

**Öffnungszeiten:**  
Montag - Sonntag:  
ab 11:00 Uhr  
sowie nach  
Vereinbarung



Erfurt's ältestes Wirtshaus,  
erleben Sie pures Mittelalter  
Wir bieten Speis & Trank nach  
mittelalterlicher Sitte. Auf Wunsch  
wird ihre Mahl begleitet von  
Herold, Rittern, Spielluten,  
sowie allerlei Volk vom  
Hofe des Grafen



„So thro dem Trunke zugetan seiet“

## Rebensäfte von den klösterlichen Weinbergen<sup>1</sup>

**Gerstensäfte vom Fass und aus  
dem Glase im Seidel**

### Seidel

**0,6L**

Christoffel Pils	4,60 Taler
Christoffel Kellerbier	4,60 Taler
Christoffel Schwarzbier	4,60 Taler
Christoffel Dunkelbier	4,60 Taler
Honigbier hell/dunkel	4,60 Taler
Meter Pils (8x0,6l)	29,00 Taler

### Seidel

**0,6L**

Kirschbier	4,50 Taler
Erdbeerbier	4,50 Taler
Radler/Diesel	4,50 Taler
Weizen hell	4,50 Taler
Weizenbiernmix	4,50 Taler

### Seidel

**0,5L**

Weizen Dunkel	3,90 Taler
Weizen Kristall	3,90 Taler
Bockbier	3,90 Taler
Alkoholfreies Bier	3,90 Taler
Alkoholfreies Weizen	3,90 Taler

## Säfte/Nektar aus der Frucht (Granini)

**0,2 L**

**0,6L**

Orangen Saft	2,20	4,40
Apfelsaft	2,20	4,40
Erdbeernektar	2,20	4,40
Johannesbeernektar <sup>9,7</sup>	2,20	4,40
Bananennektar <sup>9,7</sup>	2,20	4,40
Kirschnektar	2,20	4,40
Saftschorle	2,20	4,40
Kirsch-Bananennektar <sup>9,7</sup>	2,20	4,40

	<b>0,2 L</b>	<b>1,0 L</b>
Chardonnay (trocken) <sup>6</sup>	3,40 Taler	14,00 Taler
Merlot (trocken) <sup>6</sup>	3,40 Taler	14,00 Taler
Apfelwein <sup>6</sup>	3,40 Taler	14,00 Taler
Weinschorle <sup>6</sup>	3,40 Taler	14,00 Taler
Holunderwein <sup>6</sup>	3,40 Taler	14,00 Taler
Kirschwein <sup>6</sup>	3,40 Taler	14,00 Taler
Wikinger Met Weiß <sup>6</sup>	3,40 Taler	14,00 Taler
Müller-Thurgau (lieblich) <sup>6</sup>	3,40 Taler	14,00 Taler
Dornfelder (lieblich) <sup>6</sup>	3,40 Taler	14,00 Taler
Sekt (Rotkäppchen) <sup>6</sup>	3,40 Taler <sup>(0,75l)</sup>	14,00 Taler
Schlehenwein <sup>6</sup>	3,40 Taler	14,00 Taler
Pflaumenwein <sup>6</sup>	3,40 Taler	14,00 Taler
Wikinger Met Rot <sup>6</sup>	3,40 Taler	14,00 Taler



## Vom Klosterbruder Gebranntes im doppelt gefüllten Becherlein

Aromatique	(4cl)	3,40
Jägermeister	(4cl)	3,40
Becherovka	(4cl)	3,40
Korn	(4cl)	3,40
Fischergeist	(2cl)	3,20
Weinbrand	(4cl)	3,40
Christoffeltropfen	(2cl)	3,20
Vodka	(4cl)	3,40

Kartoffelschnaps	(4cl)	3,40
Knoblauchschnaps	(4cl)	3,40
Steinbeisser Obstler	(4cl)	3,40
Steinbeisser Birne	(4cl)	3,40
Zwetschge	(4cl)	3,40
Steinbeisser Mirabelle	(4cl)	3,40
Nordhäuser Haselnuss	(4cl)	3,40
Absinth <sup>3</sup>	(4cl)	4,80

Kirschlikör	(4cl)	3,40
Pfeerminzlikör	(4cl)	3,40
Baileys	(4cl)	3,40
Honiglikör	(4cl)	3,40
Ramazzotti	(4cl)	3,40
Jim Beam	(4cl)	4,20
Johnnie Walker	(4cl)	4,20

## Vom Alchemisten Gemixtes

Whiskey Cola <sup>1,2,3,4,12</sup>	4,90 Taler
Gin Tonic <sup>3,13</sup>	4,90 Taler
Wickingerblut <sup>6</sup>	4,90 Taler
Odins Prüfung <sup>3,6</sup>	5,90 Taler
Campari Orange <sup>3,13</sup>	4,90 Taler
Jungfernwasser <sup>1,6</sup>	5,40 Taler

## Wasser und Gemixtes

**0,2 L**

**0,6L**

Süßes Wasser (Sprite)	2,20	4,40 Taler
Gelbes Wasser (Fanta) <sup>1,2,3,4</sup>	2,20	4,40 Taler
Rotes Wasser <sup>2,3,4</sup>	2,20	4,40 Taler
Grünes Wasser <sup>2,3,4</sup>	2,20	4,40 Taler
Braunes Wasser (Cola) <sup>1,2,3,4,12</sup>	2,20	4,40 Taler
Waldquell	1,90	4,30 Taler
Tonic <sup>3,13</sup>	2,20	4,40 Taler
Bitter Lemon <sup>3,13</sup>	2,20	4,40 Taler
Ginger Ale <sup>3</sup>	2,20	4,40 Taler
Spezi <sup>1,2,3,4,12</sup>	2,20	4,40 Taler



## Tränke vom Jordan

Tee	2,10 Taler
Tasse Kae <sup>12</sup>	2,20 Taler
Espresso <sup>12</sup>	2,00 Taler
Kakao <sup>4</sup>	2,20 Taler

Grog/Glühwein <sup>1</sup>	3,10 Taler
Cappucino <sup>12</sup>	2,20 Taler
Latte Macchiato <sup>12</sup>	2,20 Taler



Zusatzstoe:1=Phosphat, 2=mit Konservierungstoen, 3=mit Farbstoen, 4=mit Süßungsmittel, 6=Sulfite, 7=Antioxidationsmittel, 8=Zitronensäure, 9=Ascorbinsäure 12=Koeinhaltig, 13=Chininhaltig

## Aus den klösterlichen Gärten

- Wirtshaussalat;** kleiner gemischter Salatnapf mit hausgemachtem Dressing <sup>1,2,4,5</sup> **5,50 Taler**  
**Salatteller „Seidenstraße“;** großer gemischter Salat mit Hähnchenstreifen <sup>1,2,4,5</sup> in ChilliHonig<sup>4,9</sup> gebraten mit Sesam und hausgemachtem Dressing <sup>1,2,4,5</sup> **10,90 Taler**

## Kleiner Schmaus

- Schweinefettnapf** <sup>2,3,5</sup> mit saurer Gurke<sup>2</sup>, Zwiebeln und Salatgarnitur, dazu Brot **9,40 Taler**  
**Gebratene Leber vom Schwein mit Apfel** Zwiebel-Gemüse und Erdapfelbrei dazu Salatgarnitur **9,80 Taler**  
**Freibeuterteller;** Hausgemachte Fischstäbchen mit Erdapfelbrei<sup>1,2,5,6,11</sup> und Remoulade<sup>2,5,6</sup> dazu Salatgarnitur **9,60 Taler**  
**Süß-saure Schweinesülze** <sup>2,3,4,5</sup> mit gebratenen Erdäpfeln und Zwiebeln, dazu Salatgarnitur **9,80 Taler**  
**Vorspeisenteller;** Pilzköpfe<sup>2,5</sup> und Hähnchenflügel <sup>2,5</sup> mit Brot und hausgemachter Tunke <sup>2,9</sup> dazu Salatgarnitur **10,90 Taler**  
**Käsewürfel** <sup>2,5</sup> mit Weintrauben und Brot, dazu Salatgarnitur **9,90 Taler**  
**Hirtenpfanne;** Lammragout im Eisentiegel mit Brot **11,40 Taler**

## Vom Wald und Federvieh

- ½ Hahn** <sup>3,5</sup> mit Erdapfelspalten und hausgemachter Tunke<sup>2,9</sup> **9,80 Taler**  
**Von des Kaisers Jagd;** Wildragouts mit Oranges und Preiselbeeren, Blaukraut<sup>8</sup> und Oma's Kloß<sup>6</sup>, dazu Salatgarnitur **12,40 Taler**  
**Gebratene Hähnchenbruststreifen** <sup>2,3,5</sup> mit Apfels-Zwiebel-Meerrettich<sup>6</sup>-Soße und Erdäpfel, dazu Salatgarnitur **11,20 Taler**  
**Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzragout** <sup>2</sup>, und Reis, dazu Salatgarnitur **11,80 Taler**  
**Des Wilderers Speis;** Wildbratens mit Oranges<sup>5</sup> und Preiselbeeren, Blaukraut Oma's Kloß<sup>6</sup> und Soße<sup>6</sup>, dazu Salatgarnitur **13,90 Taler**  
**½ Ente** <sup>3,5</sup> mit Blaukraut<sup>8</sup>, Oma's Kloß<sup>6</sup> and und Soße<sup>5</sup>, dazu Salatgarnitur **14,90 Taler**

## Süßes nach der Speisung

- Hausgemachter gefüllter Eierkuchen** <sup>9</sup> an Vanille-Schoko-Soße<sup>1</sup> und Schlagsahne<sup>1,9</sup> **6,00 Taler**  
**Hausgemachte gebackene Apfelringe** <sup>8,9</sup> mit Zimt, Vanillesoße<sup>1</sup> und Schlagsahne<sup>1,9</sup> **6,00 Taler**  
**Hausgemachter Armer Ritter** <sup>9</sup> mit Apfelmus<sup>8</sup> und Schlagsahne<sup>1,9</sup> **6,00 Taler**  
**+ Vanilleeis** **2,00 Taler**  
**Hausgemachte Rote Grütze** <sup>9</sup> mit Vanillesoße<sup>1</sup> und Schlagsahne<sup>1,9</sup> **6,00 Taler**  
**Apfelstrudel** <sup>9</sup> auf Vanillesauce<sup>1</sup> mit Vanilleeis<sup>1</sup> und Schlagsahne<sup>1,9</sup> **6,00 Taler**  
**Hefeknödel** mit Vanillesauce<sup>1</sup> **6,50 Taler**  
**Ritterschale;** Vanilleeis<sup>1</sup> mit heißen Früchten<sup>9</sup> (Himbeeren oder Waldfrüchte) und Schlagsahne<sup>1,9</sup> **6,00 Taler**



## Spezialitäten vom Buchenholz Grill täglich ab 18.00 Uhr



- 2 Thüringer Bratwürste** <sup>3,11</sup> mit Brot und Mostrich<sup>9</sup>, dazu Salatgarnitur **6,90 Taler**  
**Kutscherbemme;** Thüringer Rostbrätels<sup>5,9</sup> (**300g**) auf Brot mit Röstzwiebeln und Mostrich, dazu Salatgarnitur **9,40 Taler**  
**Kanonenkugel am Spieß;** Erdäpfel und Grillgemüse mit Kräuterschmand, Butter und Koriander, dazu Salatgarnitur **8,90 Taler**  
**Ritterspieß;** Putenbrust (**350g**) mit Grillgemüse, Zwiebeln und Koriander, dazu Brot und hausgemachte Tunke<sup>2,9</sup> **14,50 Taler**  
**Bauernspieß;** Hähnchenkeulen (**380g**) mit Grillgemüse, Zwiebeln und Koriander, dazu Brot und hausgemachte Tunke<sup>2,9</sup> **14,50 Taler**  
**Steak vom Thüringer Rindvieh (200g),** mit Erdäpfel im Silberkleid, Kräuterbutter<sup>2,4,5</sup> hausgemachter Tunke<sup>2,9</sup> und Salatgarnitur **17,40 Taler**  
**Steak vom Thüringer Rindvieh (300g),** mit Erdäpfel im Silberkleid, Kräuterbutter<sup>2,4,5</sup> hausgemachter Tunke<sup>2,9</sup> und Salatgarnitur **19,90 Taler**  
**Grafenspieß;** Schweinefleisch (**300g**) mit hausgemachter Tunke<sup>2,9</sup> Erdäpfel im Silberkleid, Zwiebeln, Koriander und Grillgemüse, dazu Salatgarnitur (für 1 Person) **14,50 Taler**  
**Grafenspieß;** Schweinefleisch (**2x300g**) mit hausgemachter Tunke<sup>2,9</sup> Erdäpfeln im Silberkleid, Zwiebeln, Koriander und Grillgemüse, dazu Salatgarnitur (für 2 Personen) **27,50 Taler**  
**Räuberspieß;** Schweinesteaks, Hähnchenbrust, Thüringer Bratwürste<sup>3,11</sup> mit Grillgemüse, Brot und hausgemachter Tunke<sup>2,9</sup> (für 1 Person) **17,90 Taler**  
**Räuberspieß;** Schweinesteaks, Hähnchenbrüste, Thüringer Bratwürste<sup>3,11</sup> mit Grillgemüse, Brot und hausgemachter Tunke<sup>2,9</sup> (für 2 Personen) **32,20 Taler**  
**Grillplatte,** mit verschiedenen Steaks vom Rind, Wild, Huhn und Schwein, Rippchen<sup>2,3,5</sup> und Bratwürste<sup>3,11</sup>, dazu Grillgemüse, Zwiebeln und Koriander, Brot, hausgemachter Tunke<sup>2,9</sup>, Mostrich<sup>9</sup> und Salatgarnitur (**2 Personen**) **39,90 Taler**

□ Zusatzstoe: 1=Farbstoe, 2=mit Konservierungstoen, 3 mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 4=mit Antioxidationsmittel, 5=Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7=geschwärzt, 8=gewachst, 9= mit Süßungsmitteln, 10=enthält Phenylalaninquelle, 11=Phosphat

## Unser Suppenkessel wird geleeret

- Suppe des Tages;** wie es den Küchenknechten beliebt, dazu Brot **6,50 Taler**  
**Tomatensuppe** mit Croutons und Schlagsahne, dazu Brot **6,00 Taler**  
**Suppe der Kreuzritter;** kräftige Fleischsuppe<sup>2,4</sup> dazu Brot **7,00 Taler**

## Allerlei ohne Fleysche

- Husarenbeutel;** 2 Paprikaschoten, gefüllt mit Tomatenreis, Käse überbacken dazu Sauce Hollandaise<sup>1,2,5,9</sup> und Salatgarnitur **9,80 Taler**  
**Erdapfelspalten** <sup>2,5,6</sup> in Öl gesotten und gewürzt mit Kräuterschmand, dazu Salatgarnitur **7,90 Taler**  
**Erdäpfel mit Käsehäubchen;** mit Kräuterschmand gefüllter Erdäpfel mit Käse<sup>1,2,4,5</sup> überbacken, dazu Salatgarnitur **7,90 Taler**  
**Schrotfladen mit Spinat und Käse** <sup>1,2,4,5</sup> erfüllt, dazu Salatgarnitur und Sauce Hollandaise<sup>1,2,4,5</sup> **10,90 Taler**  
**Hausgemachter** Gemüsestrudel mit großer Salatgarnitur und Sauce Hollandaise<sup>1,2,5,9</sup> **10,90 Taler**

## Christoffel's Spezialitäten

- Sackpfeifenschmaus;** Schrotfladen mit Schwarzbierfleisch<sup>5</sup>, dazu Salatgarnitur **11,90 Taler**  
**Grillhaxe** <sup>3,5</sup> in Schwarzbiersoße<sup>5</sup> mit Sauerkraut, Mostrich<sup>9</sup> und Brot, dazu Salatgarnitur **11,80 Taler**  
**Fürstenmahl;** Steaks vom Schwein und Wild mit Pilzragout<sup>2</sup> und Krokette<sup>2,5</sup> dazu Salatgarnitur **15,90 Taler**  
**Jungfernrulle;** Hausgemachte Putenroulade gefüllt mit Frischkäse und Schinken<sup>11</sup> dazu Krokette<sup>2,5</sup>, Pilzragout<sup>2</sup> und Salatgarnitur **11,90 Taler**  
**"Graf Arthos";** gefüllte Klöße<sup>6</sup> (Rot und Leberwurst)<sup>11</sup> mit Pilzragout oder Sauerkraut, dazu Salatgarnitur **10,90 Taler**  
**Rittertopf;** Brotterrine gefüllt mit Feuerfleisch <sup>5</sup> dazu Salatgarnitur **10,40 Taler**  
**Hausgemachte Rinderroulade** <sup>2,9</sup> (**280g**) mit Blaukraut<sup>8</sup>, Oma's Kloß<sup>6</sup> und Soße<sup>5</sup> dazu Salatgarnitur **13,90 Taler**  
**Christoffelplatte;** Schweinebratens<sup>5</sup>, Hirschbratens<sup>5</sup>, ½ Ente<sup>3,5</sup>, gebratene Erdäpfel und Oma's Klöße<sup>6</sup>, dazu Blaukraut<sup>8</sup>, Soße<sup>5</sup> und ein Wirtshaussalat (**2 Personen**) **29,90 Taler**

## Zappelnd Getier aus kühlem Nass

- Fischersmahl;** Gebratene Forelle<sup>8</sup> mit Gemüsestreifen Erdäpfeln und Kräuterbutter<sup>2,4,5</sup>, dazu Salatgarnitur **11,60 Taler**  
**Koggenspeis;** Pangasiusfilet gebraten auf Gemüsebett, dazu Erdäpfel und Salatgarnitur **11,40 Taler**