

*Gretchens Getrankekarte*  
(pdf-Version November 2021)



---

*Gretchens Restaurant*

---



---

## *Gretchens Frühstück*

---

In Gretchens Restaurant gibt es ein Frühstücks-Büffet mit allem, was das Herz begehrt.

täglich ab 8 Uhr . . .

Preis pro Person inklusive heißer Getränke und Orangensaft: 16 €

Kinder von 6 bis 12 Jahren: 8 €

und die kleinen Kinder . . . bedienen sich am Büffet kostenfrei

Eine Reservierung ist sinnvoll ...

Tel.: 03643-4579877 | [info@familienhotel-weimar.de](mailto:info@familienhotel-weimar.de)

### **Hinweise für Allergiker**

Bestimmte Lebensmittel oder Zutaten können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen.

Wir halten für Sie ein Verzeichnis (eine Speisekarte für Allergiker) vor, in dem entsprechende Stoffe gekennzeichnet sind.

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter, wir beraten Sie gern.

---

## *Alkoholfreie Getränke*

---

<b>Thüringer Waldquell</b> (still, medium oder sprudel)	0,25 l / 0,75 l	<b>2,20 / 5,40</b>
<b>Vita Cola pur <sup>1</sup></b>	0,20 l / 0,40 l	<b>2,80 / 4,50</b>
<b>Tonic <sup>2</sup></b>	0,25 l	<b>3,20</b>

---

## *Limonaden 0,33 l*

---

<b>Bionade Holunder</b>		<b>3,20</b>
<b>Rhabarber – Limonade</b> von lipz		<b>3,40</b>
<b>Maracuja oder Limette</b> LEMONAID+		<b>3,40</b>

---

## *Säfte und Nektare 0,2 l*

---

<b>Apfelsaftschorle</b>	0,20 l / 0,40 l	<b>2,90 / 4,50</b>
<b>Apfelsaft, naturtrüb</b>		<b>2,90</b>
<b>Orangensaft</b>		<b>3,20</b>
<b>Bananen- oder Sauerkirsch–Nektar</b>		<b>3,40</b>

---

## *Bier*

---

<b>Ehringsdorfer Pils,</b> das Bier aus Weimar	0,25 l / 0,4 l	<b>2,80 / 3,90</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0,33 l	<b>3,40</b>
<b>Lammsbräu</b> <b>alkoholfreies Bio-Bier</b>	0,33 l	<b>3,80</b>
<b>Hefeweizen - Rother Bräu</b> Öko Ur-Weizen naturtrüb oder alkoholfrei	0,50 l	<b>4,20</b>

---

## *Heiße Getränke*

---

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,60</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,20</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,60</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,80</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,80</b>
<b>Glas Tee von GEPA (fair gehandelt)</b>	<b>2,90</b>
<b>Ginkgo-Tee</b>	<b>3,20</b>
<b>Tasse Kakao mit Milchschaum</b>	<b>3,20</b>
<b>Vollmilch-Trinkschokolade</b>	<b>4,20</b>

---

## Ausgewählte Teesorten im Kännchen

---

### China Oolong

5,80

typischer Oolong Tee aus der Provinz Zhejiang,  
goldener Aufguss, mild-harmonisch

### Pai Mu Tan - der weiße Tee aus China

5,80

wächst in 1500 m Höhe, Blätter werden nicht nur leicht fermentiert  
und anschließend getrocknet

### Earl Grey

5,80

Aromatisierter schwarzer Tee mit Bergamotte

### Darjeeling "Lingia" First Flush

6,20

der Garten ist 140 Jahre alt und liegt an der Grenze zu Nepal  
in einer Höhe von 1800 m

### Grüner Tee »Lung Ching«

6,20

der chinesische Drachentee, die Blätter werden per Hand  
in großen Pfannen bei 80°C getrocknet

### Mittelmeerkräuter

6,20

Hibiskus, Orangenschale, Pfefferminz, Süßholzwurzel  
und Zitronenschale

### Jyoti - Bergkräuter-Gewürz-Tee aus Nepal

6,20

mit Lorbeer, Kardamom, Zitronengras, Zimt, Ingwer, Süßholz,  
Muskatnussblüten, Anis und Safran

### Jasmintee Silvery Pearls

6,40

Teeblätter aus Fujian werden mit frischen Jasminblüten vermischt  
und zu Kugeln gerollt

---

## Offene Weine – weiss 0,2 l

---

### **Pinot Grigio**

**6,20**

dezent blumiges Bouquet, frischer und unkomplizierter Wein  
Cantina di Custoza, Venetien

### **Weißburgunder**

**6,50**

harmonische Frucht, trocken, angenehm eingebundene Säure,  
ein guter Essensbegleiter  
Bio-Weingut Weinmann, Rheinhessen

### **Müller Thurgau**

**6,80**

die Haupt-Rebsorte im Thüringer Anbaugebiet,  
feingliedriger und frischer Weißwein mit einem Duft nach Apfel  
und angenehmer Säure im Abgang  
Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut

### **Riesling**

**6,80**

Rauenthaler Steinmächer  
trocken, fruchtig, intensiv – der ideale Weißwein für jeden Tag,  
mineralisch und würzig mit ausbalancierter und eingebundener Säure  
Wein aus ökologischem Anbau - Frank Faust, Rheingau

---

## *Rosé*

---

### **Bardolino rosé trocken**

0,20 l

**6,40**

Cantina di Custoza, Venetien, Italien

---

## *Offene Weine - rot 0,2 l*

---

### **Merlot**

leichter & saftiger Rotwein, kein Holz, keine herben Tannine,  
niedriger Alkoholgehalt, trinkt sich vergnüglich zu alltäglichen Speisen  
Cantina di Custoza, Venetien, Italien

**6,40**

### **Cabernet Sauvignon**

kräftige Farbe, Duft nach Johannisbeeren, feine Note nach Pfeffer,  
Weingut Sieur d'Arques, Languedoc-Roussillon, Frankreich

**6,90**

### **Malbec**

Tiefdunkel, mit vollmundigen Aromen von reifen, schwarzen Kirschen,  
feine Anklänge von Vanille, sehr mild und weich  
LOS TONELES Estate Mendoza, Argentinien

**8,50**

---

## *Lieblingsweine - vom Weingut Gussek*

*Naumburg - Saale Unstrut - 0,75 l*

---

### **Silvaner trocken**

Aromen von grünen Äpfeln und Walnuss, betont gesetzte Säure  
in Harmonie mit der ausgewogenen, Jahrgang 2020

**29**

### **Roter Traminer Spätlese halbtrocken**

typischer Duft nach Rosenblüten & Honig, vielschichtige Aromen von Litschi,  
reifem Pfirsich und Südfrüchten, würziger Körper, harmonische Restsüße, 2020

**36**

### **Weissburgunder Muschelkalk**

anhaltende Fruchtaromen von reifen Äpfeln, Birne und Quitte,  
dezente mineralische Säure unterstützt den gehaltvollen Körper, 2020

**39**

### **Blauer Zweigelt**

feine Fruchtaromen von reifen Erdbeeren, saftigen Kirschen und Muskat,  
dezente Note von frisch gemahlenem Pfeffer, behutsamer Holzfassausbau  
frankophiler Charakter, würzige Aromen, kräftiges Tannin, Jahrgang 2019

**45**

---

## *Flaschenweine - weiss* 0,75 l

---

### **Scheurebe feinherb**

**26**

die deutsche Antwort auf Sauvignon Blanc!  
unglaubliches Cassis- und Stachelbeeraroma, dezente Rest-Süße,  
wenig Säure = ein wirklich süffiger Tropfen mit viel Substanz  
Bio-Weingut Hemer, Rheinhessen

### **Riesling**

**28**

„Maikammer“  
ein unkomplizierter Riesling mit munterer Säure und spürbarer Frische  
Weingut Faubel, Pfalz, Jahrgang 2019

### **Auxerrois**

**34**

verspielt, facettenreich, schön strukturiert und perfekt ausbalanciert  
gelbe Früchte wie Quitte und Mirabellen erobern den Gaumen . . .  
Jahrgang 2020  
Weingut Zimmerlin, Baden

### **Weissburgunder**

**34**

kräftig, gehaltvoll und würzig, mit einem Duft nach heimischer Frucht  
im Nachhall spannungsgeladen – dank seiner angenehm trockenen Art  
Jahrgang 2020  
Weingut Toni Jost, Mittelrhein

### **Lugana**

**36**

strohgelb mit grünen Reflexen - wie man sich Lugana vorstellt:  
blumiger Duft und Fruchtnoten von Apfel, Birne und Pfirsich,  
mit vielschichtigen Aromen und spürbarer Mineralität, Jahrgang 2020  
Gianfranco Bertagna, Südwestufer des Gardasees, Lombardei

### **Kerner**

**42**

„Eisacktaler“, fruchtige Aromen von Pfirsich, Aprikosen & Mandarinen,  
sehr lebhaft, saftig und rassig; mineralischer Abgang,  
Jahrgang 2020  
Kellerei Neustift, Alto Adige, Valle Isarco, Südtirol

---

## *Flaschenweine - rot 0,75 l*

---

- Côtes-du-Rhône Grande Réserve** **34**  
rubinrote Farbe, Aromen nach Kräutern der Provence, Feige, Pfeffer und schwarzen Früchten, gut integrierte Tannine und ein mineralisches Finale, Jahrgang 2019 - 13,5% vol. Pierre Amadiou
- CARRAVALSECA - Rioja Crianza** **36**  
Duft von reifen Pflaumen, Kirschen und Veilchen, moderate Säure, fruchtiger Nachhall, ein Tempranillo Crianza in limitierter Anzahl, nach biologischen Prinzipien hergestellt, Jahrgang 2017 - 14,5% vol. Bodegas Casa Primicia, Spanien
- Cuvée Hommage-**
- Carbernet Dorsa, St.Laurent und Merlot** **36**  
harmonischer und ausdrucksstarker Spitzen-Cuvée 18-monatiger Barriquereife, Jahrgang 2018, 14% vol. Bio-Weingut Hemer, Rheinhessen
- Primitivo di Manduria** **36**  
tiefes Rubinrot; facettenreiches Bouquet roter Früchte, würzige Noten nach Tabak und Zedernholz; vollmundig, ausgezeichnet eingebundene Tannine, langanhaltend Since 1974, Apulien, Jahrgang 2018, 15% vol.
- Merlot - Lagrein** **42**  
Aromen nach dunklen Beeren, Vanilleschote und Mokka, kraftvoll und nachhaltig, mit rauchig-würzigen und erdigen Noten, ausgewogen und rund, Jahrgang 2018, 14% vol. Graf von Meran, Südtirol
- Terrasses du Larzac - Mourvèdre, Syrah, Grenache** **45**  
tiefroter Wein mit Aromen von Brombeere und schwarzer Johannisbeere, reichhaltig mit dichtem, Tannin, Noten von Süßholz, Minze und Lorbeer, langer mineralischer Nachhall. Sehr komplex! Jahrgang 2017 - 13,5% vol. CALMEL & JOSEPH, Languedoc

---

## Obstbrände und Grappa - 2 cl / 4 cl

---

### Waldhimbeergeist

40 %

Pircher, Südtirol

3,40 / 5,80

### Mirabellen-Wasser

40 %

Thüringer Obstbrennerei Fahner aus Gierstädt

3,90 / 6,50

### Williamsbirnen-Brand

40 %,

Klaus Käßler aus Füßbach, Württemberg

4,50 / 7,50

### Kirschbrand

43 %, im Eichenfass gelagert, Jahrgang 2009

Klaus Käßler aus Füßbach, Württemberg

6,00 / 9,80

### Schwarzer Johannisbeer-Brand

43 %, Jahrgang 2012

Klaus Käßler aus Füßbach, Württemberg

8,00 / 12,00

### Grappa di Moscato

43 %, Mazzetti d'Altavilla, Piemont

4,50 / 7,50

### Le Diciotto Lune

41%, zwei Jahre in kleinen Edelholzfässern gelagert,

Manufaktur Marzadro, Trentino

5,00 / 8,00

### Grappa di Amarone Riserva

40 %,

Colonna Ducale, Venetien

6,00 / 9,80

### Grappa Invecchiata in Barriques

43%

Bruno Pilzer, Trentino

8,00 / 12,00

---

## *Sekt, Prosecco und Crémant*

---

<b>Prosecco</b> Di Carlo frizzante	0,10 l	<b>4,80</b>
<b>Prosecco</b> mit Holunderblüten–Sirup	0,10 l	<b>5,20</b>
<b>Aperol Sprizz</b>	0,20 l	<b>5,80</b>
<b>Riesling Bio-Sekt</b> elegant und ausgewogen, angenehme Säure, trocken Weingut Weinmann, Rheinhessen	0,75 l	<b>28</b>
<b>Crémant Brut</b> <i>Grande Cuvée 1531</i> Aromen nach grünem Apfel und Honig, florale Noten, Sieur d'Arques, Languedoc-Roussillon	0,75 l	<b>36</b>

---

## *Spirituosen*

---

Russischer Wodka „Green Mark“	2 cl	<b>3,20</b>
Cognac Hennessy	2 cl	<b>4,50</b>
Fernet Branca, Averna oder Ramazzotti	2 cl	<b>3,40</b>
Jameson, Irish Whiskey aus Midleton, Grafschaft Cork	4 cl	<b>6,80</b>
The Glenmorangie, Highland Single Malt, Schottland	4 cl	<b>7,80</b>

---

## *das Gretchen . . . im Theater*

---

Gretchens Restaurant erleben Sie auch im Deutschen Nationaltheater – vor der Vorstellung, in der Pause oder demnächst auch wieder zu einer Premieren-Feier danach?

Gern reservieren wir für Sie einen Tisch im Festsaal.



### *Gretchens Restaurant*

Goethezimmer GmbH, GF: Anselm Graubner  
Seifengasse 8 | 99423 Weimar | Tel.: 03643-4579877  
[www.gretchens-weimar.de](http://www.gretchens-weimar.de)