



„... der weiße Schwan begrüßt dich jederzeit mit offenen Flügeln.“

Goethe an Zelter am 18. Februar 1827

Sehr verehrte Gäste, seien Sie herzlich willkommen im historischen Gasthaus „Zum weißen Schwan“ in Weimar, einem der ältesten Wirtshäuser Europas!

Reihen Sie sich ein in die Kette berühmter Persönlichkeiten wie Lucas Cranach d. Ä., Johann Sebastian Bach, Johann Wolfgang von Goethe, Friedrich von Schiller, Franz Liszt, Willy Brandt, Hans-Dietrich Genscher, George H.W. Bush sen., Karl Lagerfeld, Udo Lindenberg und andere.

Wandeln Sie auf den Spuren von Kaisern und Königinnen:

1993 genossen der japanische Kaiser Akihito und seine Gemahlin Michiko, 1994 die dänische Königin Margarethe II mit Prinzgemahl Hendrik die Gastlichkeit des Hauses.

Genießen Sie die hervorragende Thüringer Küche und gepflegte Gastlichkeit, zubereitet und zelebriert von dem Team um Chefkoch Tim Schalbe und dem Gastwirt Thomas Veit!

Lassen Sie sich verwöhnen durch kulinarische Köstlichkeiten, die schon der berühmteste

Aus der kalten Küche

Wildterrinen an Brombeersauce und marinierten

Miniäpfeln und Birnen ^{a,d,e,g,i,k,1,2,3,7}

€ 11,00

Berglinsensalat an marinierten Spanferkelschulter ^{e,1,7}

€ 10,50

Ragout von der Ente und Sauerkirschen

und kleinen Kartoffel-Klößchen ^{a,b,d,e,i,n,g,2,5}

€ 13,00

Suppen

Rahmsuppe von rosa Linsen

mit Kreuzkümmel ^{d,e,i}

€ 6,00

Kräftige Rinderbrühe darin

Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen ^{a,d,e,i,k}

€ 5,50

Salate

Marktfrische Salate der Saison^e

€ 9,00

Bunter Bauernsalat mit Schaffrischkäse^{d,e,2}

€ 11,00

geräuchertes Forellenfilet an Knackigen Salat im Hausdressing^{e,g,3,7}

€ 12,00

Beilagensalat^e klein / groß

€ 3,50 / € 6,00

Fisch

gebratene Forelle an frischem Kartoffelsalat und gebackener Petersilie^{a,d,e,g,i,2,5}

€ 17,50

Kross gebratenes Zanderfilet auf Ragout von roter Bete und Perlgrauen^{d,e,i,g,1,2,13}

€ 18,50

Deftiges aus Thüringer Töpfen und Pfannen

Gebratene Kloßscheiben mit Champignons,
Eiern, Zwiebeln und kleinem Salat ^{a,g,i,5}

€ 14,00

Thüringer Bratwurst
mit Schmandsauerkraut und Kartoffelpüree ^{d,e,i,1,3,13}

€ 13,00

Original Rinderroulade nach Großmutter's Art
dazu Rotkohl und Thüringer Klöße ^{e,g,i,1,2,3,5}

€ 18,00

Sauerbraten
mit Thüringer Klößen und gemischtem Salat ^{e,g,i,1,5}

€ 17,00

„Goethes Lieblingsgericht“

Gekochtes Rindfleisch dazu Frankfurter grüner Sauce,
Dillkartoffeln und Rote-Bete-Salat ^{a,d,e,i,1,2}

€ 18,00

„Schwanenpfanne“

Gefüllte Schweine- und Rinderfilet mit Schinken und Ei
an Zwiebel-Kräuter-Champignons,
Grilltomate mit Speckkamm und Röstkartoffeln ^{a,d,e,i,2,7}

€ 24,00

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln, Gurkensalat mit Dill und Schmand ^{a,b,d,g,i,2,3,5,11}

€ 20,50

Gebratene Kalbsleber
mit Ragout von roten Zwiebeln und Äpfeln
auf Kartoffelstampf ^{d,e,g,i,h}

€ 19.50

Gaumenfreuden ohne Fleisch

Gebratene Kloßscheiben mit Champignons,
Eiern, Zwiebeln und kleinem Salat ^{a,g,i,5}

€ 14,00

Perlgraupenrisotto
mit Pilzen, getrockneten Tomaten
und frischen Kräutern ^{d,e,g,i,5}

€ 12,00

Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln

€ 13,00

Sellerieschnitzel an Gurkengemüse
Mit Liebstöckel und Tomaten ^{a,d,i}

€ 14,00

Süße Genüsse und Leckereien

Goethes Beerenpfannkuchen mit Liebeserklärung^{a,d,i,k}

€ 9,50

Parfait nach Wahl des Küchenchefs

an frischen Früchten^{a,d,i,k}

€ 8.50

Sorbet von Waldbeeren auf Sekt mit Schlagsahne^{d,g,k,1,5}

€ 8,50

Kaffeegedeck mit vier verschiedenen

Original Thüringer Blechkuchen^{a,d,f,g,h,i,k,1,2,5}

€ 6,00

Dreierlei Eis

(Schkoade, Vanille und Erdbeere)

mit Schlagsahne^{a,d,i,k,m,1,2,3,4}

€ 6,00

Die Kaltmamsell empfiehlt

Regionale Wurst und Käsespezialitäten

serviert mit Butter und Brot ^{a,d,e,i,k,1,2,3,7}

€ 13,50

Roastbeef

mit Remouladensauce und Röstkartoffeln ^{a,d,e,g,1,2,5}

€ 16,50

Schüsselsülze

mit Bratkartoffeln, Remouladensauce

und Gurken aus dem Fass ^{d,e,b,a,i,h}

€ 13,00

Gerne servieren wir auch kleinere Portionen bei ausgewählten Speisen

und reduzieren den Preis um € 2,00 pro Portion.

Aus der Geschichte des Gasthauses

Dass es zur Gründung des Gasthauses kommen konnte, ist letzten Endes Martin Luther zu verdanken: die Reformation führte auch in Thüringen zur Schließung der Klöster und veranlasste Nonnen wie Mönche, sich weltlichen Geschäften zuzuwenden. Das jetzige Gasthaus steht vermutlich auf den Grundmauern eines ehemaligen Klosters. So traf der letzte Mönch Weimars, ein gewisser Andreas John, an einem trüben Novembertag im Jahre 1533 in eben jenem Haus am Frauenplan seine Jugendliebe, die Nonne Nella. Da beide sehr arm und hungrig waren, soll Nella ihrem Andreas ein silbernes Amulett überreicht haben mit der Bitte, dafür Brot zu kaufen. Auf diesem Amulett war ein weißer Schwan abgebildet. Andreas jedoch erschrak, da das Stück dem Kloster gehörte und sein Verschwinden eher Gottes Zorn hervorrufen könnte. Also forderte er Nella auf, das Amulett zurückzubringen. Schweren Herzens machte sich Nella auf den Weg. Dieser Abschied sollte für immer sein, die beiden Liebenden haben sich nie wiedergesehen. Voller Schmerz blieb der einsame Mönch zurück, bis er den Entschluss fasste, Schlossbrauer zu werden. Der Kurfürst war mit seiner Arbeit so zufrieden, dass er ihm das Haus am Frauenplan übergab und das Braurecht gleich dazu. So wurde Andreas der erste Gastwirt dieses Hauses, blieb jedoch aus Trauer um seine verlorene Liebe ein Leben lang ledig. Zur Erinnerung an seine Nella gab er dem Gasthaus den Namen „Zum weißen Schwan“.

Übrigens: falls Sie sich über die schwarze Eisenkugel wundern, die an der Westseite des Hauses eingemauert ist, es handelt sich um eine Kanonenkugel aus dem Jahre 1806, die an die Einquartierung von Napoleons Soldaten erinnern soll!

Bereits zu Goethes Zeiten bot die Küche große Vielfalt und gesunde Abwechslung: „Es gab außer Suppe gewöhnlich drei, höchstens vier Schüsseln: Fleisch mit Gemüse (er aß sehr gern ein nach italienischer Kochkunst bereitetes Stuffato), dann gab es Fisch (Forellen liebte er zumeist), Braten (zumeist Geflügel oder Wild) und, wie er erklärte: wegen der Damen eine Mehlspeise (Karlsbader Strudel). Er selbst zog der süßen Speise einen Käse vor.“ Ernst Förster

Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe (EU Verordnung 1169 aus dem Jahre 2011) die in den von uns angebotenen Produkten enthalten sein können.

Allergene und Inhaltsstoffe

- a) Eier
- b) Fisch
- c)Krebstiere
- d) Milch
- e) Sellerie
- f) Sesam
- g) Schwefel/ Sulphite
- h) Erdnüsse
- i) Gluten
- j) Lupine
- k) Schalenfrüchte/ Nüsse
- h) Senf
- m) Soja
- n) Weichtiere/ Muscheln/ Schnecken

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3)Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5)Schwefeldioxid
- 6) geschwärzt
- 7) Phosphat
- 8)Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) Phenylaninquelle
- 14) Süßungsmittel