



Herzlich willkommen auf dem Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn!

In unserem Restaurant verwenden wir zu 100 Prozent biologisch erzeugte Lebensmittel und Zutaten, die zum Teil auf kürzestem Weg direkt von unserer Bioland- Landwirtschaft geliefert werden. Auf der Speisekarte werden Sie Galloway-, Lamm- und Wasserbüffel Fleisch, Schafkäse und Gerichte aus der vegetarischen und veganen Küche finden. Lassen Sie sich überraschen! Wir verzichten ganz bewusst auf Fertigprodukte, Mikrowellen und Ähnliches und bereiten jede Speise frisch zu. Daher ist eine Zubereitungszeit von 30 Minuten keine Seltenheit. Deklarierungspflichtige Inhaltsstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Auf unserem Hof leben eine Milchschaferherde, Wasserbüffel, Galloways, Thüringer Kaltblüter, Hühner und Bienen. Der Schafkäse aus der Creuzburger Käsemanufaktur auf dem Gut wurde bereits mehrfach national und international prämiert. Er ist in verschiedenen Variationen auf der Speisekarte vertreten. Ein Einkauf im Biomarkt der Creuzburger Käsemanufaktur ist von Mittwoch bis Sonnabend von 10-18 Uhr möglich. Informationen zur Geschichte des Gutes, das 1426 erstmals urkundlich erwähnt wurde, finden Sie ebenso am Ende der Speisekarte. Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



Ökokontrollstelle DE-ÖKO-006

Suppen und Vorspeisen

Eintopf vom hofeigenen Wasserbüffel mit Wurzelgemüse und Kartoffeln, Brotkorb ^{*1,2,11}	
Kelle	5,90 €
Doppelkelle	8,90 €
Suppe aus grünen Erbsen mit Kokosmilch, Brotkorb ^{*2,11,13}	
Kelle	5,90 €
Doppelkelle	8,90 €
Gebackener Schafcamembert aus der Hofkäserei mit Wildpreiselbeeren und Baguette ^{*1,6,7,10,17}	10,90 €

Salate

Großer gemischter bunter Salat mit Brotkorb ^{*1,2,3,7,9,11,13}	10,80 €
<u>wahlweise mit</u>	
- Schafkäse nach Feta- Art von unserem Hof ^{*10}	14,80 €
- einem Wildlachsfilet* ^{*1,7,1}	16,80 €
Beilagensalat ^{*2,3,9,11,13}	4,90 €
Kleiner gemischter Salat mit Brotkorb ^{*1,2,3,7,9,11,13}	7,90 €

Hauptgerichte

Kartoffelspalten mit Schafkräuterquark und bunter Salatgarnitur *2,9,10,11	11,80 €
Spaghetti mit pikanter hausgemachter Bolognese *1,2,7,11	12,80 €
Gemüse- Kokoscurry mit echtem Thai- Curry, frischem Ingwer und Kurkuma mit Basmatireis und Salatgarnitur *2,3,4,7,11,13	12,90 €
mit gebratenem Hähnchenfleisch	17,90 €
mit einem Wildlachsfilet	17,90 €
Bunte Quinoa- Gemüse- Pfanne im Ei- Omelette- Mantel mit Käse überbacken und bunter Salatgarnitur *2,6,9,10,11	14,90 €
„Creuzburger“ Burger aus Galloway- und Büffelfleisch vom Hof mit Käse überbacken im Burgerbrötchen *1,2,3,6,9,10,11	12,80 €
- zusätzlich mit Kartoffelspalten	16,80 €
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit Bratkartoffeln, Rotwein- Zwiebel- Konfit und Salatgarnitur *2,9,11	16,80 €
Sülze vom hofeigenen Lamm mit Speck- Bratkartoffeln und bunter Salatgarnitur *2,9,11	16,80 €
Bunter Gemüse- Kartoffelsalat und Salatgarnitur *2,3,9,11,13	9,80 €
wahlweise mit Thüringer Bratwurst (original oder vegan) *1,2,9,11	15,80 €
oder einem Wildlachsfilet*	16,80 €

Geschmortes vom hofeigenen Lamm oder Galloway oder Wasserbüffel- je nachdem, was unsere Landwirtschaft gerade liefern kann- mit hausgemachten Semmelknödeln und wechselnder Gemüsebeilage *1,2,3,5,6,7,9,10,11 18,50 €
Bitte fragen Sie unseren Service!

Filet vom Schwein- kurz gebraten- mit Orangen- Kräuterbutter, gebackener Ofen- Süßkartoffel und bunter Salatgarnitur *2,7,9,11 19,50 €

Ossobuco- geschmorte Beinscheibe vom Rind mit drei Kartoffel- Röstitalern und Salatgarnitur *1,2,7,9,11 19,90 €

Kleine Gerichte, Kinderkarte und Beilagen

Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße *1,2,6,7,11 6,90 €

Zwei hausgemachte Semmelknödel mit Bratensoße *1,2,3,6,7,10,11 6,50 €

Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus *1,6,16 6,50 €

Süßkartoffel aus dem Ofen mit einer Kugel Schafkräuterquark auf buntem Salatbett *2,9,10,11 9,80 €

Eine Kugel Schafkräuterquark *10,11 3,00 €

Extraportion Senf oder Ketchup 1,00 €

Geriebener Käse 3,00 €

Desserts

Hofkäsevariation aus unserer Schafkäsemanufaktur mit Butter und Brotkorb ^{*1,3,5,10}	9,80 €
Vanille- Schafmilcheis trifft Espresso (Affogato) -auch vegan möglich mit Vanille- Sojamilcheis-	4,50 €
Vanilleeis mit Schokoladen- Chili- Eierlikör vom Hof ^{*6,10,12}	5,90 €
Schokoladeneis mit Schafmilch- Eierlikör vom Hof ^{*6,10,12}	5,90 €
Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl ^{*5,6,10}	5,90 €
Pfefferminzeis mit Schokoladenflocken ^{*6,10,12}	5,90 €
Hausgemachtes veganes Vanilleeis aus Sojamilch ^{*4,13} mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl ^{*5,13} oder mit veganer Schokoladensoße ^{*12,13}	5,90 € 5,90 €

Eiskarte

Das Eis produzieren wir auf dem Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn aus frischer Schafmilch selbst. Diese eignet sich aufgrund ihrer natürlichen Eigenschaften ganz besonders für die Eisproduktion. Unser Eis ist frei von jeglichem chemischen Zusatz, natürlich biologisch und selbstgemacht.

Eiskaffee *1,6,10,12	5,80 €
Eisschokolade *1,6,10,12	5,80 €
Fruchtbecher 2 Kugeln Sauerkirscheis, 1 Kugel Schokoeis, Fruchtsoße, Sahne und Dinkelwaffel *1,6,10,12	7,80 €
Schwedenbecher 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Schafmilcheierlikör Sahne und Dinkelwaffel *1,6,10,12	8,80 €
Schokobecher 2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Vanilleeis, Schokosoße, Sahne und Dinkelwaffel *1,6,10,12	7,80 €
Portion Sahne *10	1,50 €
Unsere Sorten Schafmilcheis aus eigener Herstellung je Kugel Vanille, Schokolade, Sauerkirsche, Erdbeere, Quitte, Minze, Joghurt und Zitrone *1,6,10,12	1,80 €
Veganes Vanilleeis aus Sojamilch je Kugel *4,13	1,80 €

Kaffee und Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,10 €
Pott Kaffee	3,40 €
Milchkaffee *10	3,80 €
Cappuccino *10,12	3,80 €
Latte Macchiato *10	3,80 €
Latte Macchiato mit Karamellsirup *10	4,40 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Espresso Macchiato *10	2,30 €
Pott heiße oder kalte Milch *10	2,80 €
Heiße Schokolade *10,12	3,80 €
Chai Latte	3,80 €
Südasiatishes Getränk aus Schwarztee, Milch, Zucker und Gewürzmischung *10	

Tee

Pott

3,20 €

Kräutertee

Holunder- Minze

Rooibos Pur

Ingwer- Orange

Früchteteemischung mit Preiselbeeren

Granatapfel- Orange

Fenchel- Anis- Kümmeltee

Schwarzer Tee- Darjeeling

Grüner Tee- Sencha

Schälchen Honig zum Tee

0,50 €

Mineralwasser

Spritzig, medium oder naturell	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
	Karaffe 1,0 l	5,50 €

Limonaden

Alle Bio-Zisch-Limonaden enthalten weder Kristallzucker noch Aromen. Sie sind mit Traubensüße gesüßt und enthalten ausschließlich Quellsäure.

Orange, Zitrone, Ingwer, Bitter Lemon, Rhabarber, Himbeer-Cassis, Holunderblüte und Guarana Cola (Guarana: Samen einer südamerikanischen Pflanze, koffeinhaltig, phosphatfrei und reizstoffarm)

0,2 l	2,40 €
0,4 l	3,90 €

Apfelschorle

0,2 l	2,40 €
0,4 l	3,90 €

Säfte

0,2 l	2,80 €
0,4 l	4,40 €

Apfelsaft, Orangensaft,
Bananensaft, Kirsch- Apfelsaft,
Kirsch- Bananensaft (KiBa)

Fruchtige Schafmilchmolke mit Joghurt	0,2 l	2,40 €
basisch, mineralisierend, erfrischend *10	0,4 l	3,90 €

Bier vom Fass

Rother-Bräu, die kleine Familienbrauerei aus der Rhön.

Rother Pilsner * ¹	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,60 €
Rother Hefeweizen * ¹	0,5 l	3,60 €
Radler * ¹	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	3,80 €
mit Zitronenlimonade, Himbeerlimonade oder naturtrübem Apfelsaft		
Colaweizen * ¹	0,5 l	3,80 €
Zitronenweizen * ¹	0,5 l	3,80 €
Bananenweizen * ¹	0,5 l	3,80 €

Flaschenbier

Rother Hefeweizen alkoholfrei * ¹	0,5 l	3,80 €
Lammsbräu dunkel * ¹	0,5 l	3,80 €
Lammsbräu alkoholfrei * ¹	0,3 l	2,90 €

Aperitifs *15

5cl

10cl

Casal dos Jordoos fine Ruby (Portwein)

4,80 €

7,50 €

Veneziano Aperitivo Naturale

3,90 €

5,90 €

Aperitif aus den Extrakten von Rhabarber,
Enzian, Wermut, Zitrone und Holunder.

Fruchtig- frisch mit natürlich schöner Farbe.

L'Osteria Bio Vermouth

3,90 €

5,90 €

(weißer, trockener Wermut)

Sierra Morena, trocken (nach Sherry-Art)

3,90 €

5,90 €

Unsere Hausweine *15

Weißwein, Rosé oder Rotwein

0,2l

4,50 €

Weinschorle

0,2l

4,20 €

Schaumweine *15

Secco

0,75 l

19,50 €

0,1l

3,80 €

mit einem Spritzer Holundersirup

4,50 €

mit einem Spritzer Cassis- Sirup

4,50 €

Unsere deutschen Weine und Secco stammen vom Bioland- Weingut Winfried Seeber in St. Martin - Pfalz. Das Weingut wird seit über 250 Jahren von Familie Seeber bewirtschaftet und zählt zu den ersten Bioland- Weingütern Deutschlands.

Weißweine *15

Müller Thurgau, Heiligenberg	1,0l	19,80 €
Halbtrocken	0,2l	4,80 €
Morio Muskat, St. Martiner Baron	1,0l	19,80 €
Halbtrocken	0,2l	4,80 €
Riesling, St. Martiner Baron	1,0l	21,50 €
Trocken	0,2l	5,50 €
Bianco Umbria, Italien		
Trockener, frischer umbrischer Landwein aus	0,75l	18,50 €
Trebbiano- und Malvasiatrauben gekeltert, gut zu Reis, Pasta, Fisch und mildem Käse	0,2l	5,90 €
Grüner Veltliner, Österreich		
Fritz Salomon, Gut Oberstockstall	1,0l	21,50 €
Trockener, spritzig-frischer Wein mit leichtem „Pfefferl“	0,2l	5,50 €
Pinot Grigio, Italien		
Trocken, samtig- fruchtiges Bukett.	0,75l	19,50 €
Passt zu gebratenem Schweinefleisch und mildem Schafkäse	0,2l	6,20 €

Chardonnay Tupungato, Argentinien	0,75 l	23,50 €
--	--------	---------

Trocken, elegant und komplex
Passt zu Fisch und hellem Fleisch.

Falanghina La Marchesana, Süditalien	0,75 l	26,00 €
---	--------	---------

Rebsorte Falanghina- eine uralte süditalienische Rebsorte, die vom Weingut Cantina Polvanera in der Murge rekultiviert wurde. Die Reben sind hier traditionell kleine Bäumchen. Strohgelbe Farbe mit Duft nach Pfirsich, Banane und frischen Kräutern. Passt bestens zu Salaten und Fisch.

Roséwein *15

Rosato La Marchesana, Süditalien	0,75 l	24,50 €
---	--------	---------

Intensive rosa Kirsch- Farbe. Fruchtiger Duft von Waldbeeren, Kirschen und aromatischen Kräutern. Rundum ausgewogen, frisch, anhaltend, balsamisch.

Rotweine *15

Dornfelder, St. Martiner Baron, halbtrocken	0,75 l 0,2 l	18,50 € 5,90 €
Spätburgunder Maikammer Kapellenberg, trocken	0,75 l 0,2 l	19,50 € 6,20 €
St. Laurent Maikammer Kapellenberg, trocken	0,75 l 0,2 l	18,50 € 5,90 €
Cabernet Sauvignon Diedesfelder Paradies, trocken. Kräftiger Cabernet mit dichter Cassis- Note. Kaum zu glauben, dass dieser Cabernet Sauvignon aus Deutschland kommt.	0,75 l	26,50 €
Zweigelt, Österreich Fritz Salomon, Gut Oberstockstall Trockener, in sich ruhender Zweigelt. Passt bestens zu Lamm- und Rindfleisch.	1,0 l 0,2 l	21,50 € 5,50 €
Le Pavot Rouge Französischer Landwein Passt fast immer und überall.	1,0 l 0,2 l	19,80 € 4,80 €
Montepulciano di Abruzzo, Italien Trockener, fruchtiger Qualitätswein Gut zu Nudelgerichten und Fleisch.	1,0 l 0,2 l	19,80 € 4,80 €
Merlot, La Cantina Pizzolata, Italian Halbtrocken, rubinrot mit feiner Restsüße. Gut zu Nudelgerichten und Fleisch.	1,0 l 0,2 l	19,80 € 4,80 €

Bodegas Palmera, Bobal und Tempranillo	0,75 l	19,50 €
Komplexer, vollmundiger Spanier	0,2 l	6,20 €
Château Couronneau	0,75 l	26,50 €
Bordeaux Supérieur, Frankreich		
Trockener Qualitätswein, geradliniger, klassischer Bordeaux.		
„Oppidum“ Marche, Ostitalien	0,75 l	38,00 €
Rebsorte Montepulciano- sehr dunkle, fast schwarze Farbe mit dem Geschmack nach Pflaumen und dunklen Kirschen mit weich eingebundenen Tanninen. Ein unvergleichlich progressives Kraftpaket von der Azienda Ciu Ciu di Walter e Massimiliano Bartolomei.		
<u>Edelbrände & Liköre</u>	2 cl	4 cl
Limoncello	2,40 €	3,90 €
Cassis- Likör	2,40 €	3,90 €
Kräuterlikör Amaro	2,40 €	3,90 €
Obstbrand von Apfel und Birne	2,40 €	3,90 €
Alter Weinbrand vom Weingut Seeber	2,40 €	3,90 €
Traubenbrand vom Tramíner	2,40 €	3,90 €
Eierlikör aus Schafmilch	1,90 €	3,60 €
Hell oder Schoko-Chili		
aus eigener Produktion *6,10,12		

<u>Spirituosen</u>	2cl	4cl
Weizenkorn	1,90 €	3,60 €
Biostilla- Südtiroler Magenbitter mit 25 Kräuter- und Fruchtäuszügen	2,40 €	3,90 €
Aquavit Original von O. P. Anderson, Schweden	2,40 €	3,90 €
Aquavit Klar von O. P. Anderson, Schweden	2,40 €	3,90 €
Wodka „Wodotschka“	2,40 €	3,90 €
Juniper Green Dry Gin	2,40 €	3,90 €
Brick Gin aus Erfurt mit Kubebenpfeffer und viel Wachholder	2,40 €	3,90 €
Ouzo Tsantali	2,40 €	3,90 €
Rum weiß „Papagayo“	2,40 €	3,90 €
Rum braun „Papagayo“	2,40 €	3,90 €
Whisky „Highland Harvest Scotch Whisky“	2,80 €	4,90 €

Geschichte des Creuzburger Salzwerkes Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn

Eine Übersicht

- 1426 Erste urkundliche Erwähnung; Vergabe von Siederechten;
Nutzung der Solequellen vermutlich schon viele Jahrhunderte vorher
- 1525 Zerstörung der Saline im Bauernkrieg
- 1542 Wiederaufbau und Aufgabe der Saline nach fünf profitlosen Jahren
- 1707 Herzog Johann Wilhelm zu Sachsen- Eisenach beginnt, sich für eine
erneute Salzgewinnung einzusetzen. Die Saline wird später nach ihm
benannt.
- 1725 Joachim Friedrich Freiherr von Beust (1697-1771) übernimmt die
Verantwortung für die Solegewinnung.
- 1784 Besuch Goethes in Begleitung der Frau von Herder
- 1800 Wilhelm Schrader übernimmt die Leitung der Saline, ergänzt sie durch
eine chemische Fabrik und führt sie damit nochmals zum Erfolg
- 1801/1829 Persönlicher Einsatz von J. W. Goethe zur Nutzung der Sole
- 1827 Erste Heilversuche mit der zur Verfügung stehenden Sole, wonach
ausgezeichnete Heilergebnisse zu verzeichnen waren.
- 1830 Errichtung einer Badeanstalt und zunehmende Nutzung der Quelle zu
Heilzwecken durch den Creuzburger Amtsarzt Dr. Göring
- 1840 Analyse der Sole durch den bekannten Chemiker Prof. Dr. Döbereiner
- 1842 Erweiterung und Ausbau des Bades Wilhelmglücksbrunn
- 1843 Einstellung der Salzproduktion und Untersuchung der Hauptquelle
*„Die Wilhelmglücksbrunner Sol- und Mineralquelle habe ich auf
Veranlassung des Besitzers einer chemischen Untersuchung unterworfen
und bin durch das Resultat derselben so überrascht worden, daß ich es für
meine Pflicht halte, die Ärzte aufzufordern, dieser Quelle ihre
Aufmerksamkeit zu schenken.“* (Hofapotheker Sinnhold aus Eisenach)
- 1874 Anwendung bei rheumatischen Krankheiten, gichtischen Leiden,
chronischen Hautkrankheiten und Flechten. Der Versuch, Creuzburg zum
Kurbad zu machen, scheitert.
- 1904 Antrag zur Nutzung der Quellen für den Kurbetrieb in Eisenach
- 1905 Gründung der Kurbad- Eisenach- Gesellschaft und somit eine Überleitung
der Sole zu Trink- und Badezwecken nach Eisenach in die Wandelhalle,
das Sophienbad und das Kurhotel
- 1906 Einweihung des Kurbades
- 1917 Übernahme durch die Nahrungsmittelgesellschaft zur Salzherstellung für die
Viehzucht
- 1938 Auflösung der Brunnenverwaltung; der artesische Überlauf der
Karolinenquelle ergießt seither die Sole ungenutzt in die Werra.
- 1971 Vollanalyse der Karolinenquelle; Bestätigung als Natrium-Chlorid-Sulfat-
Wasser. Jede Stunde fließen 2700 Liter Quellsole in die Werra. Die
Gebäude der Saline wurden von der LPG Creuzburg genutzt und stehen ab
1990 leer.

- 1997 Übernahme des völlig verfallenen Stiftsgutes und ab 2001 Aufbau einer ökologischen Landwirtschaft (Bioland) mit südfranzösischen Lacaune-Schafen, Wasserbüffeln, Galloways, Hühnern und Bienen als anerkanntem Inklusionsbetrieb
- 2001 Eröffnung des Restaurants & Cafés Saline
- 2003 Beginn der Käseproduktion in der Creuzburger Käsemanufaktur und Einrichtung eines Biomarktes auf dem Gut
- 2006 Eröffnung des Hotels und der Tagungsstätte
- 2008 Bronzemedaille für den Creuzburger Blauen aus der Creuzburger Käsemanufaktur beim Internationalen Käsevergleich BIOCASEUS in Italien
- 2010 Verleihung einer Goldmedaille für den Creuzburger Blauen und einer Bronzemedaille für den Creuzburger Hartkäse im Rahmen des siebten deutschen Käsemarktes in Nieheim durch den VHM Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
- 2011 Hotel und Restaurant werden Mitglied im Biohotel e. V. Ab sofort werden ausnahmslos biologisch erzeugte, viele regionale und saisonale und immer mehr selbst produzierte und fair gehandelte Zutaten verwendet.
- 2013 Partnerbetrieb der IUBH (International University of Applied Sciences), Internationale Hochschule für duales Studium in Erfurt, für den Bachelor-Studiengang „Tourismuswirtschaft“
- 2015 Als drittes Thüringer Restaurant erhält das Restaurant & Café Saline auf dem Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn von Slow Food Deutschland e.V. das Slow Food- Genussführer-Siegel
- 2016 Auch für 2016 und 2017 erhält das Restaurant & Café Saline wieder das Slow Food- Genussführer- Siegel
- 2017 Partnerbetrieb der Dualen Hochschule Eisenach- Gera für das Studium der Tourismuswirtschaft
- 2018 Auch 2018 erhält das Restaurant & Café Saline wieder das Slow Food-Genussführer- Siegel und erhält als erstes Tagungshotel in Thüringen die Zertifizierung als Green Meeting Hotel für nachhaltiges Tagen
- 2019 Unser Restaurant erscheint erstmals im Falstaff- Guide als einer von den Lesern gewählten besten 500 Gasthöfen Deutschlands. Slow Food Genussführer- Siegel für 2019 und 2020



Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Inhaltsstoffe:

- *1 Gluten
- *2 Sellerie
- *3 Sesam, Nüsse, Mandeln
- *4 Soja
- *5 Kürbiskerne
- *6 Ei
- *7 Maisstärke
- *8 Feigen
- *9 Senf
- *10 Laktose
- *11 Zwiebeln, Knoblauch
- *12 Kakao
- *13 vegan
- *14 Pilze
- *15 Schwefeldioxid (Wein)
- *16 Ascorbinsäure (Kuchen)
- *17 Zitronensäure
- *18 Agar-Agar (Kuchen)
- *19 Johannisbrotkernmehl (Kuchen)
- *20 Guarkernmehl (Frühstücksmarmelade, Kuchen)
- *21 Pektin (Frühstücksmarmelade)

* Fisch aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei

Biohotel Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn
SSG Saline Service Gesellschaft mbH
Wilhelmglücksbrunn 1
99831 Creuzburg