



BIO SEEHOTEL
ZEULENRODA


Getränke- und Speisekarte

Lobbybar

Fassbier

Köstritzer Edel Pils* ₁	0,3 l	4.00
	0,4 l	4.90
Maisel's Weisse* ₁	0,3 l	4.00
	0,5 l	6.00
Riedenburger Pils ₁	0,3 l	4.00
	0,4 l	4.90
Benediktiner Hell* ₁	0,3 l	4.30
Radler ₁	0,3 l	4.00
Köstritzer Edel Pils* & BioZisch Zitrone	0,4 l	4.90
Diesel _{1,16,20,21}	0,3 l	4.00
Köstritzer Edel Pils* & Coca Cola*	0,4 l	4.90
Colaweizen _{1,16,20,21}	0,3 l	4.00
Maisel's Weisse* & Coca Cola*	0,5 l	6.00

Flaschenbier

Riedenburger Dunkel ₁	0,33 l	4.20
 Dinkel alkoholfrei	0,33 l	4.20
Emmerbier naturtrüb ₁	0,50 l	6.00
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	6.00
Lammsbräu Hefeweizen dunkel ₁	0,50 l	6.00
Köstritzer Schwarzbier* ₁	0,33 l	4.00

*nicht Bio-zertifiziert

Aperitif

Lillet Wild Berry	7.50
Lillet rosé* Original Wild Berry* Beerenmix	
Limoncello Sprizz	7.50
Limoncello Prosecco Soda Zitrone	
Bio Aperol Sprizz¹⁸	7.50
Aperitivo Veneziano Prosecco Soda Orange	
Aperol Sprizz*¹⁸	7.50
Aperol Prosecco Soda Orange	
Bio Venezero Sprizz - alkoholfrei¹⁸	7.50
Aperitivo Venezero Sekt - alkoholfrei Soda Orange	

Sekt

Zellertaler Privat Cuveé ¹⁸	0,10 l	5.50
Airen trocken Rheinhessen Deutschland	0,75 l	33.00

Prosecco

Il Ponte Prosecco Frizzante¹⁸	0,10 l	5.50
Glera trocken Venetien Italien	0,75 l	33.00

Champagner

Champagne Fleury¹⁸	0,75 l	89.00
Pinot Noir, Chardonnay	0,375 l	45.00
Brut Champagne Frankreich		
Champagne Fleury rosé¹⁸	0,75 l	89.00
Pinot Noir Brut Champagne Frankreich		
Moët & Chandon Impérial*¹⁸	0,75 l	99.00
Brut Champagne Frankreich		
Louis Roederer*¹⁸	0,75 l	99.00
Brut Champagne Frankreich		

*nicht Bio-zertifiziert

Unser Bio-Partner

Weingut Stefan Kuntz
Aus der Pfalz



Unsere **Hausweine** sind unkompliziert und zugänglich, perfekt für den Genuss in geselliger Runde und vielseitig kombinierbar mit zahlreichen Speisen. Ihre Schlichtheit unterstreicht ihren besonderen Charme und macht sie zu einem echten Genuss!

Weißwein

Chardonnay
2023 | trocken

0,20 0,75 l
7.50 28.00

Karpfenpfeifer



Charakter: Ananas, Mango, sanfte Würze

Roséwein

Portugieser
2023 | trocken

0,20 0,75 l
7.50 28.00

Eisvogel



Charakter: Beerendüfte, milde Säure

Rotwein

Cabernet-Dornfelder
2023 | trocken

0,20 / 0,75 l
7.50 28.00

Irsgarten Paitzdorf



Charakter: zurückhaltende Tanine, feine Frucht

*nicht Bio-zertifiziert

Weißwein

	0,20	0,75 l
Riesling ₁₈	8.80	33.00
2023 trocken Weingut Kuntz Pfalz Deutschland		
Grauburgunder ₁₈	9.20	36.00
2023 trocken Weingut Kesselring Pfalz Deutschland		
Cuvée Castello di Auerstedt* ₁₈	8.80	33.00
2023 halbtrocken Weingut Claus Thüringen Deutschland		

Roséwein

Garnacha ₁₈	8.80	33.00
2023 trocken Weingut Irjimpa La Mancha Spanien		

Rotwein

Dornfelder ₁₈	8.80	33.00
2023 trocken Weingut Kuntz Pfalz Deutschland		
Sangiovese - Syrah ₁₈	14.20	53.50
2022 trocken Weingut Loacker Morellino di Scansano Italien		
Blauer Spätburgunder-Barrique* ₁₈	0,75 l	45.00
2018 trocken Weingut Franzen Mosel Deutschland		
Alaric	0,75l	45.00
2013*2017 trocken Chateau La Baronne Corbières Frankreich <i>Grenache, Carignan und Syrah; eine Cuvée klassischer Corbières- Rebsorten auf höchstem Niveau.</i>		

*nicht Bio-zertifiziert

Vermouth^{5cl}

Rovero bianco	4.40
Rovero rosso	5.40
Martini extra dry*	4.40
Martini Floreale – <i>alkoholfrei*</i>	4.40

Weinaperitif^{5cl}

Madeira* medium	5.90
Pálido dry	4.40
Dorado medium	4.40
Abocado sweet	5.90

Port^{5cl}

Casal dos Jordoes tawny	6.90
-------------------------	------

Anisées^{2cl}

Ouzo*	3.90
Pastis Janot	5.40
Biostilla Sambuca	3.90

Bitter | Bitterlikör^{2cl}

Amaro delle Alpi	4.10
Altenburger Schwarzgebranter*	3.90
Becherovka*	3.90
Bio Fernet	4.00
Bio Underberg	4.50
Campari* ₁₆	4.90
Wiegand Heimatlikör	3.90
Ramazzotti*	3.90
Unicum*	3.90
Odl - Kräuterlikör aus dem Chiemgau	4.00
Mondino – Bitter Aperitif aus Bayern	4.00

*nicht Bio-zertifiziert

Grappa ^{2cl}

Meniccoci Bianca	5.10
Rovero Piemonte	4.90
Rovero Barbera Affinata	5.50
Walcher Pinot Noir	5.40

Calvados ^{2cl}

Pâpidoux*	4.50
-----------	------

Obstdestillat ^{2cl}

Farthofer Alter Apfel	6.50
Farthofer Brombeergeist	7.00
Farthofer Enzianschnaps	7.00
Farthofer Haselnussgeist	7.00
Farthofer Himbeergeist	7.00
Farthofer Holunderblütengeist	7.00
Farthofer Orangengeist	8.00
Farthofer Zirbenschnaps	7.50
Obstler	4.90
Apfelbrand	4.90
Birnenbrand	4.90
Kirschbrand	5.30
Mirabellenbrand	5.30
Zwetschgenbrand	5.30
Quittenbrand	5.30
Mc Alpine Kastanienbrand*	7.00
Ziegler Wildkirsch*	11.30

Cognac ^{2cl}

Dwersteg Alter Weinbrand X.O.	5.00
Hennessy V.S.O.P.*	6.10
Remy Martin V.S.O.P.*	6.10
Remy Martin X.O.*	11.80
Guy Pinard V.S.	4.50
Guy Pinard V.S.O.P.	5.00

*nicht Bio-zertifiziert

Likör_{2cl}

Baileys* _{3,7}	4.50
Dwersteg Amaretto	3.90
Dwersteg Orangenlikör	4.30
Dwersteg Rosenblütenlikör	7.50
Dwersteg Limoncello	4.60
Farthofer Zitronenlikör	6.50
Meyer Wachteleierlikör* _{3,7}	4.00
Rothe Eierlikör* _{3,7}	4.00
Pfirsischlikör* Pêcher Mignon	3.90

Vodka | Kornbrand_{2cl}

DKW Kartoffelwodka	4.70
Virtuous raspberry	5.00
Virtuous blond	5.00
Wodotschka	4.00
Dwersteg Weizenkorn	3.90
Der kleine Lord N°02 Dinkelkornbrand	8.00
Der kleine Lord N°03 Dinkelkornbrand	8.00

Gin_{2cl}

	€
Biostilla Mediterraneo	4.40
Bombay Sapphire*	4.00
Clouds	6.00
Farthofer Organic	7.00
The Illusionist	7.00
Leopold Sloe Gin	7.50
Tanqueray*	4.00
Tanqueray Ten*	5.00
The Duke	4.00
White Socks	4.00
Siegfried Wonderleaf - <i>alkoholfrei</i> *	4.50

Gegen einen Aufpreis von 2.50 €
servieren wir alle Spirituosen auch als Longdrink.

*nicht Bio-zertifiziert

Tequila | Mezcal_{2cl}

Dos Mexicanos Silver*	5.00
Buen Amigo reposado	5.40
Zacbe Mezcal blanco	7.00
Zacbe Mezcal reposado	8.00

Whisky | Whiskey_{4cl}

Auchentoshan 12y* ₁₆	10.50
Benromach	13.50
Bowmore 12y* ₁₆	10.50
Canadian Club* ₁₆	6.50
Cragganmore 12y* ₁₆	11.50
Dalwhinnie 15y* ₁₆	12.50
Glen Garioch 12y* ₁₆	11.50
Glenkinchie 12y* ₁₆	10.50
Glenmorangie 10y* ₁₆	11.50
Glenreuss3y	10.50
Highland Harvest	9.50
Jack Daniels*	8.50
Jameson* ₁₆	9.50
Jim Beam*	8.50
Mainland	10.70
Maker's Mark*	8.50
Lagavulin 16y* ₁₆	16.50
Laphroaig 10y* ₁₆	11.50
Oban 14y* ₁₆	14.50
Ourbeer3y	14.50
Talisker 10y* ₁₆	12.50
Tullamore Dew* ₁₆	7.50
The Valereuss	6.90

Gegen einen Aufpreis von 2.50 €
servieren wir alle Spirituosen auch als Longdrink.

*nicht Bio-zertifiziert

Rum ^{2cl}

Farthofer Organic Premium Rum	7.50
Plantation Xaymaca Rum	6.40
Guajira blanco	4.00
Havana Club 3y Rum*	4.00
Ron de Marinero	4.00

Spirituosen ^{2cl}

Aalborg Jubilæums Aquavit*	3.90
Bommerlunder*	3.90
Linie Aquavit*	3.90

Longdrinks

Whisky Cola	8.50
Canadian Club* Coca Cola* _{16.20.21}	

Rum Cola	8.50
Havana Club 3y* Coca Cola* _{16.20.21}	

Wodka Lemon	8.50
Wodotschka Wodka Bitter Lemon	

Campari Orange	8.50
Campari* ₁₆ Orangensaft	

Gin Tonic	8.50
White Socks Gin Schweppes Dry Tonic* ₂₄	

Gegen einen Aufpreis von 2.50 €
servieren wir alle Spirituosen auch als Longdrink.

*nicht Bio-zertifiziert

Limonade

Bionade Holunder	0,33 l	3.80
Bionade Johannisbeer-Rosmarin	0,33 l	3.80
Bionade Kräuter	0,33 l	3.80
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	3.80
Bionade Orange	0,30 l	3.80
Bitter Lemon	0,33 l	3.80
Ingwerlimonade	0,33 l	3.80
Zitronenlimonade	0,30 l	3.80
Cola Now Black ²¹	0,33 l	3.80
Coca Cola* ^{16.20.21}	0,30 l	3.80
Coca Cola light* ^{16.20.21}	0,30 l	3.80
Schweppes Dry Tonic* ²⁴	0,20 l	3.20

Saft | Nektar

Apfelsaft	0,30 l	4.50
Ananassaft	0,30 l	4.50
Bananennektar	0,30 l	4.50
Kirschnektar	0,30 l	4.50
Mangofruchtsaft	0,30 l	4.50
Maracujanektar	0,30 l	4.50
Orangefruchtsaft	0,30 l	4.50
Pink Grapefruitsaft	0,30 l	4.50
Rhabarbernektar	0,30 l	4.50
Schwarze Johannisbeere Nektar	0,30 l	4.50
Tomatensaft	0,30 l	4.50
Traubensaft	0,30 l	4.50
Schorle	0,30 l	4.00

Alle Säfte / Nektar auch als Schorle möglich

Wasser

Lichtenauer Mineralwasser*	0,25 l	3.60
spritzig medium pur	0,75 l	6.00

*nicht Bio-zertifiziert

Heißgetränke

Café Creme ₂₀	3.20
Espresso ₂₀	3.00
Espresso doppio ₂₀	5.00
Espresso Macchiato _{7,20}	3.50
Espresso doppio Macchiato _{7,20}	5.80
Latte Macchiato _{7,20}	5.50
Cappuccino _{7,20}	4.50
Milchkaffee _{7,20}	5.50
Milchschokolade ₇	4.50
Glas Milch ₇ kalt oder warm	3.50
Honigmilch ₇	4.00

*Verfeinern Sie Ihre Kaffeespezialität
mit Schokolade aus dem Hause Zotter a 22g
Bitter Classic / Nuss-Nougat / Mandelnougat /
Caffe Latte / Weiße mit Vanille_{5,6,7,8h,8g}* 3.00

Gern servieren wir Ihnen Ihre Kaffeespezialität
mit Lactosefreier Milch oder mit Hafer-/ Sojadrink 0.70

Kännchen Ronnefeldt Tee 5.50

*Unser Teeangebot
entnehmen Sie bitte unserer Teekarte*

Heiße Zitrone 4.50

Grog_{2cl Rum} 6.50

Karpfenpfeifer Bier₁₆ 7.50

Köstritzer Schwarzbier* | Rum 2cl | Chai-Sirup*

Feuerzangenbowle 7.50

Glühwein | Rum 2cl | Zuckerhütchen

*nicht Bio-zertifiziert

Speisen

14:00 -20:00 Uhr

Suppen

Klare Geflügelbrühe ⁹	8.50
Eierkuchenroulade ^{1a,3,7} , Wurzelgemüse ⁹ , Kräuter und Baguette ^{1a}	
Tagessuppe	6.00
mit frischem Baguette ^{1a}	

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti ^{1a}	7.50
mit Tomatensoße	
5 Chicken Nuggets ^{1a,3}	7.50
mit Pommes Frites	

Salat

Bunter Vitalsalat	15.00
mit Honigdressing, Calamata-Oliven, Fetawürfeln, geröstete Sonnenblumenkerne und Baguette ^{1a,7}	

Frisch aus dem Backofen

Elsässer Flammkuchen ^{1a}	14.00
mit Sauerrahm ⁷ , Speck ¹⁵ , und Zwiebeln	
Griechischer Flammkuchen ^{1a}	14.00
mit Pesto ⁷ , Tomaten, Oliven, Feta ⁷ , roten Zwiebeln, Kapern und Rucola	

*nicht Bio-zertifiziert

Deftiges

feurige Currywurst¹⁵

in fruchtiger Madras-Currysauce⁹

Wählen Sie zwischen leicht scharf und feurig

mit Pommes Frites

9.50

mit Brötchen¹⁰

6.50

Paar hausgemachte Wiener Würstchen¹⁵

9.50

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Deftiger Pulled Pork Burger^{10,7,9,10}

16.00

mit BBQ-Sauce⁹, Krautsalat und Pommes Frites

Würzfleisch vom Schwein

7.50

mit Käse^{10,7,9} gratiniert, dazu Toast^{10,7}

Ofenkartoffel mit Sauerrahm⁷ & Salatbouquet

7.50

dazu Räucherlachs

8.50

Tomaten-Carpaccio

11.00

mit Hüttenkäse⁷ und Pesto⁷,

dazu Knoblauchfladenbrot^{10,11}

Schnitzel „Wiener Art“^{10,3}

16.00

mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{3,7,10}

Für vegane oder vegetarische Varianten sowie weitere Wünsche wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

*nicht Bio-zertifiziert

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Seite 14

Eis & Kuchen

Schwarzwälder-Kirschbecher	9.50
2 Kugeln Vanille ⁷ - und 1 Kugel Schokoeis ⁷ Kirschragout, Schlagsahne ⁷ und Kakaocrumble ^{10,3,7} .	
Zeulenrodaer Früchtebecher	9.50
1 Kugel Schoko ⁷ -, 1 Kugel Himbeereis ⁷ und 1 Kugel Vanilleeis ⁷ frische Früchte und Schlagsahne ⁷	
Acht auf einen Streich ^{10,3,7,8g}	6.50
Thüringer Hausfrauenkuchen 8 verschiedene Stücken	
Hausgebackener Apfelstrudel ^{10,3,7,8g}	6.50
mit Vanilleeis ⁷ und Schlagsahne ⁷	

*nicht Bio-zertifiziert

Zusatzstoffe/Allergene

- 1) Glutenhaltiges Getreide - a Weizen | b Roggen | c Gerste | d Hafer | e Dinkel | f Kamut
- 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3) Eier und Eierzeugnisse
- 4) Fisch und Fischerzeugnisse
- 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- 7) Milch- und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 8) Schalenfrüchte - g Mandeln | h Haselnüsse | i Walnüsse | j Kaschunüsse | k Pecanüsse | l Paranüsse | m Pistazien | n Macadamianüsse | o Queenslandnüsse
- 9) Sellerie und Selleriezeugnisse
- 10) Senf und Senferzeugnisse
- 11) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- 13) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- 14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 15) Nitrit Pökelsalz
- 16) mit Farbstoff
- 17) mit Antioxidationsmittel
- 18) Geschwefelt
- 19) mit Phosphat
- 20) Koffeinhaltig
- 21) mit Süßungsmittel (Dextrose)
- 22) Enthält eine Phenylalaninquelle
- 23) mit Konservierungsstoffen
- 24) Chininhaltig
- 25) mit Schwärzungsmittel
- 26) mit Milcheiweiß
- 27) Geschmacksverstärker
- 28) gewachst
- 29) mit Taurin

*nicht Bio-zertifiziert