



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 Hotel 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. Die Eröffnung ist voraussichtlich im zweiten Halbjahr 2023.

Wir freuen uns, Sie in unserem Hotel und Restaurant begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Vorspeisen, Salate und Suppen



Bunte Salatvariation 7,90 €
gezupfte Blattsalate | mariniertes Gemüse
Balsamicozwiebeln | Vinaigrette

Spicy Paprika 8,50 €
gebackene Frischkäse-Jalapenos | Aioli-Dip
Blattsalat | Vinaigrette

Terrine vom Parmaschinken 10,90 €
Parmaschinken in Aspik | Wurzelgrün
Oliven-Aioli | Friséesalat

.....
Geflügel - Minestrone 8,20 €
Hähnchenfleisch | Suppengemüse
getrocknete Tomaten | Safran & Kurkuma

Green - Soup 7,50 €
kalte Apfel-Gurkensuppe | Räucherlachs
Meerrettichschmand

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

Weißer Burgunder, trocken 0,21 - 6,50 €
Landesweingut Kloster Pforta
graziöse Säure, Aromen von Apfel über Quitte,
Honigmelone und Pfirsich

Hauptgänge Fleisch



Agnello	19,90 €
gebackene Lammkoteletts Gemüse-Polenta Tomatendip Salat	
Kenner Teller	28,00 €
Rib Eye-Steak Pfannengemüse Ofenkartoffel Sour Cream & Bacon Jam	
Carbonara „Das Original“	13,50 €
italienischer Bäckchenspeck Eigelb Pecorino Spaghetti	
Klassiker	17,50 €
Schweineschnitzel Pfannenkartoffeln Remouladensauce Salat	
Winzerbraten	18,90 €
Schulterbraten vom Schwein Traubenjus Winzerkraut Serviettenknödel	
Schmorhähnchen	16,50 €
Rotweinhähnchen Schmorgemüse Bäckchenspeck Drillingskartoffeln	

Hauptgänge Fisch



Spaghetti Gamberi	18,00 €
Black Tiger Garnelen Krustentiersauce mit Safran Spaghetti	
Sommerlachs	17,20 €
gebratenes Lachsfilet Mango-Fenchelsalat Friséesalat Joghurtsauce	
Buntbarsch „mediterran“	16,90 €
Buntbarschfilet Chorizo-Paprikagemüse Knoblauch & Chili Salatbeilage	

Dazu unsere Weinempfehlung aus der Saale-Unstrut-Region:

Grauburgunder - trocken	0,2 l - 7,50 €
Winzervereinigung Freyburg erinnert geschmacklich an reife Pfirsiche und Aprikosen sowie an Nüsse und Honig	

Hauptgänge vegetarisch & lecker



Frische Pasta	13,50 €
Frischkäse-Birnenfüllung Gorgonzolasauce Parmesan	
Gebackene Knolle	10,90 €
gebackene Kartoffelecken Sour Cream Sommersalat	
Veggi - Bolo	12,50 €
Rote Linsenbolognese Spaghetti Rucola veganer Reibekäse	

Dazu unsere Weinempfehlung aus der Saale-Unstrut-Region:

Portugieser Weißherbst - halbtrocken	0,2 l - 7,50 €
Winzervereinigung Freyburg Bukett von roten Johannisbeeren, Himbeeren und Schattenmorellen, fruchtige und frische Note	

Dessert



Beschwipster Engel 6,50 €
Vanilleeis | Orangensaft | Cointreau | Sahne

Summertime 8,90 €
Passionsfruchtparfait | Joghurtmousse
Kokos-Panna Cotta | Schokolade

.....

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



	0,30 l	0,50 l
Coca-Cola ^{1,9} Fanta ^{1,4} Sprite ⁴	2,70 €	4,30 €
Coca-Cola light ^{1,9}	2,70 €	4,30 €
Gaensefurther Brause	2,10 €	3,20 €
Himbeer ⁶ oder Waldmeister ^{1,6}		
Bitter Lemon ¹⁰ Ginger Ale ¹ Tonic ¹⁰	0,25 l	3,10 €
Natürliches Mineralwasser		
Bad Brambacher	0,25 l	2,50 €
spritzig, medium, naturell	0,75 l	7,10 €
.....		
	0,20 l	0,40 l
Orangensaft	2,80 €	5,20 €
Kirschnektar	2,80 €	5,20 €
Bananennektar	2,80 €	5,20 €
Multivitamin-Mehrfruchtsaft	2,80 €	5,20 €
Traubensaft	2,80 €	5,20 €
Apfelsaft/ -schorle	2,80 €	5,20 €

unsere Biere



Vom Fass	0,30 l	0,50 l
Benediktiner hell	3,60 €	4,90 €
Köstritzer Pils	0,20 l	0,40 l
Köstritzer Schwarzbier	3,10 €	4,60 €
Radler / Diesel / Alster ^{1,4,9}		

Aus der Flasche		0,50 l
Benediktiner Weißbier		4,90 €
naturtrüb, dunkel, alkoholfrei		
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,70 €

Heißgetränke



Kaffee – Spezialitäten

Tasse Kaffee	2,80 €	Latte Macchiato	3,40 €
Kännchen Kaffee	4,70 €	Milchkaffee	3,40 €
Espresso	2,90 €	Heiße Schokolade	2,20 €
Doppelter Espresso	4,10 €	Chociatto	3,40 €
Espresso Macchiato	3,40 €	Grog (mit 4 cl Rum)	4,40 €
Cappucino	2,90 €		

.....

KEO Tee	pro Glas oder Kännchen	2,90 €
----------------	------------------------	--------

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

2,20 € 3,80 €

trocken, fruchtig, elegant

Martini

bianco / rosso / dry

5 cl
3,50 €

Sandeman`s Sherry

medium dry / secco

3,50 €

Aquavit

Malteserkreuz

2 cl 4 cl
2,40 € 4,40 €

Jubiläums Aquavit

2,40 € 4,40 €

Cognac & Weinbrand

Remy Martin V.S.O.P

2 cl 4 cl
4,30 € 8,40 €

Feiner Alter Wilthener

2,60 € 5,10 €

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn

2 cl 4 cl
2,20 € 4,20 €

Gorbatschow Wodka

2,20 € 4,20 €

Baileys¹

2,20 € 4,20 €

Bitter / Kräuter

Schierker Feuerstein

2 cl 4 cl
2,20 € 4,20 €

Jägermeister

2,20 € 4,20 €

Ramazotti

2,20 € 4,20 €

Harzer Schmiedefeuer

4,10 €

Grappa, Brände & Edelbrände von Schloss Neuenburg



Obstbrände	2 cl	4 cl
Williams Birne	2,80 €	4,80 €
Mirabelle	2,80 €	4,80 €
Himbeer	2,90 €	5,50 €
Kirsch	2,90 €	5,50 €
Grappa und regionale Tresterbrände	2 cl	4 cl
Grappa	2,80 €	4,80 €

.....

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.

Liköre	2 cl	4 cl
Weinbergpfirsichlikör 20 % vol.	3,50 €	6,50 €
Kräuterlikör 30 % vol.	3,50 €	6,50 €
Edelbrände	2 cl	4 cl
Williamsbirnenbrand 42 % vol.	5,20 €	9,70 €
Golden Delicious 42 % vol.	5,20 €	9,70 €
Brände um den Wein	2 cl	4 cl
Brand vom Weintrester 42,5 % vol.	5,20 €	9,70 €

Whisky & Longdrings



Whisky	2 cl	4 cl
Scotch Whisky		
Johnnie Walker Red Label ¹	2,80 €	4,80 €
Ballantines, 12 Jahre	3,60 €	6,60 €
Malt Whisky		
Glenfiddich, 12 Jahre	3,60 €	6,60 €
American Whiskey		
Jim Beam	2,80 €	4,80 €

Longdrinks

mit 4 cl Spirituose

Campari ¹ Orange / Soda	6,50 €
Aperol Spritz	6,50 €
Bacardi Cola ^{1,9}	6,50 €
Whisky Cola ^{1,9}	6,50 €
Gin Tonic ¹⁰	6,50 €
Batida de Coco Orange / Kirsch	6,50 €

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 |