natürliche Verbreitungsgebiet umfasst Europa und Zentral- und Westasien sowie Nordafrika. Rothirschreiche Länder in Europa sind v.a. Großbritannien (insb. Schottland), Deutschland, Österreich und Spanien. In Mitteleuropa kommt das Rotwild heute vorwiegend in Waldgebieten vor.

Ursprünglich: lichte Wälder und offene Landschaften; im Voralpenraum früher im Winter in Flussauen, die heute oft nicht mehr existieren.

Charakteristisch für Hirschfleisch vom Rothirsch ist seine dunkle Farbe, ein fast ins Braune übergehendes Tiefrot. Hirschfleisch hat eine ähnliche Konsistenz wie Rindfleisch, schmeckt aber kräftiger und im besten Sinn des Wortes eigenartig.

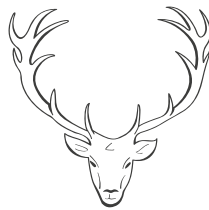


GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS



## Fischspezialitäten

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Schinkenwirsing mit Petersilienkartoffeln	16,20 €
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> an einer Curry-Ingwer-Soße mit Zuckerschoten und Wildreis	16,80 €
<b>Forelle „Müllerin Art“</b> mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter	14,70 €
<b>Gebratene Lachswürfel</b> in einer Grappasoße mit Tagliatelle und Kirschtomaten	16,40 €
<b>In Butter gedünstetes Seehechtfilet</b> in Weißweinssoße mit Süßkartoffelstampf und Möhrengemüse	15,90 €



GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS



## Dessert

<b>Lauwarmes Schokoladen-Soufflé</b> mit karamellisierter Birne und Schlagsahne	5,90 €
<b>Karamellisierter Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, Mandeln und Schlagsahne	4,90 €
<b>Crêpes</b> mit heißen Waldfrüchten und Vanilleeis	5,10 €
<b>Apfelringe</b> mit Zucker & Zimt und Schlagsahne	5,90 €
<b>Schokolade trifft Baileys</b> Eisvariation von Bourbon-Vanilleeis und Schokoladeneis, beträufelt mit Baileys und Schlagsahne	5,40 €
<b>Schwedenteller</b> Bourbon-Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	5,40 €
<b>„Heißer Hubertus“</b> Eisvariation von Bourbon-Vanilleeis und Schokoladeneis mit heißen heimischen Beeren & Früchten und Schlagsahne	5,50 €
<b>Kindereisbecher</b> mit Erdbeersoße und Smarties	3,90 €
<b>Ofenwarmer Apfelstrudel</b> mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne	5,90 €

Firmen- oder Familienfeiern – bei uns finden Sie Platz für bis zu 300 Personen



GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS



## Bier vom Fass

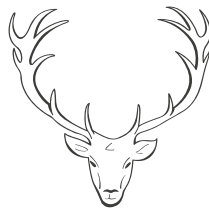
<b>Köstritzer Kellerbier</b>	0,3 l	<b>3,10 €</b>	0,5 l	<b>4,60 €</b>
<b>Köstritzer Pils</b>	0,3 l	<b>3,10 €</b>	0,5 l	<b>4,60 €</b>
<b>Radler</b> Köstritzer Pils mit Sprite	0,3 l	<b>3,10 €</b>	0,5 l	<b>4,60 €</b>
<b>Diesel</b> Köstritzer Pils mit Coca Cola	0,3 l	<b>3,10 €</b>	0,5 l	<b>4,60 €</b>
<b>Benediktiner Hefeweizen</b> hell	0,3 l	<b>3,10 €</b>	0,5 l	<b>4,60 €</b>
<b>Benediktiner Hefeweizen Mix</b> mit Saft, Coca Cola oder Sprite	0,3 l	<b>3,10 €</b>	0,5 l	<b>4,60 €</b>
<b>1 Maß Benediktiner Hefeweizen</b> hell oder <b>Köstritzer Kellerbier</b>			1,0 l	<b>8,60 €</b>

## Flaschenbier

<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0,33 l	<b>3,00 €</b>
<b>Bitburger Pils 0,0% alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,00 €</b>
<b>Benediktiner Hefe alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>Benediktiner Dunkel</b>	0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>Benediktiner Hell - helles Lagerbier</b>	0,5 l	<b>4,00 €</b>

Immer wieder sonntags – unser leckerer Sonntagsbrunch





GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS



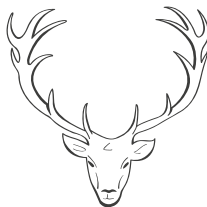
## Alkoholfreies

<b>Tafelwasser</b>	0,2l	<b>2,10 €</b>
Sprudel oder still	0,4l	<b>3,70 €</b>
	1,0l	<b>4,80 €</b>
<b>Gerolsteiner medium</b>	0,5l	<b>4,00 €</b>
<b>Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi</b>	0,33l	<b>3,80 €</b>
<b>Ginger Ale, Tonic Water,</b>	0,2l	<b>2,30 €</b>
<b>Bitter Lemon (Thüringer Waldquell)</b>	0,4l	<b>4,30 €</b>
<b>Vita Cola Original</b>	0,2l	<b>2,30 €</b>
	0,4l	<b>4,30 €</b>
<b>Fassbrause Himbeere</b>	0,2l	<b>2,30 €</b>
	0,4l	<b>4,30 €</b>
<b>Honest Tea Pfirsich + Rosmarin</b>	0,33l	<b>3,90 €</b>

## Säfte & Nektare von Fahner Frucht aus Thüringen

<b>Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft</b>	0,2l	<b>2,40 €</b>
<b>Maracujasaft, Rhabarbersaft, Bananennektar, Kirschnektar</b>	0,4l	<b>4,30 €</b>
<b>Saftschorle</b>	0,2l	<b>2,40 €</b>
	0,4l	<b>4,20 €</b>

Firmen- oder Familienfeiern – bei uns finden Sie Platz für bis zu 300 Personen



GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS



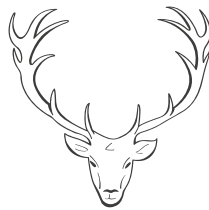
## Aperitif

Martini Bianco	5 cl	4,00 €	Sekt trocken,	0,75 l	22,50 €
Lillet Wildberry		6,00 €	Hausmarke, Mosel, Bernard-Massard		
Aperol Spritz		6,00 €			
Campari Orange		5,50 €	Prosecco	0,1 l	3,80 €

## Kaffee & Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,40 €	Cappuccino	3,20 €
Große Tasse Kaffee	3,90 €	Milchkaffee	3,20 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,40 €	Latte Macchiato	3,40 €
Espresso	2,40 €	Tasse Tee	2,40 €
Espresso Doppio	3,90 €	Darjeeling, Earl Grey, Heidelbeer-Holunder, Minze mit grünem Tee, Passionsfrucht und Mango mit grünem Tee, Kamille-Orange Kräuter, Kräuter Ayurveda, Rooibos Vanille Caramel	
Heiße Schokolade	3,40 €		
mit Sahne	3,90 €	Tasse Heiße Zitrone	2,40 €

„Mittagsgenuss im Hubertus“ 11:00 - 14:00 Uhr warmes & kaltes Mittagsbuffet



GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS



## Weinkarte

### Weißwein

**Ebbes Weißburgunder, trocken** Nahe, Weingut Adelseck 0,2l 5,00 €  
herrlich frisch, fruchtig & saftig, leichtes Muskataroma

**Müller-Thurgau, halbtrocken** Reinhessen, Weingut Diedert 0,2l 5,40 €  
blumig, fruchtig, milde Säure

**Bacchus, lieblich** Nahe, Weingut Adelseck 0,2l 5,20 €  
kräftig, gehaltvoll, fruchtig, edle Süße

### Roséwein

**Ebbes Rotling Cuvee, trocken** Nahe, Weingut Adelseck 0,2l 5,00 €  
frisch, fruchtig, saftig, mit Aromen von roten Johannesbeeren und Himbeeren

### Rotwein

**Dornfelder, trocken** Saale-Unstrut, Weingut Deckert 0,2l 5,80 €  
kraftvoll, würzig, harmonische Säure

**Ebbes Merlot, trocken** Nahe, Weingut Adelseck 0,2l 5,00 €  
blumige frische mit Aromen von roten Beeren und Kirschen

**Portugieser, halbtrocken** Pfalz, Weingut Edenkoben 0,2l 5,20 €  
leicht fruchtig, angenehme Säure

### Weinschorle

weiß, rosé, rot 0,2l 5,00 €

Immer wieder sonntags – unser leckerer Sonntagsbrunch



GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS



## Flaschenweine

### Weißwein 0,75 l

**Weißburgunder, trocken** Saale-Unstrut, Weingut Thürkind 24,90 €  
beerige Aromen, saftig, dezente Säure

**Silvaner Kabinett, trocken** Franken, Weingut Divino Nordheim 19,30 €  
fruchtige Aromen, klassisch, milde Säure

**Kernling Landwein, halbtrocken** Saale-Unstrut, Weingut Seeliger 17,50 €  
fruchtig, feinwürzig, angenehme Säure

**Ebbes Weissburgunder, trocken** Nahe, Weingut Adelseck 18,50 €  
herrlich frisch, fruchtig & saftig, leichtes Muskataroma

**Ebbes Rotling Cuvee, trocken** Nahe, Weingut Adelseck 18,50 €  
frisch, fruchtig, saftig, mit Aromen von roten Johannesbeeren und Himbeeren

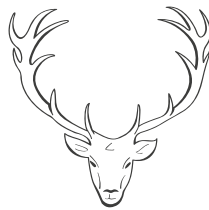
### Rotwein 0,75 l

**Dornfelder, trocken** Saale-Unstrut, Weingut Deckert 24,90 €  
kraftvoll, würzig, harmonische Säure

**Spätburgunder, halbtrocken** Nahe, Weingut Adelseck 19,60 €  
gehaltvoll, fruchtig, feine Säure

**Blauer Zweigelt, trocken** Saale-Unstrut, Weingut Thürkind 28,60 €  
kraftvoll, würzig, harmonische Säure

**Ebbes Merlot, trocken** Nahe, Weingut Adelseck 18,50 €  
blumige frische mit Aromen von roten Beeren und Kirschen



GASTHOF  
SCHLOSS HUBERTUS



## Longdrinks & Co.

<b>Tanqueray Gin Tonic</b>	7,00 €
<b>Absolut Vodka</b> mit Orangensaft, Bitter Lemon oder Coca Cola	6,50 €
<b>Jameson</b> mit Cola	6,00 €
<b>Havana Club</b> mit Cola	6,00 €
<b>Cuba Libre</b>	6,50 €
Havana Club 3 Jahre, Limette & Coca Cola	
<b>Cuba Libre</b>	7,50 €
Havana Club 7 Jahre, Limette & Coca Cola	

## Spirituosen

<b>Baileys</b>	4 cl	4,00 €	<b>Underberg</b>	2 cl	2,50 €
<b>Nordhäuser Doppelkorn</b>	4 cl	4,00 €	<b>Kümmerling</b>	2 cl	2,50 €
<b>Malteser Aquavit</b>	4 cl	4,00 €	<b>Aromatique</b>	4 cl	4,00 €
<b>Grappa</b>	4 cl	4,50 €	<b>Jägermeister</b>	4 cl	4,00 €
<b>Fahner Obstbrand</b>	4 cl	4,00 €	<b>Ramazotti</b>	4 cl	4,00 €
Zwetschgenwasser, Williams Birne, Honigwilli					
<b>Goldkrone Weinbrand</b>	4 cl	4,00 €	<b>Jameson</b>	4 cl	4,00 €
<b>Wilthener Feiner Alter</b>	4 cl	4,00 €	<b>Talisker</b>	4 cl	7,00 €