



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.

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

Vorspeisen & Salate



Bunte Salatvariation (vegetarisch)

7,50 €

gezupfte Blattsalate | mariniertes Gemüse
Balsamicozwiebeln | Vinaigrette

colourful salad variation

plucked lettuce | marinated vegetables | balsamic onions | Vinaigrette

Kürbisbruschetta (vegetarisch)

7,20 €

marinierter Kürbissalat | geröstetes Brot
Feldsalat

pumpkin bruschetta

marinated pumpkin salad | grilled bread | lettuce

Gratinierter Portobello (Pilzart)

9,90 €

gefüllt mit Tomaten | Hirtenkäse
Landschinken | Salat

Portobello au gratin

filled with tomatoes | ham | shepherd's cheese | salad

Suppen



Kürbiscremesuppe *(vegetarisch)*

6,60 €

verfeinert mit Mango | Kokosmilch
gebrannten Kürbiskernen | Kernöl

stewed pumpkin soup

mango | coconut milk | roasted pumpkin seeds | kernel oil

Rinderbouillon

6,90 €

Leberknödel | Röstzwiebeln | Suppengemüse

beef bouillon

liver dumplings | roasted onions | vegetables

Dazu unsere Weinempfehlung aus der Saale-Unstrut-Region:

Weißer Burgunder, trocken

0,2 l - 6,50 €

Landesweingut Kloster Pforta

graziöse Säure, Aromen von Apfel über

Quitte, Honigmelone und Pfirsich

Our wine recommendation for your appetizer, straight from the Saale - Unstrut - Region:

Weißer Burgunder dry

Landesweingut Kloster Pforta

Hauptgänge

Fleisch



Zart geschmorte Rinderbäckchen 22,90 €

Portweinsauce | Bohnen
getrocknete Pflaumen | Kartoffelgratin

Braised beef cheeks

port wine sauce | beans | dried plums | potato gratin

Schmiedepfanne 16,90 €

gebratene Streifen von der Rinderhüfte
Steinpilzrahmsauce | Penne
Parmesan | Trüffelöl

“Schmiedepfanne”

roasted beef rump | porcini cream sauce | penne parmesan | truffle oil

Französische Maishähnchenbrust 16,50 €

in Kräuteröl gebraten
Ingwermöhren | Kürbiscrème | Pastinakengratin

French corn chicken breast

fried in herbal oil | ginger carrots | pumpkin crème | parsnip gratin

Involtini di Maiale 15,80 €

Roulade vom Schweinekamm gefüllt mit Bacon,
Tomaten, Oliven, Schalotten
Schwenkkartoffeln | Salat

“Involtini di Maiale”

pork neck roulade filled with bacon, tomatoes, olives, shallots | tossed potatoes | salad

Hauptgänge Fleisch & Fisch



Sauerbraten vom Wildschwein 17,90 €
Rotweinjus | Preiselbeer-Rotkohl | Klöße

“Sauerbraten” from the wild boar
red wine jus | cranberry red cabbage | dumplings

Medaillons vom Schweinefilet 16,20 €
Waldpilzrahm | hausgemachte Spätzle

pork fillet medallions
porcini cream sauce | homemade spaetzle

.....

Zanderfilet 18,50 €
auf der Haut gebraten
Rahmwirsing | grüne Tagliarini | Baconkrokant

zander filet
creamed cabbage | green tagliarini | bacon brittle

Doradenfilet 16,90 €
schonend gedämpft
Weißweinsauce | Apfel-Fenchelgemüse
Rote Bete-Kartoffelcreme

sea bream filet
white wine sauce | fennel | beetroot flavoured mashed potatoes

Hauptgänge vegetarisch



Kürbisrisotto

12,50 €

geschwenkter Hokkaidokürbis | Kirschtomaten
Feldsalat

pumpkin risotto

panned Hokkaido - pumpkin | cherry tomatoes | lettuce

Herbstpfanne

13,20 €

Süßkartoffelgnocchis | Waldpilze | Wirsing
Salatbeilage

„Herbstpfanne“

sweet potato gnocchi | forest mushrooms | savoy | salad

Veggi - Geschnetzeltes

15,90 €

Preiselbeer-Rotkohl | hausgemachte Spätzle

shredded vegetables

cranberry red cabbage | homemade spaetzle

Dazu unsere Weinempfehlung aus der Saale-Unstrut-Region:

Kerner Qualitätswein - lieblich

0,21 - 5,90 €

Thüringer Weingut Bad Sulza
dominierende Fruchtnoten von grünen
Äpfeln, Aprikosen oder auch Birnen

***Our wine recommendation for your appetizer,
straight from the Saale - Unstrut - Region:***

Kerner sweet

Thüringer Weingut Bad Sulza

Dessert



Kürbis-Cheesecake

8,90 €

Kürbiskernparfait | Orangen-Gel
Joghurt-Hafercrumble

pumpkin - cheesecake

pumpkin seed parfait | orange gel | yogurt - oat crumble

Birne Helene 2.0

8,90 €

Sauerrahmeis | Birnenchips
kandierte Veilchen | Schokoladesauce

“Birne Helene 2.0”

sour cream ice cream | pear crisps | candied violets | chocolate sauce

.....

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

*Also take a look at our daily offers written on the boards next to the restaurant
entrance.*

Die besondere Empfehlung

Schmiedefeuer

2cl - 4,10 €

kräftiger Kräuterlikör
mit einer Anis-Zimt-Note

Our special recommendation

Schmiedefeuer - herbal liqueur anise - cinnamon flavor



Für Beilagenänderungen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 €
We charge an additional EUR 1,00 for each modification to our meals