



Landhotel & Reiterhof Schumann e.K. · Mittelpöllnitzer Str. 1 · 07819 Triptis

*Thüringer Gastlichkeit mit Tradition*  
— Familienbetrieb seit 1812 —

Liebe Landhotel Schumann Gäste

... endlich wieder offen ... endlich wieder für Sie da

## Spezial-Empfehlung

**Thüringer "Klöße-to-go"** (auf Deutsch: zum mitnehmen)  
mit Vorbestellung: 2 für 3,00 € / 5 für 7,00 € / 10 für 12,00 €

**...nun schon seit 2013 mit dem Thüringer Kloßsiegel**

Ganz traditionell für Thüringen und eine ganz besondere Spezialität hier bei uns im Hause.

**\*Thüringer Klöße\*** Wir verwenden dafür ausgewählte Kartoffeln aus der Region, schälen per Hand und bereiten die Original Thüringer Klöße stets selbst zu. Bitte haben Sie auch deshalb Verständnis, wenn es einmal etwas länger dauert, bis Sie Ihr Essen bekommen.

Wir empfehlen dazu unsere **3 beliebtesten Speisen** und die **3 beliebtesten Weine** aus der Saale Unstrut Region / Hinweis: alle unsere Weine haben Sulvide

Von heimischen Revieren auf den Tisch ...ein Hallali und Weidmannsheil

**geschmorter Wildschweinbraten** <sup>2/3</sup> **16,80 €**

mariniert und mit Wurzelgemüse geschmort - mit kräftiger Soße  
Rahmchampignons, Preiselbeeren und Thüringer Klöße

Mit dem kraftvollen Geschmack des Dornfelders von der WV Freyburg  
0,10 ltr 2,90 € / 0,25 ltr 5,80 € / Flasche 0,75 ltr 16,80 €

Ein kulinarischer Wunsch unseres Küchenchefs kommt wieder auf die Karte

**geschmorter Sauerbraten** <sup>2</sup> **16,80 €**

vom Weiderind - gut eingelegt in saurer Marinade und mit  
Wurzelgemüse geschmort, Apfelrotkraut und Thüringer Klöße

Wir empfehlen den edlen und trockenen Blauen Zweigelt von der WV Freyburg  
0,10 ltr 3,40 € / 0,25 ltr 6,80 € / Flasche 0,75 ltr 19,80 €

zu jeder Jahreszeit - ein kullinarischer Hochgenuß

**knusprige Gänsebrust** <sup>2</sup> **16,80 €**

mit Beifuß knusprig gebraten, dazu helle schmackhafte Soße,  
Apfelrotkraut und Thüringer Klöße

Der passende Wein ist der vggollmundige Weissburgunder von der WV Freyburg  
0,10 ltr 3,50 € / 0,25 ltr 6,90 € / Flasche 0,75 ltr 20,50 €

Zusatzstoffe mit: 1 Farbstoff \*2 Konservierungsstoff \*3 Antioxidationsmittel \*4 Geschacksverstärker \*5 geschwefelt \*8 Süßungsmittel \*9 Phosphat

Landhotel & Reiterhof Schumann e.K.

Mittelpöllnitzer Str. 1 · 07819 Triptis / Oberpöllnitz

Telefon: 036482 370-0 · Telefax: 036482 370-53

E-Mail: info@landhotel-goldene-aue.de

Hotel-Website: www.landhotel-goldene-aue.de

Reiterhof-Website: www.reiterhof-storchennest.de

LANDHOTEL & GASTHOF „Zur Goldenen Aue“

REITER- & FERIENHOF „Storchennest“



Matthias Schumann  
USt.-IdNr.: DE150707640  
Steuernummer: 165 272 / 02101  
Amtsgericht Jena: HRA 504728

Bankverbindung:  
Kreissparkasse Saale-Orla  
IBAN: DE84 8305 0505 0000 0714 12  
BIC: HELADEF1SOK

## die **Top 8** unserer Gäste - die "**Frühlings-Renner**"

---

... immer wieder gerne genommen - ein Süppchen vornweg

**Schumann`s Spargelsuppe** 3,90 €  
cremig mit viel Geschmack, Buttercroutons und Schnittlauch

---

Die frühlingsfrische Salatvariation - ein besonderer Wunsch unserer Stammgäste

**Salatteller "Storchennest"** 12,50 €  
eine Auswahl frischer grüner Salate mit Basilikumviniagrette,  
gebratener Hühnchenbrust und "fritierten Kloßscheiben"

---

Die Empfehlung von unserem lieben langjährigen Stammgast Rolf Frowein

**Schweineschnitzel "Frowein"** <sup>5</sup> 13,90 €  
dünn geklopft, würzig paniert und knusprig gebraten,  
mit Spiegelei und deftigen Bratkartoffeln serviert

---

...nach Uroma Christas Rezept - die Allerbeste

**hausgemachte Sülze** <sup>2/3</sup> 8,90 €  
vom Schweinekopf und -bauch, mit feingehackten Zwiebeln, pikanten  
Kräuterschmand und deftigen Bratkartoffeln

---

Ein kulinarischer Wunsch unseres Küchenchefs kommt wieder auf die Karte

**gepökelte Rinderzunge und Spargel** <sup>2/4/9</sup> 16,80 €  
in kräftiger Fleischbrühe schonend gegart, 200 Gramm Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

---

unserm Gourmet Wolfgang sein Lieblingsfisch - und dann noch mit Spargel - Weltklasse

**gebratenes Zanderfilet und Spargel** <sup>2/4</sup> 16,80 €  
auf der Hautseite in Butter gebraten, 200 Gramm Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

---

... ein leckeres Eis geht immer noch

**Nussknacker** 5,40 €  
Vanille, Nuss & Schokoeis  
gehackte Nüsse und Schlagsahne

... der krönende Abschluss eines Menüs

**Schwedeneis** 5,40 €  
Vanilleeis mit Apfelmus, Krokant  
Eierlikör und Schlagsahne

---