

Herzlich Willkommen in der Teutschen Schule!

Warum „teutsche“ und nicht „deutsche“?

Ganz einfach, „teutsch“ ist fränkischen Ursprungs. Ganz allmählich jedoch wandelte sich über viele Jahrhunderte das Sprachbild und letztendlich sagen wir heute „deutsch“.



Zur Geschichte des Hauses

Die Teutsche Schule ist ein Fachwerkgebäude im hennebergischen Stil aus dem Jahr 1681.

Ursprünglich diente der Bau als Erweiterung des Barfüßer-Klosters von 1502 und des seit 1577 bestehenden Hennebergischen Gymnasiums.



1868 wurde das gesamte Haus an seinen heutigen Standort in der Suhler Straße transloziert, d.h. dokumentiert, abgebaut, und anschließend original-getreu wiederaufgebaut.

Nach der Nutzung als Schule und Wohnhaus stand das Gebäude über viele Jahre leer und war dem Verfall überlassen.

Nachdem das Gebäude 2017 in städtisches Eigentum übergang, wurde es 2018 unter der Regie der Wohnungsgesellschaft Schleusingen aus seinem Dornröschenschlaf geweckt, um 1.40 m auf Straßenhöhe angehoben und bis 2020 saniert.

Die Idee unseres Altbürgermeisters Klaus Brodführer war es, das Haus den Schleusingern zugänglich zu machen und was ist da besser geeignet als ein Gasthaus? Da der Platz ausreichte und Bedarf in der Gegend besteht, hat man gleich noch ein paar Pensionszimmer mit geplant.

Mit viel Liebe zum Detail, guten Ideen und handwerklichem Geschick wurde der Plan umgesetzt und man kann mit Fug und Recht behaupten: Schleusingen hat ein echtes Schmuckkästchen bekommen.

**Das Team des Hauses wünscht allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt,
viel Genuss bei thüringisch-hennebergischer Küche,
gutem Wein oder süffigem Bier!**

*Das Leben ist zu kurz für
magere Küche und Diäten.
Solche Mahlzeiten sind wie eine
Oper ohne Orchester.*

(Paul Bocuse)

VORSPEISE

Blattsalat mit Knoblauchcroutons 6,00 €

Gemischter Salat aus angemachten Rohkostsalaten 6,50 €

*Die Salate werden wahlweise mit **französischem**
oder **italienischem Dressing** serviert.*

Thüringer Bratwurst-Salat mit Born-Senf-Vinaigrette 7,80 €

Burrata auf Spargel-Tomatensalat und
Bärlauchpesto 9,50 €

Rinds-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und
gebratenem grünem Spargel 10,50 €

Sülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem
Blattsalat 7,80 €

Kaltes Schüftele mit Meerrettich, eingelegtem
Gemüse und Hausbrot 8,90 €

SUPPE

Bärlauchcremesuppe mit hausgebeiztem
Erlauer Saibling 6,80 €

Spargelcremesuppe mit Knoblauch-Croutons 6,80 €

*Zu Suppen und Salaten reichen wir unser **Hausbrot**.
Auf Vorbestellung ist unser **Hausbrot** auch als Laib erhältlich.* 5,50 €

HAUPTGANG

Sülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat	14,50 €
Kaltes Schäufele mit Meerrettich, eingelegtem Gemüse und Hausbrot	17,80 €
Sauerbraten mit Rotkraut und Thüringer Klößen	19,80 €
Kalbsschnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Preiselbeeren	27,50 €
Maispouardenbrust mit gebratenem Spargel-Tomatengemüse und Bärlauch-Kartoffelstampf	23,50 €
Sautierte Kalbsleber mit grünem Spargel, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelstampf	18,90 €
Fränkisches Schäufele mit Bayrisch Kraut und Semmelklößen	19,70 €
Bauernfrühstück mit Speck, Gemüse, Rohschinken und Gewürzgurke sowie kleinem Salat	14,80 €
Thüringer Bratwurst mit Röstzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelstampf	14,90 €
Portion Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	14,90 €

Fisch

Forelle Müllerin mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und gebratenem Sommergemüse 19,50 €

Gebratenes **Forellenfilet-Saltimbocca** auf Spargelrisotto mit einer leichten Bärlauchsauce 19,50 €

Unsere Forellen beziehen wir aus dem benachbarten Forellenhof in Themar.

Vegetarische Speisen

Bauernfrühstück mit Gemüse, Gewürzgurke und kleinem Salat 14,50 €

Kloß-Roulade gefüllt mit Spinat und Frischkäse auf gebratenem Sommergemüse 14,70 €

Spargelrisotto mit gebackenen Kirschtomaten 14,70 €

Einige Hauptspeisen bieten wir auch als kleinere Portion (Seniorenportion) an.

Wenden Sie sich diesbezüglich bitte an unser Servicepersonal.

Für gewünschte Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von

1,00 €

DESSERT

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €

Rharbarber-Crème-Brûlée mit Lio-Sorbet 8,20 €

Holunder-Cheesecake mit Orangen-Sauerrahmeis 8,50 €

Affogato al Caffé 4,70 €

Eine **Kugel Eis** 2,00 €

*Vanille / Schokolade / Erdbeere / Viba Nougat /
Lio-Sorbet / Orange-Sauerrahm /*

Schlagsahne 1,20 €

Die perfekte Erfrischung

Probieren Sie unser **Lio-Sorbert** im Glas
mit **ZAHN Secco** aufgegossen. 5,50 €

KUCHEN

Auf vorbestellung von der Bäckerei Salzmann 4,50 €

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

TOMAHAWK – MENÜ

– nur auf Vorbestellung –

Bitte bestellen Sie dieses Menü mindestens einen Tag im Voraus.

Caesar Salat mit Parmesan und
Knoblauchcroutons



1000g Tomahawk Steak vom "Big Green Egg" Grill
mit Kräuterbutter, Paprika-Aioli, Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

(nur eine Garstufe möglich)



Dessert nach Wahl

Menü mit einem 1000 g Steak	pro Person
für vier Personen	40,00 €
für drei Personen	42,00 €
für zwei Personen	45,00 €
für eine Person	75,00 €

Gutes Menü, gute Weine... unsere Weinempfehlung:

2018 Carménère Gran Reserva / trocken 48,00 € (0,75l)

"Terra Noble", Valle del Maule

Agricola Santa Camila, San Clemente, **Chile**

intensives Rubinrot, komplexe, harmonische Aromen von reifer Feige sowie dunklen Früchten mit Kaffee, Gewürzen und Toastnoten im Hintergrund, voller Körper, gute Balance aus Eiche und Frucht, weich & harmonisch

2018 Silvaner / trocken 48,00 € (0,75l)

"Höhnstedter Kreisberg", Deutscher Qualitätswein

Weingut Born, Höhnstedt, **Saalekreis**

fruchtig, Aromen von reifer Stachelbeere, Cassis und Grapefruit, angenehm pflanzlich-würzige Noten, gehaltvoll & dennoch filigran

*Der Mensch lebt nicht
vom Brot allein.
Nach einer Weile braucht er
auch einen Drink.
(Woody Allen)*



FRISCH VOM FASS

0,3 l 0,5 l

Bayreuther **Helles**

3,70 € 5,20 €

Staffelberg **Dunkel**

3,70 € 5,20 €

FLASCHENBIERE

0,33 l 0,5 l

Maisel's Weisse **Hefe original**

5,20 €

Maisel's Weisse **Hefe alkoholfrei**

5,20 €

Maisel & Friends **Pale Ale alkoholfrei**

3,90 €

Aktien Zwick'l **Kellerbier**

5,20 €

Heimathafen - Erfurter Braumanufaktur

0,33 l

Die Erfurter Braumanufaktur „Heimathafen“ steht für handwerklich gebrautes Bier aus Erfurt für Erfurt und Freunde der Thüringer Hauptstadt. Die vorrangig regionalen und ausgesuchten Rohstoffe von bester Qualität werden von Hand gefertigt und im Erfurter Zughafen gebraut

GaBi „Garagenbier“ **Helles**

3,90 €

EGON *hopfig herbes* **Pils**

3,90 €

Erfurter *dunkles malziges* **Urbier**

3,90 €

BIERMIXGETRÄNKE

0,3 l 0,5 l

Radler

3,70 € 5,20 €

Colaweizen 8

5,20 €

Fruchtweizen

5,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>	<u>0,75 l</u>
Thüringer Waldquell Mineralwasser <i>(still / classic)</i>	2,70 €	4,20 €	
Thüringer Waldquell Mineralwasser <i>(still / medium)</i>			6,50 €
Vita Cola ^{5,8}	3,20 €	4,70 €	
Vita Cola zuckerfrei ^{3,4,5,8}	3,20 €	4,70 €	
Vita Limo Orange ^{1,5}	3,20 €	4,70 €	
Vita Limo Zitrone	3,20 €	4,70 €	
Vita Limo Spezi ⁸	3,20 €	4,70 €	
	<u>0,25 l</u>		
Thüringer Waldquell Tonic Water ^{2,3,4}	3,50 €		
Thüringer Waldquell Bitter Lemon ^{2,3,4}	3,50 €		
Thüringer Waldquell Ginger Ale ⁵	3,50 €		
BIONADE weniger Zucker, viel Geschmack	<u>0,33 l</u>		
Kräuter	3,90 €		
Himbeer-Pflaume	3,90 €		
Ingwer-Orange	3,90 €		
SÄFTE	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>	
Bauer Apfelsaft	3,10 €	4,90 €	
Bauer Orangensaft	3,10 €	4,90 €	
Bauer Schwarze-Johannisbeer-Nektar	3,10 €	4,90 €	
Bauer Sauerkirsch-Nektar	3,10 €	4,90 €	
Bauer Bananen-Nektar	3,10 €	4,90 €	
Kirsch-Bananen-Nektar	3,10 €	4,90 €	
Saftschorle	3,10 €	4,90 €	

mit Antioxidationsmittel (1), chininhaltig (2), mit Zucker oder Süßungsmitteln (3), enthält eine Phenylalaninquelle (4), mit Farbstoff (5), mit Antioxidationsmittel (6), mit Konservierungsstoff (7), koffeinhaltig (8)

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

APERITIFS & LONGDRINKS

Unsere Empfehlung

0,2 l

Rosato Spritz – Ramazzotti Rosato / Secco	7,50 €
Rosa-Lio Spritz – Ramazzotti Rosato / Lio-Likör / Secco	7,50 €
Maibowle – Waldmeistersirp / Weisswein/ Secco auch ALKOHOLFREI	7,50 €
Andalö Hugo – Sandornlikör/ Holunderblütensirup/Secco	7,50 €
Hugo - Holunderblütensirup/Secco auch ALKOHOLFREI	7,50 €
Frühjahrs-Cocktail - Gin-Kräuterlikör/ Gartenlimonade Orange	7,50 €
Ingwer Sunrise Mocktail ALKOHOLFREI -Orangensaft/ Ginger Beer	6,50 €
... schmeckt auch mit Gin	7,50 €

Klassische Aperitifs & Longdrinks

0,2 l

Aperol Spritz -Aperol/ Secco	7,50 €
Aperol Spritz ALKOHOLFREI -Secco / Orangensirup	7,50 €
Lillet Wild Berry -Lillet Blanc / Wild Berry	7,50 €
Lio-Spritz - Limonen-Orangen-Ingwer-Likör / Secco	7,50 €
Lio-Limo - Limonen-Orangen-Ingwer-Likör / Gartenlimo Orange	7,50 €
Lio-Tonic - (Limonen-Orangen-Ingwer-Likör / Tonic Water	7,50 €
Campari Orange – Campari / Orangensaft	7,20 €
Campari Spritz – Campari / Secco	7,20 €
TS-Spezial ALKOHOLFREI -hausgemachte Apfel-Kirsch-Zitronen-Limonade	6,50 €
Caipirinha - Chachaca/ Rohrzucker/ Limetten	7,50 €
Ipanema ALKOHOLFREI - Ginger Ale / Rohrzucker/ Limetten	6,50 €
Gin - Tonic /-Wild Berry Bombay Sapphire	7,50 €
Whiskey-Cola / Jack Daniels	7,50 €
Havana-Cola / Havana Club (3 Jahre)	7,50 €
Vodka-Cola/-Orange / Absolut Vodka	7,50 €

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEISSGETRÄNKE

Tasse / Pott Kaffee	3,80 €	5,40 €
Espresso / doppelter Espresso	3,80 €	5,40 €
Espresso Macchiato		5,40 €
Cappuccino		4,40 €
Chococcino		4,90 €
Milchkaffee		4,20 €
Latte Macchiato		4,70 €
Heiße Schokolade		4,50 €
mit Sahne		5,20 €
mit Amaretto / mit Eierlikör		5,60 €
Tee Ronnefeldt		4,50 €
<i>Morgentau (grüner Tee), Englisch Breakfast (schwarzer Tee), Refreshing Mint (Pfefferminztee), Fruity Camomile (Kamillentee), Bergkräuter (Kräutertee), Rooibos Cream Orange (Kräutertee), Sweet Berries (Früchtete)</i>		
Tee mit Schuss / Grog		5,20 €

& KALTE KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Frozen Milchkaffee		4,20 €
Frozen Latte Macchiato		4,70 €
Eiskaffee (Kaffee Vanilleeis) / mit Sahne	5,40 €	5,90 €
Kalte Schokolade / mit Sahne	4,50 €	5,20 €

Ihnen gefallen unsere Tassen? und der Kaffee hat geschmeckt!

Kleine Tasse		11,50 €
Große Tasse		15,50 €
TS Kaffee (ganze Bohnen) 250 g		7,50 €
1000 g		30,00 €



Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

SPIRITUOSEN

2 cl

4 cl

Williams Christ <i>Fahner Obstbrand/ Thüringen</i>	3,20 €	5,50 €
Honig-Willi <i>Fahner Obstbrand/ Thüringen</i>	3,20 €	5,50 €
Mirabelle <i>Fahner Obstbrand/ Thüringen</i>	3,20 €	5,50 €
Haselnuss-Schnaps <i>Fahner/ Thüringen</i>	3,20 €	5,50 €
Walnuss-Likör <i>Wiesenmeister/ Schleusingen</i>	3,20 €	5,50 €
Nicolai & Sohn Gin <i>Classic Edition Dry Gin/ Erfurt</i>	4,20 €	8,00 €
Nicolai & Sohn Gin <i>Ruby Edition Dry Gin/ Erfurt</i>	4,20 €	8,00 €
Bombay Sapphire Gin <i>London Dry England</i>	3,50 €	6,50 €
Havana Club Rum (3 Years) <i>weißer Rum/ Kuba</i>	3,50 €	6,50 €
Havana Club Rum (7 Years) <i>brauner Rum/ Kuba</i>	3,50 €	6,50 €
Bumbu Rum <i>brauner Rum/ Barbados</i>	4,50 €	8,50 €
Absolut Vodka <i>Schweden</i>	3,20 €	5,50 €
Aromatique <i>Gewürzbitter/ Thüringen</i>	3,20 €	5,50 €
Ramazzotti <i>Kräuterlikör/ Italien</i>	3,20 €	5,50 €
Lio-Likör <i>Zitronen-Orange-Ingwer-Likör/ Erfurt</i>	4,50 €	8,50 €
Krume-Kräuterlikör <i>Regionale Gartenkräuter/ Erfurt</i>	4,50 €	8,50 €
Eierlikör im Waffelbecher <i>M.Franz/ Naitschau</i>	3,20 €	
Baileys on the Rocks <i>Orginal Irish Cream</i>	3,20 €	5,50 €
Sibona Grappa <i>di Moscato / Italien</i>	4,50 €	8,50 €
Sibona Grappa <i>di Barolo 5 Jahre/ Barrique/ Italien</i>	4,50 €	8,50 €
Nomad Whisky <i>Schottland & Spanien</i>	4,50 €	8,50 €
Jack Daniel's Whiskey <i>Tennessee, USA</i>	3,20 €	5,50 €
Irish Mist <i>Honig-Whiskey-Likör/ Irland</i>	3,20 €	5,50 €

*Wer die Wahrheit im Wein finden
will, darf die Suche nicht schon
beim ersten Glas aufgeben.*

(Werner Mitsch)

WEISSWEIN

0,2 l Flasche

Sommeracher / Bacchus / halbtrocken 1,00l <i>im Duft und Geschmack sehr aromatisch und würzig, Aromen von Limone und Apfel, fruchtbetont und ausgewogen</i> Winzerkeller Sommerach, Sommerach, Franken Deutscher Qualitätswein	5,40 €	25,20 €
„Scheu dich nicht“ / Cuvèe / halbtrocken 0,75l Scheurebe & Sauvignon Blanc <i>fruchtig leicht, mit zarten Aromen von Birne, etwas Heu und Stachelbeere</i> Gutswein, Deutscher Qualitätswein Weingut Thürkind, Gröst, Saale-Unstrut	8,50 €	25,50 €
Muschelkalk / Riesling / trocken 0,75l <i>Elegante Frucht nach Mirabellen und Limette, belebende Säure</i> Weinhaus Pawis, Zscheiplitz, Freyburg	7,50 €	21,50 €
Großjeaner Blütengrund / Gutedel / trocken 0,75l <i>feine Frucht, zarte Säure, harmonisch mit dezentem Bukett</i> Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen Deutscher Qualitätswein	8,20 €	24,60 €
And Friends / Riesling / trocken 1,00l <i>frisch, knackig, mit zarten Aromen von Citrus und grünem Apfel, elegante Säure und feine Mineralik</i> Weingut Korell Johanneshof, Bad Kreuznach, Nahe Deutscher Qualitätswein	5,80 €	27,90 €
White MAX / Cuvèe / trocken 0,75l Bacchus, Riesling und Traminer <i>saftig gelbe Steinfrüchte & ein Hauch Würze, belebendes Säurespiel erinnert an grünen Apfel</i> Deutscher Qualitätswein Weingut Max Müller, Volkach, Mainfranken	7,80 €	26,50 €

ROSÉWEIN

0,2 l Flasche

Cuvée Rosé / Cuvée / feinherb 1,00l Dornfelder & Portugieser <i>voller Rosé, kräftig, Duft nach Himbeere und Blüten, feine Süße</i> Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen Deutscher Qualitätswein	5,30 €	25,10 €
„That's Neiss“ / Cuvée / trocken 0,75l Spätburgunder Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon <i>frisches Bukett, fruchtig und leicht würzig, animierende Säurestruktur</i> Weingut Neiss, Kindenheim, Pfalz Deutscher Qualitätswein	7,30 €	23,90 €
Rotling „Rosalie“ / Cuvée / trocken 0,75l Dornfelder, Müller-Thurgau & Zweigelt <i>lachsrosa, feinfruchtiges Bukett, Himbeer- und Erdbeeraromen im Geschmack, sehr fruchtvoll und harmonisch</i> Weinhaus Pawis, Zscheiplitz, Saale-Unstrut Deutscher Qualitätswein	7,30 €	23,90 €
Pink Pony / feinherb / 0,75l Portugieser, Regent, Spätburgunder & Zweigelt <i>Aromen von frischer Himbeere, zart und elegant, strahlende Farbe, feine Restsüsse</i> Weingut Born, Hohnstedt, Saale-Unstrut Deutscher Qualitätswein	7,60 €	22,50 €

ROTWEIN

0,2 l Flasche

Regent / lieblich / 0,75 l

7,50 €

25,50 €

ausdrucksvolles Bukett von reifen, dunklen Früchten, schöne Kirscharomatik, weiche füllige Frucht, feine Süße

Deutscher Qualitätswein

Weingut Bretz, Bechtolsheim, **Rheinhessen**

Herzallerliebst / feinherb / 0,75 l

6,90 €

24,90 €

Cuvée aus Dornfelder und Merlot

tiefdunkel im Glas, in der Nase Aromen von Brombeeren und Kirschen,

vollmundig, würzig mit weichen Tanninen

Weingut Manz, Weinolsheim, **Rheinhessen**

Deutscher Qualitätswein

Roter Dachs / trocken / 1,00 l

8,60 €

35,00 €

Eichenfassreife, Cuvée aus Zweigelt, Spätburgunder, Portugieser

Fruchtig beerige Aromen, ein Hauch von Kirsche und Vanille, ausgeprägte Tanninnote

Winzerhof Gussek, Naumburg

Creation Rotwein / trocken / 1,00 l

6,60 €

30,20 €

Cuvée aus Dornfelder, Portugieser und Spätburgunder

würzige Nase nach Nelken und Waldbeeren, weiche dezente Tanninstruktur, Aromen von Erdbeere, leicht & fruchtig

Weingut Nett, Neustadt-Duttweiler, **Pfalz**

Deutscher Qualitätswein

„ROT“ Cabernet Mitos / trocken / 0,75 l

8,60 €

27,90 €

dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, feine Beerenfrucht, weiche Tannine

„Naumburger Göttersitz“, Deutscher Qualitätswein

Weingut Born, Hohnstedt, **Saale-Unstrut**

Sankt Laurent / trocken / 0,75 l

7,50 €

25,50 €

dunkles Ziegelrot, fruchtig, Aromen von reifer Kirsche, elegant, würzig, harmonisch

„Dürkheimer Feuerberg“, Deutscher Qualitätswein

Weingut Darting, Bad Dürkheim, **Pfalz**

WEINSCHORLE

0,2 l

Weiss / Riesling
Rosé / Cuvée Rosé
Rot / Herzallerliebste

5,90 €

SEKT

0,1 l Flasche

ZAHN Secco / feinherb / 0,75 l

3,50 €

19,90 €

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
Thüringer Weingut Zahn, Grossheringen-Kaatschen,
Saale-Unstrut

*helles Gelb mit grünlichen Reflexen, Duft von reifen
Birnen und Äpfeln, saftig und frisch mit feiner Perlage*

Bianco Vino Frizzante / trocken / 0,75l

3,20 €

16,90 €

Prosecco
Casa Gheller, IGP Veneto, **Italien**

*helles Zitronengelb, spritzig und frisch, Aromen von
knackigem Apfel, Birne und frischer Zitrone,
verhaltenes Süße-Säure-Spiel, feine Perlage*

GUTER TROPFEN TO GO

Der Wein hat Ihnen geschmeckt?

Unsere Weine gibt's auch zum Mitnehmen für zu Hause.
Erkundigen Sie sich gern bei unserem Servicepersonal nach den Preisen.

Eine Bitte zum Schluss:

*Etwas ist nicht in Ihrem Sinne – auf
Ihrem Teller, in Ihrem Zimmer oder
bei unseren Serviceleistungen?*

*Bitte reden Sie mit uns, wenn Sie
etwas stört – so wie früher,
als es noch kein Internet gab.*

*Am liebsten bringen wir es
sofort in Ordnung!*

***Vielen Dank
für Ihren Besuch!***



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag & Dienstag	Ruhetag
Mittwoch & Donnerstag	15:00 – 22:00
Freitag	15:00 – 23:30
Samstag	11:00 – 23:30
Sonntag	11:00 – 22:00

KONTAKT

TEL | 036841-544340

MAIL | info@teutsche-schule.de

WEB | www.teutsche-schule.de

Inhaber | Sascha Böttger