



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF SCHLOSS HUBERTUS

Wir begrüßen Sie im Gasthof Schloss Hubertus in der schönen Thüringer Landeshauptstadt Erfurt.

Seit jeher ist das ehemalige Jagdschloss Hubertus ein beliebter Anlaufpunkt für Liebhaber traditioneller deutscher Küche und Naturfreunde, die den Erfurter Steigerwald zu Fuß oder auf dem Rad erkunden. Egal ob im wunderschönen Biergarten hinter dem Haus oder in den gemütlichen Räumlichkeiten im Haus, hier wird die Rast zu einem besonderen Erlebnis.

Unsere Annehmlichkeiten

- Außenbereich mit Biergarten
- **täglich genussvolles Frühstücksbuffet von 8 - 10 Uhr**
- **Frühstückszeiten Hotel: Mo - Fr von 7 - 10 Uhr | Sa, So, Feiertags von 8 - 10 Uhr**
- kostenfreie Parkplätze neben dem Gasthof
- Kinderspielplatz direkt am Haus
- barrierefreie Sanitärräume sowie Babywickelraum
- Bushaltestelle vor dem Gasthof

Unsere beiden Veranstaltungssäle mit Platz für 50 und 200 Personen eignen sich hervorragend für Feierlichkeiten und Veranstaltungen der verschiedensten Art und Größe.

Der Gasthof Schloss Hubertus verfügt über insgesamt **8 Gästezimmer**. Jedes Zimmer versprüht eine urige Gemütlichkeit und ist mit einem Bad mit Dusche oder einer Badewanne ausgestattet. Das freiliegende Gebälk und der schöne Blick auf den umliegenden Erfurter Steigerwald sorgen für eine tolle Atmosphäre.

Öffnungszeiten: täglich von 8.00 - 22.00 Uhr

Gasthof Schloss Hubertus - Arnstädter Chaussee 9 - 99096 Erfurt

www.gasthof-schloss-hubertus.de



Vorspeisen

Kraftbrühe mit Pfannkuchen	5,80
mit Julienne-Gemüse und Gartenkräutern	
Wildsuppe „Hubertus“	6,80
mit Preiselbeeren und Mandelsplittern	
Kleiner Beilagensalat	5,90
mit Knoblauchcroûtons und Hausdressing	

Leicht und Lecker

Gebratene Hubertusröstis	14,40
mit Wiesenchampignons in Rahm, Kräutern und mariniertem Salat	
Pikantes Kichererbsen-Curry	15,60
mit Spinat an Kräuter-Wildreis	
<i>vegan – lactosefrei – glutenfrei</i>	



Schnitzelspezialitäten

Schweineschnitzel „Steigerwald“	17,90
mit Knusperpanade, an Wiesenchampignons in Rahm und herzhaften Bratkartoffeln	
Schweineschnitzel „Letscho“	17,40
mit Knusperpanade, herzhaftem Paprikagemüse und Steakhouse Pommes	
Schweineschnitzel „Hamburger“	16,90
mit Setzei und Bratkartoffeln, dazu Salat	
Schweineschnitzel „Hawaii“	17,10
mit Ananas, Schinken und Käse überbacken, dazu Steakhouse Pommes	
Schweineschnitzel „Würzfleisch“	23,90
mit Käse überbacken, dazu Steakhouse Pommes	



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 wildlebenden 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 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.



Wildspezialitäten aus heimischen Forst

Deftiges Wildgulasch mit Preiselbeeren	19,40
auf Wiesenchampignons in Rahm und geschwenkten Schupfnudeln	Kleine Portion
	17,80
Gebeizter Wildschweinbraten „Hubertus“	19,60
an Preiselbeer-Birnen-Ragout, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	Kleine Portion
	17,20
Braten aus der geschmorten Hirschkeule	19,40
an Speckbohnen mit Thüringer Klößen	
Sauerbraten vom Reh	21,20
mit geschwenktem Rosenkohl und Thüringer Klößen	

Spezialitäten des Hauses

Gebratene Kalbsleber	17,90
mit geschwenkten Zwiebeln und Backapfel an Kartoffelstampf	
Geschmorte Schweinebäckchen	19,90
in Schwarzbiersoße mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	



Regionales aus Topf und Pfanne

Schweineschnitzel „Steigerwald“	17,90
mit Knusperpanade, an Wiesenchampignons in Rahm und herzhaften Bratkartoffeln	
Gegrilltes Hähnchensteak	17,70
in BBQ-Marinade, serviert auf Buttererbsen in Rahm und Hubertusrösti	
Geschmorte Rinderroulade gefüllt nach „Hausmannsart“	19,60
traditionell mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	
Knuspriger Entenbraten	21,00
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	

Für die Kleinen

Hähnchennuggets	7,20
mit Steakhouse Pommes	
Fischstäbchen	7,20
mit Kartoffelstampf und Erbsen	
Kloß mit Rotkohl und Sauce	5,40
Zauberhut Kindereis	4,20
Vanilleeis mit Smarties	



Dessert

Karamellierter Kaiserschmarrn	6,50
mit Rosinen, Zwetschgenröster und Schlagsahne	
Schokolade trifft Baileys	6,90
Vanille- und Schokoladeneis, beträufelt mit Baileys und Schlagsahne	
Schwedenteller	6,90
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	
„Heißer Hubertus“	6,40
Eisvariation von Vanille- und Schokoladeneis, mit heißen heimischen Beeren, Früchten und Schlagsahne	

Waffeln

mit Puderzucker	4,20
mit Schokoladensoße und Schlagsahne	4,80
mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	6,40
mit heißen Früchten	6,20
mit Schokoladen- & Vanilleeis	6,20



Kaffee & Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,90
Große Tasse Kaffee	3,90
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,90
Espresso	2,70
Espresso Doppio	4,20
Heiße Schokolade	3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	4,20
Cappuccino	3,20
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,80
Latte Macchiato mit Aroma	4,60
Caramel, Salted Caramel, Haselnuss oder Vanille	
Latte Macchiato mit Baileys Likör	5,20
Glas Milch kalt oder warm	2,60
Tasse Tee	3,20
Darjeeling, Earl Grey, Heidelbeere-Holunder, Minze mit grünem Tee, Passionsfrucht und Mango mit grünem Tee, Kamille-Orange Kräuter, Rooibos Vanille Caramel	

Kuchen und Torten

Wechselndes Angebot – auf Wunsch auch Vorbestellung möglich

Stück Kuchen oder Torte	4,20
Kuchen oder Torte (12 Stück)	42,00



Aperitif

Lillet Purple Berry	7,50
Aperol Spritz	7,50
Sekt trocken (Hausmarke, Bernard-Massard, Mosel) 0,75l	22,50
Prosecco	4,20

Longdrinks & Co.

Tanqueray Gin Tonic	8,50
Absolut Vodka mit Orangensaft, Bitter Lemon oder Coca Cola	7,00
Jameson mit Cola	6,00
Havana Club mit Cola	6,00

Spirituosen 4cl

Baileys	4,00
Grappa	4,50

Fahner Obstbrand Zwetschgenwasser, Williams Birne, Honigwilli	4,00
Heimatlikör BIO Kräuterlikör 40%vol. (wiegand manufactur weimar)	4,00
Aromatique	4,00



Jägermeister	4,00
Ramazotti	4,00
Jameson	4,00



Bier vom Fass

Köstritzer Kellerbier	0,4l	4,90
Köstritzer Pils	0,4l	4,90
Köstritzer Schwarzbier	0,4l	4,90
Radler Köstritzer Pils mit Sprite	0,4l	4,90
Diesel Köstritzer Pils mit Coca Cola	0,4l	4,90
Benediktiner Hefeweizen hell	0,5l	5,40
Benediktiner Hefeweizen Mix mit Saft, Coca Cola oder Sprite	0,5l	5,40
1 Maß Benediktiner Hefeweizen hell oder Köstritzer Kellerbier, Pils oder Schwarzbier	1,0l	9,50

Hubertusbräu - <u>naturtrübes Kellerbier für uns gebraut!</u>	0,4l	4,60
	1,0l	9,50

Auch zum mitnehmen: 1,0l 9,00 € / Bügelflasche Pfand 10,00 €

Flaschenbier

Bitburger Pils 0,0% alkoholfrei	0,33l	3,50
Benediktiner Hefe alkoholfrei	0,5l	5,00
Benediktiner Hell – helles Lagerbier	0,5l	5,00



Alkoholfreies

Tafelwasser Sprudel oder still	0,2l	2,60
	0,4l	4,20
	1,0l	5,40
Gerolsteiner medium	0,5l	4,90
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, mezzo mix	0,4l	4,60
Black Orange, Viva Mate, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Purple Berry, Ginger Beer (ORGANICS by Red Bull®)	0,25l	3,60
Vita Cola Original	0,33l	3,90
Fahner Apfel Minz Schorle	0,33l	3,90
Fahner Apfel Johannisbeer Schorle	0,33l	3,90
Fahner Rhabarber Schorle naturtrüb	0,33l	3,90
Fahner Schwarztee Zitrone	0,33l	3,90
Fassbrause Himbeere	0,4l	4,40

BIO



Säfte & Nektare von Fahner Frucht aus Thüringen

Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Bananenektar, Kirschnektar	0,4l	4,70
Saftschorle	0,4l	4,70



Weißweine

- Ebbes Weißburgunder** - trocken | Nahe, Weingut Adelseck 0,2l **6,50**
herrlich frisch, fruchtig & saftig, leichtes Muskataroma
- Müller-Thurgau** - halbtrocken | Reinhausen, Weingut Diedert 0,2l **6,90**
blumig, fruchtig, milde Säure
- Bacchus** - lieblich | Nahe, Weingut Adelseck 0,2l **6,90**
kräftig, gehaltvoll, fruchtig, edle Süße

Roséwein

- Ebbes Rotling Cuvée** - trocken | Nahe, Weingut Adelseck 0,2l **6,50**
frisch, fruchtig, saftig, mit Aromen von roten Johannisbeeren und Himbeeren

Rotweine

- Dornfelder** - trocken | Saale–Unstrut, Weingut Deckert 0,2l **7,20**
kraftvoll, würzig, harmonische Säure
- Ebbes Merlot** - trocken | Nahe, Weingut Adelseck 0,2l **6,50**
blumige Frische mit Aromen von roten Beeren und Kirschen
- Portugieser** - halbtrocken | Pfalz, Weingut Edenkoben 0,2l **6,90**
leicht fruchtig, angenehme Säure
- Weinschorle** weiß, rosé, rot 0,2l **6,00**