

# Zum güldenen Zopf

URSPRÜNGLICH – REGIONAL – TRADITIONELL – SEIT 1541

475 JAHRE WECHSELVOLLE GESCHICHTE. DER WIRT MIT DEM GÜLDE-  
NEN ZOPF IN BLANKENHAIN. WILD UND FORELLE, ZWEI STARKE  
PRODUKTE. LANDHOF ZIEGENRIED. WATZDORFER UND  
FAHNER. DER TISCH IST REICH GEDECKT. HIDE-  
AWAY ON COURSE. GOLFEN AUF GRANDIOSEN PLÄTZEN  
IM WEIMARER LAND. SCHNUPPERGOLFEN. LINDENSPA -  
ZEIT FÜR RUHE UND ENTSPANNUNG.

## 475 JAHRE WECHSEL- VOLLE GESCHICHTE

SPA & GOLFRESORT

Die Ursprünge des Restaurants „Zum güldenen Zopf“ reichen mindestens bis ins Jahr 1541 zurück. Ursprünglich war es ein Vorspann, das heißt ein Gasthof mit Pferdestation. Die Tiere wurden benötigt, um die mit Schiefer oder Kupfer voll beladenen Fuhrwerke beim Verlassen der talwärts gelegenen Stadt Blankenhain zu unterstützen. Seine Blütezeit erlebte das Haus im 18. und 19. Jahrhundert durch seine Lage an zwei sich kreuzenden Handelsstraßen. Der Verkehr auf diesen Straßen begünstigte die Entwicklung des Handwerks, denn die fah-



renden Händler benötigten Schmiede, Stellmacher und Sattler – aber auch mal ein Bier oder eine Brotzeit, was wiederum die Ent-

wicklung des Gastgewerbes vorantrieb. Im Jahr 1742 brannte ein Teil der Blankenhainer Vorstadt mitsamt dem „Güldenen Zopf“ ab. Nach

In reizvoller Landschaft eingebettet, liegen die 45-Loch-Golfanlage und das Spa & GolfResort Weimarer Land. Die stilvollen Räumlichkeiten und der exquisite Service machen Ihren Aufenthalt besonders. Wir schenken Ihnen Ruhe, Entspannung und Zeit im LindenSpa und verwöhnen Sie in sieben unterschiedlichen Restaurants mit edler und ausgefallener Küche. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in einem Hide-away der Extraklasse. ■

/ Seite 4

dem Wiederaufbau hieß das Haus von 1755 an zunächst „Zum Mohren“, ehe es ab 1936 wieder seinen ursprünglichen Namen erhielt. ■

IN UNSERER SPEISEKARTE VERWENDEN WIR FÜR DIE GEMÄSS EU-VERORDNUNG NR. 1169/2011 KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE, FOLGENDE BUCHSTABEN- UND ZAHLENBEZEICHNUNG FINDEN SIE HINTER DEN JEWEILIGEN SPEISEN.

<b>ALLERGENE</b>	phite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l	J - Lupine	M - Sojabohnen	6 - geschwärzt
A - Eier		K - Schalenfrüchte (Mandell1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 & Queenslandnuss9)	N - Weichtiere	7 - gewachst
B - Fisch		L - Senf	<b>ZUSATZSTOFFE</b>	8 - Süßungsmittel
C - Krebstiere	H - Erdnüsse		1 - Farbstoff	9 - Aspartam-Phenylalaninquelle
D - Milch, Milchprodukte & Laktose	I - Glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)		2 - Konservierungsstoff	10 - Phosphat
E - Sellerie			3 - Antioxidationsmittel	11 - coffeinhaltig
F - Sesamsamen			4 - Geschmacksverstärker	12 - chininhaltig
G - Schwefeldioxid & Sul-			5 - geschwefelt	

# AFRIKANISCHER WELS AUS THÜRINGEN FÜR GENIESSER



**W**arum wir uns für Wels aus Schkölen entschieden haben? Weil wir auf höchste Qualität, Frische und Natürlichkeit setzen. Nachhaltig und regional produziert, wird der afrikanische Wels in Schkölen gänzlich ohne Antibiotika, Medikamente und Leistungsförderer gezüchtet. Frisches Schköleener Brunnenwasser wird für die Fischbecken verwendet, welche wiederum durch Abwärme einer Biogasanlage beheizt wird. Durch den äußerst kurzen Transportweg kommt der Fisch direkt nach Fang und Räucherung außer gewöhnlich frisch in unserer Küche an. Der afrikanische Wels ist nahezu grätenfrei und besitzt nur 6-8 % Fettanteil, was ihn sehr bekömmlich macht. Außerdem hat er einen überdurchschnittlichen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, weshalb er sich besonders gut für eine gesundheitsbewusste und leichte Ernährung eignet. Den Schköleener Wels können Sie bei uns mit hausgemachter Remoulade und abgestimmten Beilagen als leichten Starter genießen. ■

## THÜRINGER 3-GANG MENÜ

### Geräucherter Wels

*lauwarm, mit Remoulade, saurem Gemüse und mariniertem Blattsalat*



### Roulade vom Weiderind

*mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen*



### Gebackene Zimt-Kloßkrapfen

*mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis*

## VORWEG

### Geräucherter Wels

A,B,D,E,F,G,I<sup>1</sup>,J,K,L,2,3

*lauwarm, mit Remoulade, saurem Gemüse und mariniertem Blattsalat*

### Marktsalat I<sup>1</sup>,K,L

*mit Himbeerdressing und karamelisiertem Ziegenkäse*

### "Würzfleisch" B,I<sup>1</sup>,J,D,E,M,1,2,3

*Ragout von der Duroc Sau mit Worcestersauce und Zitrone*

### Soljanka D,E,G,J,L,M,1,2,3,8,10

*mit Sauerrahm und Zitrone*

## HAUPTSACHE

### Sauerbraten vom Weiderind

D,E,G,I<sup>1</sup>,M,2,3,5

*mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen*

### Wildgulasch A,D,G,E,I<sup>1</sup>,K<sup>1-9</sup>,M,2,3

*mit Butter-Spätzle und Rote Bete Salat*

### Haxe vom Lamm D,E,L,M,1,2,3

*auf geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelstampf*

### Roulade vom Weiderind

D,E,G,I<sup>1</sup>,J,L,M,2,3,5

*mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen*

### Rinderzunge D,E,G,I,L,M,2

*mit grüner Soße, Wurelgemüse und Kartoffelstampf*

### Thüringer Topfbratenragout

A,E,I<sup>1</sup>,G,2,3,5

*von Herz, Niere und Bauch mit gebackenen Kloßschnitten*

### Schnitzel A,D,I<sup>1</sup>

*mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites, sowie Gurkensalat. Wahlweise mit Waldpilzrahm, Schweineragout oder Spiegelei Kalb*

### Filet vom Saibling B,D,I<sup>1</sup>,K<sup>1-9</sup>

*mit Tomatensalat und weißem Zwiebelpüree*

### Kartoffelstrudel

D,E,I<sup>1</sup>,K<sup>1-9</sup>,M,2,3,5

*mit Pilzen der Saison, Feldsalat, dazu Kräuterschmand*

## SPEZIAL

### Rinderfilet Mittelstück

**500g (2 Pers.)** A,D,EI<sup>1</sup>,L,M

*mit Rotweinschalotten, Gemüse der Saison und Kartoffelbeilage*

*Reservierung erforderlich (mind. 24h vorher)!*

### Gebackene Zimt-Kloßkrapfen

A,D,G,I<sup>1</sup>,2,3,5

*mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis*

### Apfelküchlein A,D,G,I<sup>1</sup>,K<sup>1-9</sup>,1,2,3,8

*mit Eierlikör und Vanilleeis*

**WATZDORFER UND FAHNER – SCHLUCK FÜR SCHLUCK, EIN PURER GENUSS**



Die Brautradition der WATZDORFER reicht bis in das Jahr 1411. Seit über 600 Jahren schätzen Biertrinker die Kunst der Brauerei aus Thüringen. Heute vereinen sich alte Brautechniken mit modernsten Verfahrensweisen zu einem einmaligen Bier. Im Schutze des Gebirgszuges



„Fahner Höhe“ reifen verschiedenste Früchte heran. Veredelte Äpfel, Birnen, Kirschen und Pflaumen werden zu naturbelassenen Säften, Nektaren und Obstlikören. Vom naturnahen Anbau der Früchte bis zum Endprodukt liegt alles in einer Hand. ■

**BIERE VOM FASS**

**Watzdorfer Burg Pils**

**Watzdorfer Schwarzbier**

**FLASCHENBIERE**

**Pils Weißbier**  
(alkoholfrei)  
**Weißbier**

**HEISSGETRÄNKE**

**Café Crème**  
**Cappuccino**  
**Espresso**  
**Doppelter Espresso**  
**Latte Macchiato**  
**Milchkaffee**  
**Heiße Schokolade**  
**Glas Tee**

**ALKOHOLFREI**

**Fahner Fruchtsäfte**  
*Apfelsaft, Orangensaftkonzentrat, schwarze Johannisbeernektar, Bananennektar, Sauerkirschnektar, Rhabarbernektar*

**Vita Cola Pur, Orange, Zitrone**

**Thüringer Waldquell**  
*Classic, Medium, Pur*

**ZOPF EXKLUSIV**

**Pfirsich Spritz**  
*Fahner Pfirsichlikör, Mineralwasser, Sekt, Rhabarber, Minze, Orange*

**OFFENE WEINE**

**"Unverblümt"**  
*Qualitätswein, Weingut Proppe, Löberschütz*

**Bacchus**  
*Qualitätswein, trocken, Weingut Pawis, Zscheiplitz*

**Rosé Cuvée**  
*Qualitätswein, Weingut Böhme & Töchter, Gleina*

**"Herzog von Auerstedt"**  
*Qualitätswein, trocken, Thüringer Weingut, Bad Sulza*

**Blauer Zweigelt**  
*Qualitätswein, trocken, Weingut Pawis, Zscheiplitz*

**SEKT**

**Unsere Hausmarke: Bobby Jones Sekt**  
*Chardonnay Brut, Rosé Brut*

**BRÄNDE & LIKÖR**

**Fahner**  
*Williams-Christ Birnenbrand, Mirabellenbrand, Obstbrand, Zwetschgenwasser, Haselnuss, Honig Willi*

**Edradour**  
*11 jähriger Whisky*

**Aromatique**  
*Gewürzbitter*

**FRISCH, REGIONAL UND TRADITIONELL.**



Dies sind die Worte, mit denen man die Gerichte auf der Speisekarte von unserem Restaurant „Zum güldenen Zopf“ prägnant beschreiben kann. Die Raffinesse unserer Küche liegt in der Auswahl von ausgezeichneten Lebensmitteln für die Zubereitung. Die regionale Herkunft ist dabei wichtiges Kriterium. In edlem und gemütlichem Ambiente freuen wir uns, Sie zu bewirten. Wir reservieren einen Tisch für Sie oder für Kleingruppen unter der Nummer

+49 (0) 36459 / 6164 4800  
info@zumzopf.de

*Für Informationen über die enthaltenen allergenen Stoffe sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.*

# HIDEAWAY ON COURSE

**A**m 1. Mai 2013 öffnete das klassenfreie Spa & Golf Resort Weimarer Land seine Türen. Das Hotel besticht durch seine Lage als eines der wenigen echten On-Course-Hotels in Deutschland. Auf dem Gelände des ehemaligen Gutshofes Gut Krakau entstand mit großem Aufwand ein besonderes Objekt für die ganze Familie, Golfer, Spa-Urlauber und Kulturfreunde. Die gesamte Anlage besteht aus vier Gebäuden mit insgesamt 94 Zimmern und 212 Betten, die durch die historische Bauweise auf dem denkmalgeschützten Gutshof eine besondere Atmosphäre ausstrahlt. Geräumige Doppelzimmer und Suiten versprechen einen grandiosen Aufenthalt. Zum LindenSpa gehören neben verschiedenen Pools auch ein Sauna-, Beauty- und Fitnessbereich. Die sieben Restaurants bieten vorzügliche Küche im edlen Ambiente. ■



Speisen in einmaligem Ambiente aus Gemütlichkeit und Eleganz – im Spa & Golf Resort finden Sie Ihren Lieblingsplatz. Marcel Hanslok und sein Team werden Sie im Restaurant Augusta begeistern.



Das 2023 mit Michelin Stern ausgezeichnete Restaurant Masters bietet Ihnen mit Chef de Cuisine Danny Schwabe und Team mediterrane, frankophile Küche und



überrascht mit neuen Kreationen. Im Restaurant The First, welches 2024 seinen Michelin Stern erhalten hat, erwartet Sie ein italienisch geprägtes

5-Gang Menü, welches mit einzigartigem Geschmacks-



erlebnissen überzeugt. Die von unseren Sommeliers ausgesuchten Weinen bieten die perfekte Ergänzung. Eine erlesene Auswahl an Zigarren liegt an unserer Grand Slam Bar bereit. Im Restaurant der



GolfHütte erwartet Sie im Sommer eine vitale Küche und im Winter unter anderem verschiedene Fondue-Kreationen. Für Veranstaltungen und Familienfeiern können Sie unseren Festsaal wie auch die anderen Räumlichkeiten der GolfHütte anmieten. ■

## GOLFEN AUF GRANDIOSEN PLÄTZEN IM WEIMARER LAND

**D**ie spektakuläre 45-Loch-Golfanlage mit traumhafter Naturkulisse besteht aus zwei 18-Loch-Golfplätzen und einem 9-Loch Course. Die Kombination der beiden Plätze ermöglicht drei abwechslungsreiche 18-Loch-Spielvarianten. Der Goethe-Course ist ein landschaftlich schöner Course. Wir kommen nicht umhin zu behaupten, dass Goethe, hätte er dem Golfspiel frönen können, diesem Course eine lyrische Widmung hinterlassen hätte. Der Feininger-Course beschreibt den südöstlichen Bereich des Golfresorts mit grandiosen Blick auf Blankenhain. Der Bobby Jones Champion-Course ergibt sich als Essenz aus Goethe- und Feininger-Course. Golfschule und Lehrer ergänzen unser Angebot. Nach fantastischer Golfrunde können Sie in der GolfHütte einkehren – lassen Sie sich verwöhnen. Für junge Golfer ist das Kinder-Golf-Camp in den Ferien ideal. ■



### SCHNUPPERGOLFEN

Neugierig auf Golf? Jeden Sonntag, in der Zeit von 14.00 bis 15.00 Uhr können Sie bei uns gratis Golfen. Golflehrer und Equipment stellen wir. ■



### SPA

## LINDENSPA - ZEIT FÜR RUHE UND ENTSPANNUNG



Einladend präsentiert sich das 3.000 m<sup>2</sup> große LindenSpa. Relaxen Sie in großzügigen

Pools und genießen Sie mehr als 20 Highlights, wie ein Gradierwerk, eine umfangreiche Saunawelt, ein Dampfbad, uvm. Die Fitnessräume bieten Gelegenheit zum abwechslungsreichen Training. ■