



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)

8,50 €

gezupfte Blattsalate | mariniertes Gemüse
Balsamicozwiebeln | Vinaigrette

colourful salad variation

plucked lettuce | marinated vegetables | balsamic onions | Vinaigrette

Gebratener Ziegenweickkäse (vegetarisch)

9,50 €

mit Walnusskruste | geröstetem Brot | Feldsalat

fried goat chees

walnut | bread | salad

Gratinierter Portobello (Pilzart) 11,60 €

gefüllt mit Tomaten | Hirtenkäse
Landschinken | Salat

Portobello au gratin

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

Suppen



Geröstete Maronencremesuppe (vegetarisch)

6,90 €

Buttercroûtons | Schnittlauchöl

cream soup of chestnuts

croutons | oil of chives

Rinderbouillon

7,20 €

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 25,50 €

Portweinsauce | Bohnen
getrocknete Pflaumen | Kartoffelgratin

Braised beef cheeks

port wine sauce | beans | dried plums | potato gratin

Gebratene Entenbrust 19,80 €

Gewürzjus | geschwenkter Spitzkohl | Schupfnudeln

fried duck breast

seasoning sauce | cabbage | noodles

Französische Maishähnchenbrust 17,90 €

in Kräuteröl gebraten
Ofenmöhren | Pastinaken-Steckrübenpüree

French corn chicken breast

fried in herbal oil | carrots | mashed parsnip & beetroot

Involtini di Maiale 16,90 €

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 Hirsch 20,90 €

Rotweinjus | Speckrosenkohl | hausgemachte Spätzle

“Sauerbraten” from deer

red wine jus | sprouts | spaetzle

Zarte Gänsekeule 34,90 €

Grand Manier-Sauce | Preiselbeer-Rotkohl | Klöße

goose leg

Grand Manier sauce | red cabbage | dumplings

Zanderfilet 21,50 €

auf der Haut gebraten

Rahmwirsing | grüne Tagliarini | Baconkrokant

zander filet

creamed cabbage | green tagliarini | bacon brittle

Doradenfilet 17,90 €

schonend gedämpft

Weißweinsauce | Apfel-Fenchelgemüse

Rote Bete-Kartoffelcreme

sea bream filet

white wine sauce | fennel | beetroot flavoured mashed potatoes

Hauptgänge vegetarisch



Krautpfanne

12,50 €

geschwenkter Spitzkohl | Schupfnudeln | Feldsalat

fried cabbage

noodles | salad

Wintergarten

15,50 €

Süßkartoffelgnocchis | Waldpilze | Wirsing
Salatbeilage

„Wintergarten“

gnocchi | mushrooms | savoy | salad

Veggi - Geschnetzeltes

17,90 €

Preiselbeer-Rotkohl | hausgemachte Spätzle

shredded vegetables

cranberry red cabbage | homemade spaetzle

Dazu unsere Weinempfehlung aus der Saale-Unstrut-Region:

Kerner Qualitätswein - lieblich

0,2 l - 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



Gebackene Milchreisbällchen

8,90 €

Nuss-Nougatfüllung | Bratapfelchutney
Vanillesauce

rice pudding

nougat | baked apple | vanilla sauce

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

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 €
Gänsefurther Brause Himbeer ⁶ oder Waldmeister ^{1,6}	2,10 €	3,20 €
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	6,90 €
.....		
	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

2,00 € 3,80 €

trocken, fruchtig, elegant

Martini

bianco / rosso / dry

5 cl

3,80 €

Sandeman`s Sherry

medium dry / secco

3,80 €

Aquavit

2 cl

4 cl

Malteserkreuz

2,50 €

4,80 €

Jubiläums Aquavit

2,50 €

4,80 €

Cognac & Weinbrand

2 cl

4 cl

Remy Martin V.S.O.P

5,50 €

11,20 €

Feiner Alter Wilthener

2,60 €

5,10 €

Spirituosen

2 cl

4 cl

Nordhäuser Doppelkorn

2,20 €

4,20 €

Gorbatschow Wodka

2,20 €

4,20 €

Baileys¹

2,20 €

4,20 €

Bitter / Kräuter

2 cl

4 cl

Schierker Feuerstein

2,80 €

5,20 €

Jägermeister

2,80 €

5,20 €

Ramazotti

2,80 €

5,20 €

Harzer Schmiedefeuer

4,10 €

Grappa, Brände & Edelbrände von Schloss Neuenburg



Obstbrände	2 cl	4 cl
Williams Birne	3,50 €	6,50 €
Mirabelle	3,50 €	6,50 €
Himbeer	3,50 €	6,50 €
Kirsch	3,50 €	6,50 €
Grappa und regionale Tresterbrände	2 cl	4 cl
Grappa	3,50 €	6,50 €

.....

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.

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.	5,90 €	11,20 €
Golden Delicious 42 % vol.	5,90 €	11,20 €
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	4,80 €	9,40 €
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 |