

# Kartoffelrundschau



## Speisekarte in neuer Pelle!

Liebe Gäste, seien Sie herzlich willkommen im total verrückten Kartoffelhaus. Fühlen Sie sich wohl, haben Sie ein wenig Spaß und Muße und genießen Sie vor allem unsere Leckereien, die wir Ihnen auf die Teller zaubern. Da unser Küchenteam alles frisch zubereitet, dürfen wir erinnern an den guten alten Brauch: „Wo man gut isst, da dauert's auch.“ Wir sind jedoch bemüht, Ihnen die Wartezeit nicht

allzu lang werden zu lassen. Scheuen Sie sich nicht, besondere Wünsche zu äußern. Eines ist uns ganz wichtig: Fühlen Sie sich wie bei Freunden. Haben Sie allerdings doch mal das Gefühl, dass nicht alles so gelaufen ist, wie es hätte sein sollen, sprechen Sie es ruhig aus. Nur durch Fehler kann man lernen, vor allem durch die, die man kennt. Also viel Vergnügen und schön, dass Sie da sind!

## Für Jung und Alt

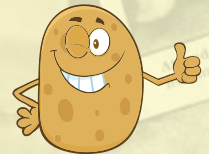
Wer hätte das gedacht? Für Jung und Alt oder den kleinen Hunger zwischendurch gibt es im Kartoffelhaus auch  $\frac{1}{2}$  Portionen zum  $\frac{2}{3}$  Preis. Das stillt selbst den großen kleinen Hunger von Jedermann. Fragen Sie doch einfach bei unserem Servicepersonal nach.





## Leicht und Lecker

- 1 **„Bunte Salatschüssel“ mit Kartoffeldressing<sup>gs</sup>**  
mit frischen Salaten der Saison und hausgemachtem Kartoffeldressing.....4,90 €  
mit gebratenen Hähnchenstreifen.....9,90 €  
mit Bratkartoffeln und Spiegelei<sup>c</sup> .....8,40 €
- 2 **„Kartoffelsuppe“ nach Art des Hauses<sup>a,g,i,2,4</sup>**  
mit Speck und Croutons.....4,90 €
- 3 **Lust zu Dippen<sup>g</sup>**  
Kartoffelecken mit hausgemachtem Kräuterquark und unserem Hausdip.....4,90 €
- 4 **Kartoffelbaguette<sup>a,g</sup>**  
mit frischem Knoblauchmus - stinkt schön.....4,60 €



## Buntes aus der Zone

**Wir haben sie jahrelang gesucht.**

**Wir haben Sie gefunden!**

Die Formel für die  
**prickelnd - frische Fassbrause.**

Genießen Sie den feinen Geschmack der roten und grünen Versuchung und gehören Sie zu den Wenigen, die diese einmalige Erfahrung machen dürfen. Jetzt frisch aus dem Osten: Die Original Fassbrause von Dingslebener!

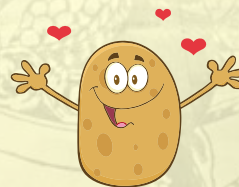




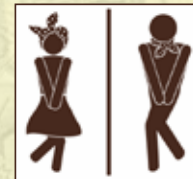
# Gutes aus dem Thüringer Land



- 10 „Der Klassiker aus Thüringen“** <sup>a,g,j,l,2,4,6</sup>  
 hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl  
 und original „Thüringer Klößen“ ..... 15,40 €
- 11 „Unsere Beste“** <sup>g,j,2,4</sup>  
 Original „Thüringer Bratwurst“, dazu Kartoffelbrei,  
 geschmorte Zwiebeln und Sauerkraut..... 9,90 €
- 12 „Thüringer Rostbrätel“** <sup>c,g,j,4</sup>  
 Schweinenackensteak mit Bier-Senfmarinade,  
 geschmorten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat..... 13,90 €
- 13 „Thüringen Teller“** <sup>a,g,i,j,2,4</sup>  
 „Thüringer Rostbrätel“ und „Thüringer Bratwurst“  
 mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln..... 17,90 €



Wussten Sie schon, dass  
 sich die Örtlichkeiten im  
 Obergeschoss befinden?



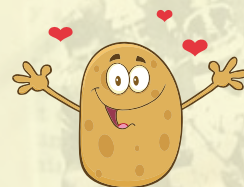
- 14 „Thüringer Schwarzbiergulasch“ vom Schwein** <sup>a,g,i,j,l,2,4,6</sup>  
 mit original „Thüringer Klößen“ und Rotkraut..... 12,90 €
- 15 „Thüringer Mutzbraten“** <sup>a,l,2,4,6</sup>  
 mit original „Thüringer Kloßpommes“ und Rotkraut..... 14,90 €
- 17 Kartoffelpizza „Thüringen“** <sup>a,g,j,l,2,4,5,6</sup>  
 „Thüringer Bratwurst“ mit Sauerkraut und Gouda überbacken.... 11,90 €
- 18 „vegetarischer Thüringer“** <sup>a,g,l,2,4</sup>  
 „Thüringer Klöße“ auf Marktgemüse mit Rahm..... 11,40 €





# Ofenfrische Erdäpfel

- 21 „Quarkknolle“<sup>g</sup>  
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und  
gebratenen Hähnchenstreifen..... 12,40 €
- 22 „Armer Vegetarier“<sup>g</sup>  
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark..... 6,90 €
- 30 „Brokki Gockel“<sup>a,g</sup>  
Kartoffelauflauf mit Rahmgeschnetzeltem vom  
Hähnchen, Brokkoli, Champignons und Gouda überbacken..... 12,40 €
- 31 „Auflauf Kunterbunt“<sup>a,g</sup>  
Kartoffelauflauf mit frischem Gemüse und frischen Kräutern  
vom Markt und Gouda überbacken..... 10,90 €



## Unglaublich!

Die heute kultivierten Kartoffeln stammen von verschiedenen Landsorten ab, die in den Anden vom westlichen Venezuela, bis nach Argentinien und der Chiloe-Insel, bzw. dem Chonos Archipelago im Süden von Zentralchile vorkommen. Weltweit gibt es rund 5.000 Kartoffelsorten. Hätten Sie das gewusst?!

## Geschenk gesucht?

Noch keine richtige Geschenkidee? Wie wäre es dann mit einem leckeren Essen im Kartoffelhaus? Mit einem Essen-Gutschein oder einem Gutschein für ein Candle-Light Dinner? Veschenken Sie einen romantischen Abend, der lange in Erinnerung bleibt.

Ab sofort können Sie Ihren Geschenkgutschein online auf [www.kartoffelhaus-eisenach.de](http://www.kartoffelhaus-eisenach.de) bestellen.





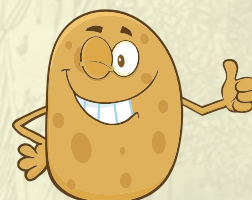


## Deftig und Kräftig

- 35 „Wie zu Omas Zeiten“  
Bauernsülze mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade..... 9,40 €
- 36 „Himmel und Erde“  
Rotwurst, Äpfel, Speck und Zwiebeln mit Kartoffelbrei..... 10,90 €
- 37 „LPG“ <sup>c,j</sup>  
Bauernfrühstück nach Art des Hauses mit Gewürzgurke..... 9,40 €

## Futter vom Kutter

- 40 „Anglerglück“ - nach Müllerin Art <sup>a,d,g</sup>  
in Butter gebratene Forelle mit Kräuterbutter und Kartoffeln..... 15,90 €
- 41 „Petri Heil“ <sup>a,d,g</sup>  
gebratenes Dorschfilet auf Bratkartoffeln und frischem Salat der Saison..... 17,90 €
- 42 „Detscher“ <sup>d,g</sup>  
3 kleine Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs und Kräuterquark..... 10,40 €



## Interessant

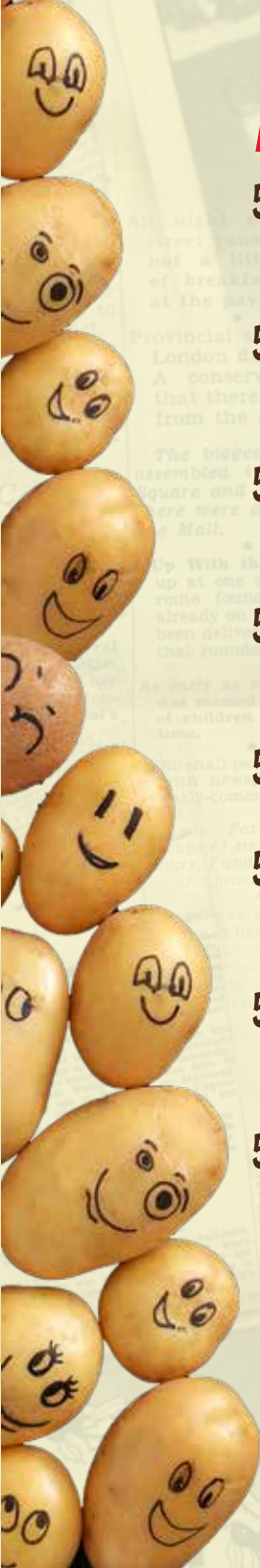
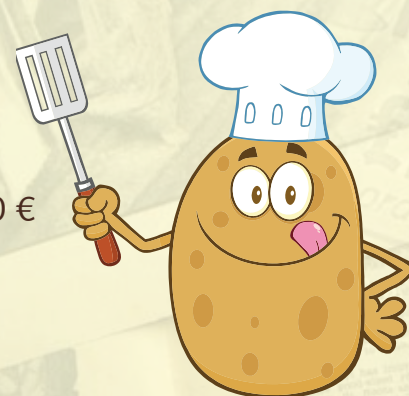
Eine Portion Pellkartoffeln von ca. 200g deckt bereits 60% des täglichen Vitamin C - Bedarfs bei nur 170 Kalorien.





# Kartoffelhaus Klassiker

- 50 „Teufelswerk“ in der Pfanne serviert**  
drei Schweinemedallions mit scharfem Paprikagemüse, Zwiebeln und Bratkartoffeln..... 15,90 €
- 51 „Dauerbrenner“<sup>a,l</sup>**  
Feuerfleischpfanne vom Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffelkrapfen..... 14,90 €
- 52 „Lecker Schmecker“<sup>a,d,g,i</sup>**  
zwei Schweinerückensteaks mit Pfirsichfächer, Sauce Hollandaise und Gouda überbacken, dazu Krokette..... 14,40 €
- 53 „Ochsenfetzen“<sup>c,g,i,j</sup>**  
hauchdünne Rindersteaks mit Senf mariniert, auf gratiniertem Brokkoli, Sauce Hollandaise und Kartoffelecken..... 15,40 €
- 54 „Karre Mist“ - raffiniert serviert<sup>c</sup>**  
drei Schweinemedallions mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Spiegelei..... 14,40 €
- 55 „Alpenglühn“<sup>a,c,g,i,l</sup>**  
Hähnchenfilet mit Tomaten, Sauce Hollandaise und Gouda überbacken, dazu Kräuterkräpfe..... 14,90 €
- 56 Schweinepuffer<sup>a,l,2,4,6</sup>**  
großer gefüllter Kartoffelpuffer mit Geschnetzeltem vom Schwein, Tomate, Zwiebeln, Saure Gurken und Champignons..... 15,20 €
- 57 It's Burgertime<sup>c,g,j,l,4,6</sup>**  
Kartoffelburger - saftiges Rinderhacksteak 180g mit Zwiebeln, Tomate, Gurke, knackigem Salat und Cheddar Käse zwischen zwei Kartoffelpuffern dazu Süßkartoffel-Pommes und Aioli Dip..... 14,90 €





## Unser Küchenchef empfiehlt

- 60 „Gourmet Platte“ für 2 Personen <sup>a,c,g,i,l,2,4</sup>  
Roastbeef vom BLOCK HOUSE Rind, Schweinemedallions und Hähnchenbrust gereicht auf Speckbohnen und gebratenen Champignons, Grilltomaten, Zwiebeln mit verschiedenen Kartoffelvariationen.....46,90 €
- 61 „Thüringer Platte“ für 2 Personen <sup>a,i,j,l,2,4,6</sup>  
Thüringer Bratwurst, Rinderroulade und Thüringer Rostbrätel mit Kartoffelbrei, Thüringer Klößen und Bratkartoffeln, dazu Rot- und Sauerkraut, geschmorte Zwiebeln und Bratensoße..... 42,90 €



## Suchbild der Woche! Finden Sie die zehn Kartoffeln?





# Ein Kessel Buntes

## 71 „Kartoffelhaus Pfanne“ <sup>a,g,2,4</sup>

Pfeffersteak vom BLOCK HOUSE Rind und ein saftiges Hähnchenfilet mit roten Speckbohnen, dazu eine gefüllte Ofenkartoffel mit Kräuterquark.....22,90 €

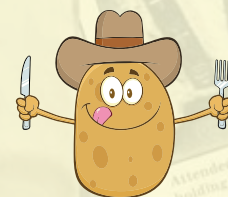


## 72 „Goldgräber“ <sup>a,g,l,2,4</sup>

Roastbeef vom BLOCK HOUSE Rind mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln.....20,90 €

## 73 „Grillfetzen“ <sup>a,g,j,l</sup>

Rib-Eye Steak vom BLOCK HOUSE Rind, dazu eine Ofenkartoffel gefüllt mit roten Speckbohnen und unserer hausgemachten Remoulade.....21,40 €



## 74 „Drachentöter“ <sup>g</sup>

Pfeffersteak vom BLOCK HOUSE Rind mit Pommes Frites und einem scharfen Paprikagemüse....20,90 €

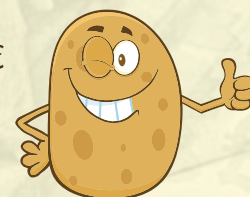


## 75 „Steak Eimer“ <sup>a,g</sup>

Roastbeef vom BLOCK HOUSE Rind, gegrilltes Schweinemedallion und ein saftiges Hähnchensteak mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffelecken, dazu reichen wir unseren Kartoffelhausdip und Kräuterbutter.....23,90 €

## 76 „Gaumenschmaus“ <sup>g</sup>

Rib-Eye Steak vom BLOCK HOUSE Rind mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln und Pommes Frites.....20,90 €



## 77 „Räubersteak“ <sup>a,g</sup>

Rib-Eye Steak vom BLOCK HOUSE Rind mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelbaguette mit frischem Knoblauchmus und Salaten der Saison.....21,90 €





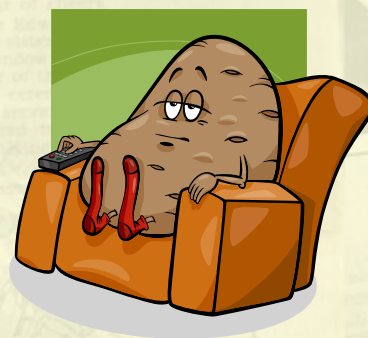
# Kartoffel-Pizza

- 80 Pizza „Ochsenfetzen“** a,c,g,i,j,l,2,4,6  
 hauchdünne Rindersteaks mit  
 Senf mariniert, Brokkoli und Sauce Hollandaise,  
 mit Gouda überbacken.....14,40 €
- 81 Pizza „Chefs Liebling“** a,d,g,l,2,4,6  
 belegt mit Räucherlachs und Kräuterquark.. 10,90 €
- 82 Pizza „Gockelchen“** a,g,l,2,4,6  
 saftige Hähnchenstreifen mit Rahmsoße,  
 Brokkoli, Champignons und Gouda  
 überbacken.....12,90 €



## Schnitzelei

- 85 „Mais Piggy“** a,c,g,i  
 saftiges Schweineschnitzel mit Mais, Sauce Hollandaise  
 und Gouda überbacken, dazu Pommes Frites.....14,40 €
- 86 „Schnitzeljagd Teil 1“** a,c  
 saftiges Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln  
 und zwei Spiegeleiern.....13,40 €
- 87 „Schnitzeljagd Teil 2“** a,c,g  
 saftiges Schweineschnitzel mit scharfem Paprikagemüse  
 und Pommes Frites.....14,40 €



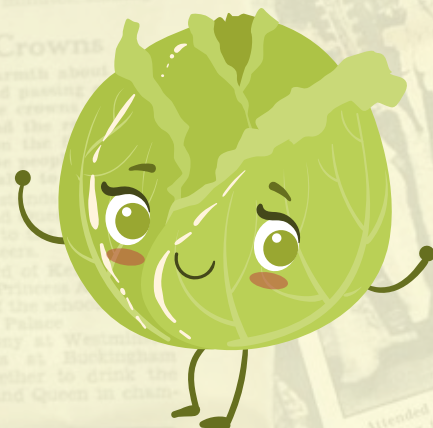
**Kartoffel-Witz:**  
 Oma, wenn du mehr Sender haben willst, muss  
 eine Schüssel aufs Dach!  
 Aber nicht die blaue, da mach ich immer  
 Kartoffelsalat drin.





# Vegane Ecke

- 95 **„Scharfe Knolle“**  
Ofenkartoffel mit Gemüse vom Markt  
in Chilisoße geschwenkt.....10,90 €
- 96 **„kleiner Waldschrat“**  
drei kleine Kartoffelpuffer mit gebratenen  
Champignons und Zwiebeln.....9,90 €
- 97 **„Gemüsepuffer“** <sup>1,2,4,6</sup>  
großer Kartoffelpuffer mit frischem  
Gemüse vom Markt.....12,90 €
- 98 **„Pizza Kunterbunt“** <sup>a,1,2,4,6</sup>  
Kartoffelpizza belegt mit frischem Gemüse  
vom Markt und Kürbiskernen.....10,90 €





# Desserts

90 „Kartoffelbällchen“ <sup>a,g,l,2,4,6</sup>  
 unser Kult-Dessert mit Vanilleeis, Zimt und  
 Schokoladensoße.....5,50 €

91 „Ostalgiebecher“ - wie früher <sup>c,g,2,4,6</sup>  
 Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne... 4,90 €



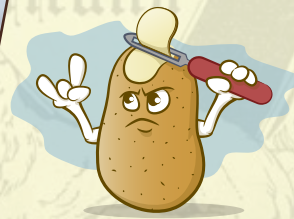
*Eisbecher Schoko - Vanille <sup>g</sup>  
 mit dem klassischen Geschmack aus  
 der Eisdiele 200 ml 3,00 €*



*Eisbecher <sup>g</sup> „Moskauer Art“ mit  
 Sahne-, Vanille-Geschmack  
 90ml 2,50 €*



*Softeis mit  
 Nuß - Nougat - Creme  
 der Marke Nudossi <sup>h,g</sup> 90ml 2,50 €*





## Liköre aus Sättelstädt

*„Die Rohstoffe für unsere Erzeugnisse stammen fast ausschließlich aus Eigenanbau. Es werden nur handverlesene Produkte bester Qualität und höchster Reife verarbeitet. Auf dieser Grundlage erzeugen wir feinste handgemachte Spirituosen.“*

*Testen Sie die verschiedenen Sorten direkt hier bei uns im Kartoffelhaus!*

**Manuel Mitterbacher**

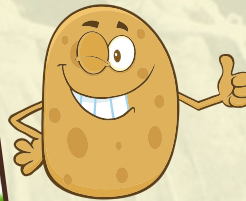
Mühlgasse 90b | 99820 Hörselberg Hainich / OT Sättelstädt  
Mobil: 0177/86 76 560 | [tannhaeuser.spirituosen@gmail.com](mailto:tannhaeuser.spirituosen@gmail.com)



**Tannhäuser  
Likörmanufaktur**

## Save Nature Group's – handgepresster Apfelsaft

Alle von uns verwendeten Äpfel stammen aus ursprünglichen Sorten von regionalen Streuobstwiesen. Unsere Saftpressen werden noch traditionell mit der Hand betrieben. Dadurch erhält der Saft seinen einzigartigen Geschmack. Von den Einnahmen aus diesem Saft werden Naturschutzprojekte in Thüringen realisiert. Unter anderem pflegen wir die Streuobstwiese an der Hofferbertaue oder machen Projekttag an Schulen in Eisenach. Mehr über unsere Projekte unter: [www.save-nature-group.de](http://www.save-nature-group.de)





# Kinderkarte

- 63 **Kartoffelpuffer**<sup>4</sup>  
mit Apfelmus.....5,40 €
- 65 **„Käpt'n Hook“**<sup>a,d,g</sup>  
Kartoffelbrei mit Fischstäbchen.....5,90 €
- 66 **„Karre Mist für Kids“**<sup>a,c,g,i,j,4</sup>  
Kleines Schnitzel mit Pommes rot/weiß.....7,30 €
- 67 **„Kloß mit Soß“**<sup>a,g,l,2,4,6</sup>  
„Thüringer Kloß“ mit Soße.....3,90 €
- 68 **„Duffy Duck“**<sup>a,g</sup>  
Knusprige Nuggets mit Pommes rot/weiß.....6,90 €



*Liebe Mamis und Papis,  
mit unserer kleinen Spielecke geben wir Ihren Kindern die Möglichkeit sich zu  
beschäftigen, damit Sie in Ruhe essen können. Nach dem Spielen bitten wir Sie,  
gemeinsam mit Ihren Kindern aufzuräumen.*

*Danke sagen die Kellner, die für den Service zuständig sind.*





# Weinkarte

Mit nahezu 50 ha Rebfläche ist das „Thüringer Weingut - Bad Sulza“ das größte private Weingut im Anbaugebiet Saale-Unstrut.

Bekannt ist das Weingut durch seine große Rebsortenvielfalt. In der modern eingerichteten Weinkellerei reifen die Weine in Edelstahlbehältern und traditionellen Holzfässern und Barriques heran. Die Philosophie der Weinbereitung, die Weine traditionell trocken auszubauen, unterstreicht den unverwechselbaren Charakter und die Besonderheit der Thüringer Weine.

THÜRINGER  
WEINGUT  
BAD SULZA  
*Weinkultur in Thüringen*

## Weißwein

### Gutedel - trocken (Saale-Unstrut)

Ein leichter, frischer, trockener Wein mit milder Säure.

| 0,2l   | 0,5l   | Flasche |
|--------|--------|---------|
| 4,00 € | 9,90 € | 19,80 € |

### Riesling- trocken (Saale-Unstrut)

Ein Wein mit einem zarten Bukett, im Hintergrund feiner Aprikosenduft, wilder Weinbergpfirsich und die typische Rieslingsäure.

|        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 6,30 € | 15,90 € | 23,80 € |
|--------|---------|---------|

### Grauburgunder - trocken (Saale-Unstrut)

Ein weicher, dichter Grauburgunder, im Geschmack herzhaft, kräftig und harmonisch.

|        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 6,30 € | 15,90 € | 23,80 € |
|--------|---------|---------|

### Müller-Thurgau - halbtrocken (Saale-Unstrut)

Milde Säure, gepaart mit einem feinfruchtigen und harmonischen Geschmack.

|        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 5,50 € | 13,90 € | 20,80 € |
|--------|---------|---------|

### Kerner - lieblich (Saale-Unstrut)

Frische, süße Kerner Spätlese die an Riesling erinnert. Die elegante Säure lässt die Süße in herrlicher Harmonie erscheinen.

|        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 5,50 € | 13,90 € | 20,80 € |
|--------|---------|---------|





## Rotwein

### **Cabernet Dorsa - trocken (Saale-Unstrut)**

Ein gehaltvoller Qualitätswein. Vollmundig mit dem Geschmack dunkler Waldbeeren.

### **Frühburgunder - trocken (Saale-Unstrut)**

Fruchtiger Rotwein, mit dem Geruch von roten Früchte wie Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere.

### **Merlot - halbtrocken (Frankreich)**

Samtig weich, fruchtig im Geschmack.

### **Roséwein - trocken (Saale-Unstrut)**

Die Rebsorten Frühburgunder, Dornfelder und Regent sind die Grundlage für diesen erfrischenden Roséwein.

### **Sekt „Barfuss oder Lackschuh“**

#### **„Nur das Beste für unsere Gäste“**

Rotkäppchensekt | trocken oder halbtrocken 0,75l 14,80 €

#### **„Für den kleinen Durst“**

Rotkäppchen Piccolo | trocken oder halbtrocken 0,2l 4,80 €

#### **„Mach mal Pause“**

Prosecco Piccolo | trocken 0,2l 5,30 €

### **Weinschorle**

0,2l 4,20 € 0,5l 10,10 €

0,2l 0,5l Flasche  
6,70 € 16,70 € 25,00 €

7,30 € 18,10 € 27,20 €

5,10 € 12,70 € 19,00 €

0,2l 0,5l Flasche  
5,80 € 14,40 € 21,60 €



*Unsere Teesorten kommen aus dem Teeladen „Teezauber“ in Eisenach.*

|                                  |         |        |
|----------------------------------|---------|--------|
| Darjeeling „Royal Garden“        | je Glas | 2,40 € |
| BIO Pfefferminz                  | je Glas | 2,40 € |
| Kräutertee                       | je Glas | 2,40 € |
| BIO Grüntee                      | je Glas | 2,40 € |
| BIO Kamille                      | je Glas | 2,40 € |
| BIO Maracuja-Orange              | je Glas | 2,40 € |
| Glücksbringer (Himbeer-Aprikose) | je Glas | 2,40 € |
| Vanille-Lemongras                | je Glas | 2,40 € |

## Heimatlikör

Diverse regionale Kräuter gepaart mit exotischen Gewürzen und fruchtigen Nuancen von Schlehen und Heidelbeeren.

**Unbedingt probieren!**

**EXCLUSIVER**  
**Premium London Dry Gin**  
erster Güte, hergestellt aus BIO Zutaten.





**Wir sind täglich von  
11.00 - 14.30 Uhr und 17.00 - 23.00 Uhr für Sie da!**



designed and printed by **Kölnher-  
Werbung**

**Unsere Werbung fesselt! Wir sind Ihr Ansprechpartner  
für kreatives Design! Ruhla (036929) 800 46**

**Sophienstraße 44  
99817 Eisenach  
Fon/Fax (03691) 72 15 68  
[www.kartoffelhaus-eisenach.de](http://www.kartoffelhaus-eisenach.de)**



Allergene: a - Gluten, c - Ei, d - Fisch, g - Lactose, h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, l - Sulfite  
Zusatzstoffe: 2 - Konservierungsstoffe, 3 - Nitropökelsalz, 4 - Antioxidationsmittel, 5 - mit Süßungsmittel(n), 6 - Schwefel