



Herzlich Willkommen in unserer

Gaststube Henneberger Haus

Wir befinden uns ca. 470 Meter über dem Meeresspiegel, in der ehemaligen Grafschaft der Familie Henneberg. Von hier aus haben Sie die Möglichkeit zu einem der schönsten Panoramablicke auf den Thüringer Wald.



Bei klarer Sicht sehen Sie von hier aus den Kaliberg von Bad Salzungen und den Inselsberg. Der Straßename Notstraße geht als Erinnerung auf die Notjahre 1846/47 und in dieser Zeit von arbeitslosen Schmalkalder Handwerkern ausgeführten Wegebauarbeiten zurück.



Die „Hohe Straße“, an der unser Haus liegt, wurde wahrscheinlich schon zu Zeiten der Völkerwanderung als Handels- und Heerstraße genutzt. Die Hohe Straße stellte als ein Höhenweg eine wichtige Verbindung zwischen Franken und Thüringen dar, deren Bedeutung bis in das 15. Jahrhundert erhalten blieb.



Wir hoffen Ihnen, liebe Gäste, an diesem historischen und landschaftlich reizvollen Ort, erholsame und genussreiche Stunden bereiten zu können.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss!

Vorspeisen & Suppen

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten ^{c,g,i,k}	klein 6,50 € / groß 9,50 €
wahlweise mit Aronia-Dressing oder French-Dressing mit Hähnchenspieße	4,50 €
Carpaccio vom Rind ^{2,c,g}	10,50 €
mit Rucola, Olivenöl und gehobelten Grana Padano	
Hausgemachtes Würzfleisch ^{a,g}	6,50 €
mit Käse überbacken dazu Toast	
Kräuterschaumsüppchen ^{c,g,h,i}	6,50 €
mit Schinkenstreifen	

Low Carb, Vital und Fisch

Low Carb - eine kohlenhydratarme Ernährung zielt primär darauf ab, mit einer geringen Kohlenhydratzufuhr eine Gewichtsreduktion herbeizuführen.

Gegrillte Zucchini (vegan) ^a	11,90 €
mit Wurzelgemüse und Curry-Cous-Cous an Tomaten- Salat	
Aktiv & Vital Chicken-Pasta ^{a, c, i}	13,90 €
Fussiloni mit gebratenen Hähnchenstreifen, Brokkoli, Zucchini und Kirschtomaten in einer leichten Kräutersoße, dazu frisch gehobelten Grana Padano	
Pochiertes Lachsfilet ^d	18,40 €
an Tomaten-Rucola-Gnocchi und frisch gehobelten Grana Padano	
Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{,a,d,g}	18,90 €
auf mediterranem Pfannengemüse	

Regionale Spezialitäten

Holzfällersteak ^{2,3,g,k}	14,90 €
mariniertes Schweinekammsteak mit Champignons, Zwiebeln und Speck auf Bratensoße, dazu Kartoffelecken mit Sour Cream und Salatbeilage	
Schweinesteak „au four“ ^{a,g}	15,90 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Pommes Frites	
Heimischer Hirschbraten ^{a,g,i}	15,90 €
mit Preiselbeere, Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	
Rinderroulade „nach Hausfrauenart“ ^{2,3,11,a,c,i,k}	16,90 €
gefüllt mit Gewürzgurken, Zwiebeln und fetten Speck an Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	
Südtiroler Wildhasenragout ^{a,c,i}	16,90 €
typisch kräftig mit Wurzelgemüse und Thymian an Tagliarini	
Meisterfrisch Rinderrückensteak (ca. 250 g) ^{2,3,g}	26,90 €
Durch seine Marmorierung ist es besonders zart und geschmackvoll. Das Steak servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter, Bohnenbündchen und Kartoffelecken mit Sour Cream	

Dessert

Geeiste Nougatlasagne ^{a,c,g}	7,90 €
auf Brombeerpüree garniert mit frischen Waldbeeren	

Jede Beilagen-Umbestellung auf Thüringer Klöße 1,00 € Aufpreis.