

100 JAHRE



HOTEL AUF DER  
WARTBURG  
1914 - 2014

*Kulinarik auf der Wartburg.*

## Alle Wege führen zur Burg ...

- 1 öffentlicher Parkplatz
- 2 Bratwurststand „Thüringens beste Bratwurst vom Grill“
- 3 Wartburg-Terrasse mit Wintergarten  
„So is(s)t Thüringen“ – Die Welt der Thüringer Klöße
- 4 WC/Toiletten
- 5 Hotel auf der Wartburg  
„Gasthof für fröhliche Leut“ und „Landgrafenstube“
- 6 Tugendpfad
- 7 Eintrittskarten/Museumsshop
- 8 WC/Toiletten
- 9 Burgcafé „Gadem“  
Hausgemachte Wartburg-Torte und  
herzhafter Flammkuchen
- 10 Südturm
- 11 Palas
- 12 Bergfried



## Ein herzliches Willkommen!

Das Hotel auf der Wartburg bewahrt sich seit 100 Jahren seine freundliche Gastlichkeit: ein herzliches Willkommen, Bewirtung und Nachtlager haben gute gasthöffische Tradition und beste Gegenwart. In den Jahren 1913 und 1914 errichtete man auf dem Burgberg eine gastliche Herberge, die seitdem nichts von ihrem Charme und ihrer Faszination verloren hat.

Sicher sind diese einhundert Jahre nur ein kleiner Mosaikstein in der fast tausendjährigen Geschichte der Wartburg. Gemeinsam mit Ihnen, unseren Gästen, möchten wir die beeindruckende Hotel- und Gastronomietradition fortsetzen und stellen Ihnen unsere kulinarischen

Anziehungspunkte am Burgberg vor. Es öffnet sich Ihnen eine **Welt des Entdeckens, Schmeckens und Genießens**. Lassen Sie sich von unseren Spezialitäten verwöhnen und legen Sie die Alltäglichkeit am Torbogen ab. Speisen Sie im romantischen Burgambiente der **Landgrafenstube, der Wartburg-Terrasse** oder des **Burgcafé Gadem**. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Ihr Peter Herrmann  
Küchenchef

Ihr Jens V. Dünnbier  
Direktor



## Gasthof für fröhliche Leut 5

Im „Gasthof für fröhliche Leut“ begrüßen wir alle Wartburgbesucher genauso gern, wie Tagungs- und Geschäftsreisende, unseren Hotelgast oder eine kleine Gesellschaft. Ob kleine Rast, ein Geschäftsessen oder die Familien-Tafeley – Sie sind uns immer ein willkommener Gast. Wir servieren Ihnen zum Mittagessen eine landestypische und herzhafte Küche. Vom Einfachen das Beste ist die Philosophie unseres Küchenteams. Ursprüngliche Aromen, die Schlichtheit der Rezeptur und die Frische der Produkte aus regionalem und ökologischem Anbau sind dabei unsere Maßstäbe.

## Burg-Frühstück vom Buffet

Lassen Sie sich von uns verwöhnen! Auch wenn Sie kein Hotelgast sind, freuen wir uns darauf, Sie am Morgen begrüßen zu dürfen. Frische Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region und duftende Brötchen lassen Sie gestärkt in den neuen Tag starten. Obst, Marmeladen, Joghurt und Müsli gehören ebenso zum Repertoire, wie die leckeren Eierspeisen, die Sie individuell bestellen und die frisch für Sie zubereitet werden. Der Duft von frisch gebrühtem Kaffee, dazu ein spritziges und belebendes Glas Wartburg-Jubiläumssekt – so beginnt Ihr Tag auf ganz besondere und einmalige Weise.

*19,50 € pro Person\**

## Familien-Tafeley

Vermissen Sie es auch manchmal: das ruhige, traditionelle, kommunikative Mittagessen, zu welchem sich die ganze Familie zusammenfindet? Haben Sie auch mal wieder Appetit auf einen deftigen Braten mit Thüringer Klößen und Rotkraut?

- Kräuterrahmsuppe
- Geschmorter Schweinerollbraten mit Brot-Majoran-Füllung, Thüringer Klöße, Rotkohl und Bratkartoffeln
- Schokoladenflammerie mit Kirschen

*20,50 € pro Person\**  
inkl. Wartburg-Quellwasser



## Landgrafentube 5

Küchenchef Peter Herrmann hat sich der Historie verschrieben und verbindet in der Landgrafentube historische Menüfolgen mit seiner zeitgenössischen Küchenphilosophie. Historisch belegte Festbankette, die auf der Wartburg stattfanden, stehen Pate und werden von Herrmann und seinem Team modern und neu interpretiert.

Ursprüngliche Aromen, die Einfachheit der Rezeptur und das in bester Qualität, sind die Maßstäbe von Hermanns Landgrafenküche.

Und nicht zuletzt der Blick: Von der sich anschließenden, verglasten Landgrafenterrasse hat man eine atemberaubende Aussicht über den Thüringer Wald bis hin zur Rhön und weit nach Hessen hinein.

## Jubiläumsmenü im 100. Jahr des Wartburghotels

- Bachkressesuppe mit Sättelstädter Rauchforelle
- Bäckchen und Filet vom Rind mit Schupfnudeln und Speckkraut
- Thüringer Käseauswahl aus Creuzburg und Haina
- Apfelbeignets und Schokoladentarte mit Schweden-Eisbecher

52,00 € pro Person\*

Von jedem Jubiläumsmenü spenden wir gemeinsam mit dem arcona-Hilfsfonds 2,00 € an das Kinderhospiz Mitteldeutschland.

## Wartburgvesper - Thüringer Vielfalt auf einem Teller

In Schälchen serviert mit Bio-Vollkornbrot:

- Thüringer Mett in Zwiebelmarinade
- Thüringer Bratwürstchen mit Meerrettichsenf
- Bio-Frischkäse mit Kresse und Honig aus Tonndorf
- Kartoffelklößchen mit Kürbiskernen und Karottenchutney
- Eisenacher Sülzwurstsalat mit Radieschen
- Gebratener Zander mit Kapern-Apfel-Vinaigrette
- Wildschinken von der Eisenacher Fleischerei Marschall

21,00 € pro Person\*



## *Nehmen Sie sich ein Stück Thüringen mit nach Hause!*

### **Ganz Thüringen in einer Kiste**

Thüringer Pfefferbeißer, Senf aus der Senfmühle Hettstedt, Kloßteig aus der Heichelheimer Kloßmanufaktur, Honig aus der Schloßmökerei Tonndorf, Thüringer Bratwurst, VIBA Nougatspezialitäten und Pflaumenmus aus Mühlhausen

*19,50 € pro Kiste\**

### **Picknickkorb für Zwei**

Landgrafenterrine mit Apfel und Calvados, Schnitzel vom Duroc-Schwein, Räucherlachs, Käse aus der Region, Thüringer Landschinken, Kartoffelsalat, Trauben, herzhaftes Landbrot, kleines Wartburg-Törtchen, alkoholfreie Getränke, Wein aus Thüringen u.v.m.

*32,00 € pro Korb\**

### **Original Wartburg-Torte**

„Die kleine Schwester“ zum Mitnehmen

*7,80 €\**

## *Wartburg-Terrasse* **3**

So is(s)t Thüringen: Einen wunderbaren Ausblick und eine große Vielfalt einer berühmten Thüringer Spezialität – beides finden Sie auf der Wartburg-Terrasse. Hier präsentieren Ihnen **Kati Werner** und Ihre Mitarbeiter den Thüringer Kloß in vielen schmackhaften Varianten. Unser Partner ist die **Heichelheimer Kloß-Manufaktur**. Die Wartburg-Terrasse ist ein Saisonbetrieb und empfängt Sie von April bis Ende Oktober.

### **Bratwurststand am Parkplatz Wartburgschleife** **2**

Starten oder beenden Sie Ihren Wartburgbesuch mit einer köstlichen Bratwurst vom Grill. Wir beziehen unsere Bratwürste vom Fleischmarkt Aschara, die als Thüringens „Beste Bratwurst“ ausgezeichnet wurden.

### **Rezept für Original Thüringer Klöße für 4 Personen**

2 kg Kartoffeln, 2 Brötchen, Salz, Butter  
1,5 kg Kartoffeln schälen, reiben und auspressen. Die restlichen Kartoffeln kochen und pürieren. Das Püree mit der rohen Kartoffelmasse mischen, salzen. Klöße rollen und in deren Mitte einige angeröstete Brötchenstücke geben. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Klöße darin 20 Minuten garen lassen. Die Klöße sind gar, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

**Guten Appetit!**



## Burgcafé Gadem 9

Schon Walther von der Vogelweide rühmte in seinen Liedern die große Gastfreundschaft des Landgrafen Hermann von Thüringen. Seit dieser Zeit sind unzählige Wartburg-Wanderer hier in der Schankstube des Ritterhauses eingekehrt. An diese Tradition knüpft das Burgcafé heute an. Genießen Sie die einmalige Wartburg-Torte aus unserer hauseigenen Konditorei und zahlreiche Kaffeespezialitäten. Unser Gastwirt **Michael Jäckel** heißt Sie mit seinem Team herzlich willkommen!

Die beliebten Konzertreihen im Festsaal der Wartburg mit dem MDR Musiksommer und Deutschlandradio werden vom Burgcafé Gadem kulinarisch begleitet.

Stimmen Sie sich mit einem **Konzert-Teller** auf den Abend ein:

- Kleiner Thüringer Kloß mit Kürbiskernen und pikantem Karottenchutney
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dill
- Landgrafenterrine mit Apfel, Calvados und Cumberlandsauce
- Wildragout im Tontöpfchen mit gepfeffertem Kartoffelpüree
- Regionaler Schnittkäse mit Trauben
- Marinierte Zucchini und eingelegte Tomate
- Brot und Butter

*12,50 € pro Person\**

### Kaffeegedeck

Zu Kaffee, Tee oder Schokolade empfehlen wir Ihnen unsere hausgemachte Wartburg-Torte.

Für diese spezielle Torte verwenden wir beste Valrhona Manjari Kuvertüre mit einem Kakaoanteil von 64%. Der Boden ist eine Kombination aus Biskuit und Mürbeteig. Genießen Sie diese Leckerei mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl.

*6,00 € pro Gedeck\**

### Abendveranstaltungen im Burgcafé Gadem

In den Abendstunden hat die Wartburg, fernab der Touristenströme, ihren ganz eigenen Reiz. Im Gadem richten wir unter anderem Abende unserer Veranstaltungsreihe „Kulinarium“ aus. Winzerparties oder Abende mit Madame L. stehen dann auf dem Programm.

Genauso gestalten wir aber auch gern Ihre ganz persönliche Feier aus. Für kleine und größere Festlichkeiten für bis zu 50 Personen ist das Burgcafé exklusiv buchbar. Genießen Sie es, die Wartburg für sich allein zu haben und freuen Sie sich auf herzhafte Buffets und passende musikalische Rahmenprogramme!



## *Festivitäten und Feierlichkeiten*

Vom kerzenbeglänzten Festmenü bis zum hochrangigen Staatsempfang, vom zauberhaften Sommerabend bis zur Hochzeitsgesellschaft – es gibt nicht viel, was im Hotel auf der Wartburg nicht möglich wäre. Lassen Sie Ihre kleine oder große Feier zu einem Erlebnis werden und tauchen Sie ein in eine Welt aus Duft, Atmosphäre und Vielfalt. Eine ausgezeichnete Küche und historische Räumlichkeiten, die schon großen Berühmtheiten als feierlicher Ort dienten, schaffen unvergessliche Momente.

Auch für Brautpaare bieten wir gern das passende Ambiente: machen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens zu einem einmaligen Erlebnis und heiraten Sie in einem der romantischsten Standesämter der Welt! In landschaftlich herrlicher und historisch bedeutsamer Umgebung garantieren wir Ihnen für diesen wunderschönen Anlass eine HOCH-Zeit der Sinne.



## *Unsere Angebote für Reisegruppen*

In der Gruppe genießt es sich bekanntlich am besten. Gönnen Sie sich nach oder vor Ihrem Wartburgbesuch und den damit verbundenen kulturellen und geistigen Eindrücken eine kulinarische Pause. Ob Tellergericht, ein Mittagessen mit dem Original Thüringer Kloß oder ein erlesendes Drei-Gang-Menü: in unserem historischen Wappensaal oder auf unserer Wartburg-Terrasse begrüßen wir Sie gern gemeinsam mit Ihren Gästen. Unsere umfangreichen Angebote für Reisegruppen senden wir Ihnen zu und organisieren zusammen mit Ihnen Ihren Aufenthalt auf der Wartburg.

Auf der Wartburg-Terrasse servieren wir Ihnen die Vielfalt der Thüringer Klöße. Hier sind Gruppenreservierungen für bis zu 30 Personen möglich. Im historischen Wappensaal genießen Sie mittags neben den Thüringer Klößen auch verschiedene Tellergerichte, unsere Tafelley oder ein mehrgängiges Menü. Bis zu 120 Personen finden hier Platz.

*Tellergerichte ab 9,50 € \**



### Lage / Anfahrt

Das Hotel auf der Wartburg befindet sich direkt am UNESCO Welterbe Wartburg.

UNESCO Welterbe Wartburg	0,05 km
Innenstadt Eisenach	3 km
ICE Bahnhof Eisenach	3 km
Autobahn A4 /	
Abfahrt Eisenach-Ost	6 km
Flughafen Erfurt	60 km
Flughafen Frankfurt/Main	200 km

Zieleingabe für Navigationsgeräte:  
„Sonderziel Wartburg“



### Location / How to reach us

*The Hotel auf der Wartburg is located next to UNESCO world-heritage Wartburg castle.*

<i>UNESCO world heritage</i>	
<i>Wartburg castle</i>	<i>0,05 km</i>
<i>City of Eisenach</i>	<i>3 km</i>
<i>ICE railway station Eisenach</i>	<i>3 km</i>
<i>Motorway A4 /</i>	
<i>Exit Eisenach-Ost</i>	<i>6 km</i>
<i>Erfurt airport</i>	<i>60 km</i>
<i>Frankfurt/Main airport</i>	<i>200 km</i>

*Destination entry for navigation device: "POI Wartburg castle"*

arcona  
HOTELS & RESORTS

**Hotel auf der Wartburg**  
Auf der Wartburg 2 · 99817 Eisenach  
Tel. +49 3691 797-0 · Fax. +49 3691 797-100  
info@wartburghotel.de · www.wartburghotel.arcona.de

Ein Unternehmen der arcona HOTELS & RESORTS.