



## Herzlich willkommen.

Zur **Geschichte des Hauses** ist bekannt, dass es Anfang des 18. Jahrhunderts in Familienbesitz kam und bis zum Jahre 1963 als Schmiede betrieben wurde. Geschäftstüchtig waren die Bewohner des Hauses schon immer und so kann aus alten Unterlagen ersehen werden, dass die Schmiede mit einer Stellmacherei zusammengearbeitet hat, die von einem anderen Familienzweig betrieben wurde. Fässer, Räder und andere Dinge, die in der Stellmacherei hergestellt wurden, sind hier mit Reifen versehen worden. Schließlich waren Stellmacher und Schmiede schlechthin die "Autoschlosser" vergangener Jahrhunderte.

Der letzte Schmied war Ernst Schmidt, der das Geschäft noch bis 1963 betrieb und 1989 verkaufte. Der neue Eigentümer sah für die "Alte Schmiede" bald eine völlig neue Perspektive und so entstand 1993 - den wachsenden Bedürfnissen des Fremdenverkehrs Rechnung tragend - ein Hotelneubau auf den historischen Grundmauern der "Alten Schmiede". Das Schmiedefeuer und der Lufthammer (von 1914) sind noch funktionsfähig erhalten. Auch der alte Amboss befindet sich im heutigen Restaurant der "Alten Schmiede". So findet man auch hier - wie überall in der historischen Stadt Naumburg - Alt und Neu dicht beisammen.

Um das Haus auch weiterhin stets mit Leben zu füllen, planen die CK Domstadt-Hotels den Ausbaus eines Sauna- und Poolbereiches, welcher voraussichtlich im November 2022 eröffnet wird.

**Wir freuen uns, Sie in unserem Hotel und Restaurant begrüßen zu dürfen.**

## Vorspeisen & Suppen



**Antipasti „ Italiano „** 10,50 €  
Büffelmozzarella | Parmaschinken  
Tomatenbruschetta | Parmesanchip

**Gebeiztes Lachsfilet** 10,90 €  
Meerrettich-Limettencreme | Rote Beete  
Gurke | Apfelgel

.....  
**Steinpilzbouillon** 7,90 €  
Wurzelgemüse | Steinpilzeinlage | Kräuterflädle

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis** 6,90 €  
Apfelschmand | Petersilienöl  
gebrannte Kürbiskerne

**Dazu unsere Weinempfehlung  
aus der Saale-Unstrut-Region:**

**Müller Thurgau, trocken** 0,2 l - 5,60 €  
Winzervereinigung Freyburg  
eleganter Wein mit leichter Muskatnote  
fruchtige Säure

## Hauptgänge Fleisch & Fisch



**Lammkarree** 19,80 €  
Rosmarinjus | Sellerie-Birnengemüse  
Kartoffelgratin

**Gebratene Brust vom Landhuhn** 16,50 €  
Kürbiscreme | Kohlgemüse | Kürbislasagne

**Kotelett vom Duroc-Schwein** 17,50 €  
Balsamicosud | Radicchiogemüse | Pastinakenrösti

.....

**Gebratenes Welsfilet aus Schkölen** 17,90 €  
Petersiliensud | Pastinakenpüree | Kartoffelchips

**Camburger Forellenfilet** 16,90 €  
Weißwein-Gurkengemüse | Bacon | Kartoffelstrudel

**Dazu unsere Weinempfehlung  
aus der Saale-Unstrut-Region:**

**Spätburgunder, trocken** 0,2l - 8,40 €  
Winzervereinigung Freyburg  
herrlicher Duft nach fruchtigen Erdbeeren,  
Kirschen und Brombeeren

## Hauptgänge vegetarisch & rustikal



**Hausgemachte Pasta „Agnolotti“** 13,50 €  
Rote Beete-Apfelfüllung | Salbei-Buttersauce  
Rucola | Parmesan

**„Risotto ai Funghi“** 13,60 €  
Waldpilz-Graupenrisotto | Cherrytomaten  
Zuckerschoten | Rucola | Parmesanchips

**„Querbeet“** 12,90 €  
Pastinakenpüree | Kohlgemüse  
Süßkartoffel | Pilze

.....

**Hirschroulade** 18,50 €  
gefüllt mit Hackfleisch | Trockenobst  
Preiselbeeren | Rahmwirsing | Schupfnudeln

**Geschmortes Kalbsbäckchen** 18,90 €  
Waldpilz-Graupenrisotto | junge Möhren  
Schinkenkrokant

### **Dazu unsere Weinempfehlung aus der Saale-Unstrut-Region:**

**Weißer Burgunder, trocken** 0,2 l - 6,10 €  
Landesweingut Kloster Pforta  
graziöse Säure und faszinierendes Aroma von Apfel über  
Quitte, Honigmelone und Pfirsich

## Dessert



**Schokoladenküchlein** 8,90 €  
Nussbutter-Eiscreme | Schokoladencrunch  
Cranberryragout

**Marillenknödel** 7,50 €  
Bröselbutter | Nougatsauce | Beerendeko

.....

**Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Angebote  
auf unseren Schautafeln hier im Restaurant bzw. am  
Restauranteingang.**

### Die besondere Empfehlung

**Schmiedefeu**  
kräftiger Kräuterlikör  
mit einer Anis-Zimt-Note

2cl - 3,70 €



Für Beilagenänderungen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 €

## alkoholfreie Getränke



	<b>0,30 l</b>	<b>0,50 l</b>
Coca-Cola <sup>1,9</sup> Fanta <sup>1,4</sup> Sprite <sup>4</sup>	2,40 €	3,90 €
Coca-Cola light <sup>1,9</sup>	2,40 €	3,90 €
Gaensefurther Brause	1,90 €	2,90 €
Himbeer <sup>6</sup> oder Waldmeister <sup>1,6</sup>		
Bitter Lemon <sup>10</sup> Ginger Ale <sup>1</sup> Tonic <sup>10</sup>	<b>0,25 l</b>	2,70 €



	<b>0,20 l</b>	<b>0,40 l</b>
Orangensaft	2,50 €	4,70 €
Kirschnektar	2,50 €	4,70 €
Bananennektar	2,50 €	4,70 €
Multivitamin-Mehrfruchtsaft	2,50 €	4,70 €
Traubensaft	2,50 €	4,70 €
Apfelsaft/ -schorle	2,50 €	4,70 €

## unsere Biere



<b>Vom Fass</b>	<b>0,30 l</b>	<b>0,50 l</b>
Benediktiner hell	3,20 €	4,40 €
Benediktiner Weißbier, naturtrüb	3,20 €	4,40 €
Köstritzer Pils	<b>0,20 l</b>	<b>0,40 l</b>
Köstritzer Schwarzbier	2,80 €	4,10 €
Radler / Diesel / Alster <sup>1,4,9</sup>		

---

<b>Aus der Flasche</b>		<b>0,50 l</b>
Benediktiner Weißbier, dunkel		4,40 €
Benediktiner Weißbier, alkoholfrei		4,40 €
Bitburger alkoholfrei	<b>0,33 l</b>	3,30 €

## Heißgetränke



### Kaffee – Spezialitäten

Tasse Kaffee	2,50 €	Latte Macchiato	3,10 €
Kännchen Kaffee	4,20 €	Milchkaffee	3,10 €
Espresso	2,60 €	Heiße Schokolade	2,20 €
Doppelter Espresso	3,70 €	Chociatto	3,10 €
Espresso Macchiato	3,10 €	Grog (mit 4 cl Rum)	3,90 €
Cappucino	2,60 €		

.....

<b>KEO Tee</b>	pro Glas oder Kännchen	2,60 €
----------------	------------------------	--------

### Schwarzer Tee

Ceylon	Feinherber schwarzer Tee
Darjeeling	Zart blumiger schwarzer Hochlandtee
Assam	Vollmundiger schwarzer Tee
Earl Grey	Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma

### Weißer Tee

Weißer Tee	mit Gewürzen
------------	--------------

### Grüner Tee

Grüner Tee	Herb frischer Tee aus China
------------	-----------------------------

### Kräutertee

Pfefferminze	Wohltuender, frischer Kräutertee
Kamille	Wohltuender, bekömmlicher Kräutertee
Kräuterharmonie	Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote
Moringa	Kräutertee mit Granatapfel

### Früchtetee

Waldbeere	Früchtetee mit Beerengeschmack
Sanddorn-Sahne	Sanddorn und sahnig-fruchtige Aromen
Paradiesmischung	Früchtetee mit Ananas-Kokos-Aroma
Pflaume Zimt	Saisonware Herbst/Winter



## Aperitif & Digestiv



### Aperitifs

#### Prosecco

##### GIOLANO Prosecco D.O.C.

0,10 l      0,20 l

Vino Frizzante

2,00 €      3,50 €

trocken, fruchtig, elegant

#### Martini

bianco / rosso / dry

5 cl  
3,10 €

#### Sandeman`s Sherry

medium dry / secco

3,10 €

#### Aquavit

2 cl      4 cl

Malteserkreuz

2,20 €      4,00 €

Jubiläums Aquavit

2,20 €      4,00 €

#### Cognac & Weinbrand

2 cl      4 cl

Remy Martin V.S.O.P

3,90 €      7,60 €

Feiner Alter Wilthener

2,40 €      4,60 €

#### Spirituosen

2 cl      4 cl

Nordhäuser Doppelkorn

2,00 €      3,80 €

Gorbatschow Wodka

2,00 €      3,80 €

Baileys<sup>1</sup>

2,00 €      3,80 €

#### Bitter / Kräuter

2 cl      4 cl

Schierker Feuerstein

2,00 €      3,80 €

Jägermeister

2,00 €      3,80 €

Ramazotti

2,00 €      3,80 €

Harzer Schmiedefeuer

3,70 €

# Grappa, Brände & Edelbrände von Schloss Neuenburg



<b>Obstbrände</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Williams Birne	2,50 €	4,50 €
Mirabelle	2,50 €	4,50 €
Himbeer	2,60 €	4,90 €
Kirsch	2,60 €	4,90 €
<b>Grappa und regionale Tresterbrände</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Grappa	2,50 €	4,50 €

.....

Nach der Verleihung des Titels Newcomer des Jahres 2014 konnte **Brennmeister Matthias Hempel**, der sein Handwerk in Bayern, Baden-Württemberg und Sachsen gelernt hat, auf der „Destillata“ in Salzburg in den Elitekreis der Auserwählten Destillieren 2015 aufsteigen.

Seit 2013 im Domänenhof die neue Edelbrennerei eröffnet wurde, ist Matthias Hempel auf der Suche nach dem perfekten Geschmackserlebnis. Seine Experimentierlust ist grenzenlos, kommen bei ihm doch nicht nur Wildobstsorten wie Vogelbeere, Elsbeere, Mispel, Schlehe oder Kornekirsche in die Brennblase.

<b>Liköre</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Weinbergpfirsichlikör 20 % vol.	3,10 €	5,90 €
Kräuterlikör 30 % vol.	3,10 €	5,90 €
<b>Edelbrände</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Williamsbirnenbrand 42 % vol.	4,70 €	8,90 €
Golden Delicious 42 % vol.	4,70 €	8,90 €
<b>Brände um den Wein</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Brand vom Weintrester 42,5 % vol.	4,70 €	8,90 €

## Whisky & Longdrings



Whisky	2 cl	4 cl
<b>Scotch Whisky</b>		
Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	2,50 €	4,50 €
Ballantines, 12 Jahre	3,20 €	6,20 €
<b>Malt Whisky</b>		
Glenfiddich, 12 Jahre	3,20 €	6,20 €
<b>American Whiskey</b>		
Jim Beam	2,50 €	4,50 €

---

Longdrinks	mit 4 cl Spirituose
Campari <sup>1</sup> Orange / Soda	5,90 €
Aperol Spritz	5,90 €
Bacardi Cola <sup>1,9</sup>	5,90 €
Whisky Cola <sup>1,9</sup>	5,90 €
Gin Tonic <sup>10</sup>	5,90 €
Batida de Coco Orange / Kirsch	5,90 €

---

**Liebe Gäste, Sie sind Allergiker oder haben Unverträglichkeiten? Auch darauf sind wir vorbereitet. Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer Allergiekarte.**

### Liste der Zusatzstoffe :

- |                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 2 mit Konservierungsstoff     |
| 3 mit Geschmacksverstärker | 4 mit Antioxidationsmittel    |
| 5 mit Phosphat             | 6 mit Süßungsmittel Saccharin |
| 7 geschwefelt              | 8 geschwärzt                  |
| 9 mit Coffein              | 10 mit Chinin                 |