

Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag:
ab 11:00 Uhr



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



„So thro dem Trunke zugetan seiet“

Rebensäfte von den klösterlichen Weinbergen

12 VOL.-% Alkohol

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

Seidel

0,4L

Christoffel Pils ^a	4,90 Taler
Christoffel Kellerbier ^a	4,90 Taler
Christoffel Schwarzbier ^a	4,90 Taler
Christoffel Dunkelbier ^a	4,90 Taler
Honigbier hell/dunkel ^a	4,90 Taler
Meter Pils ^a (8 x 0,4 L)	29,90 Taler

Seidel

0,4L

Kirschbier ^a	4,90 Taler
Erdbeerbier ^a	4,90 Taler
Radler ^a	4,90 Taler
Diesel ^a	4,90 Taler

Seidel

0,5L

Weizen Hell ^a	5,20 Taler
Weizen Dunkel ^a	5,20 Taler
Weizen Kristall ^a	5,20 Taler
Weizenbiernmix ^a	5,20 Taler
Bockbier ^a	5,20 Taler
Alkoholfreies Bier ^a	5,20 Taler
Alkoholfreies Weizen ^a	5,20 Taler

Säfte/Nektar aus der Frucht (Granini)

0,2 L

0,4L

Orangen Saft	2,90	4,90
Apfelsaft	2,90	4,90
Erdbeernektar	2,90	4,90
Johannesbeernektar ³	2,90	4,90
Bananennektar ³	2,90	4,90
Kirschnektar	2,90	4,90
Saftschorle	2,90	4,90
Kirsch-Bananennektar ³	2,90	4,90

	0,2 L	1,0 L
Chardonnay* (trocken) ^{5,FR}	4,20 Taler	15,00 Taler
Merlot* (trocken) ^{5,FR}	4,20 Taler	15,00 Taler
Apfelwein* ⁵	4,20 Taler	15,00 Taler
Weinschorle* ⁵	4,20 Taler	15,00 Taler
Holunderwein* ^{5,2,Ar,DE}	4,20 Taler	15,00 Taler
Kirschwein* ^{5,2,Ar}	4,20 Taler	15,00 Taler
Wikinger Met Weiß* ⁵	4,20 Taler	15,00 Taler
Müller-Thurgau* (lieblich) ⁵	4,20 Taler	15,00 Taler
Dornfelder* (lieblich) ^{5,DE}	4,20 Taler	15,00 Taler
Sekt* (Rotkäppchen) ^{5,DE,Gf}	4,20 Taler ^(0,75)	15,00 Taler
Schlehenwein* ^{5,Ar,DE}	4,20 Taler	15,00 Taler
Pflaumenwein* ^{5,AZ}	4,20 Taler	15,00 Taler
Wikinger Met Rot* ⁵	4,20 Taler	15,00 Taler

Vom Klosterbruder Gebranntes im doppelt gefüllten Becherlein

Aromatique	(4cl)	4,20
Jägermeister	(4cl)	4,20
Becherovka	(4cl)	4,20
Korn	(4cl)	3,90
Fischergeist	(2cl)	4,20
Weinbrand	(4cl)	4,20
Christoffeltropfen	(2cl)	4,20
Vodka	(4cl)	4,20

Kartoffelschnaps	(4cl)	4,20
Knoblauchschnaps	(4cl)	4,20
Steinbeisser Obstler	(4cl)	4,20
Steinbeisser Birne	(4cl)	4,20
Zwetschge	(4cl)	4,20
Steinbeisser Mirabelle	(4cl)	4,20
Nordhäuser Haselnuss	(4cl)	4,20
Absinth ¹	(4cl)	4,80

Kirschlikör	(4cl)	4,20
Pfefferminzlikör	(4cl)	4,20
Baileys ^g	(4cl)	4,20
Honiglikör	(4cl)	4,20
Ramazzotti	(4cl)	4,20
Jim Beam	(4cl)	4,40
Johnnie Walker	(4cl)	4,60

Vom Alchemisten Gemixtes

Whiskey Cola ^{1,8,11}	5,90 Taler
Gin Tonic ¹²	5,90 Taler
Wickingerblut ^{5,1}	4,90 Taler
Odins Prüfung ^{1,5,1}	5,90 Taler
Aperol Spritz ^{1,12}	5,90 Taler
Vodka Bull ^{1,11}	5,90 Taler
Jungfernwasser ^{5,8,1}	5,40 Taler

Wasser und Gemixtes

0,2 L

0,4L

Süßes Wasser	2,90	4,90 Taler
(Sprite)		
Gelbes Wasser	2,90	4,90 Taler
(Fanta) ^{1,3}		
Rotes Wasser ^{1,2,9}	2,90	4,90 Taler
Grünes Wasser ^{1,2,9}	2,90	4,90 Taler
Braunes Wasser	2,90	4,90 Taler
(Cola) ^{1,8,11}		
Coca Cola Zero ^{1,8,9,10,11}	2,90	4,90 Taler
Waldquell	2,90	4,90 Taler
Tonic ¹²	2,90	4,90 Taler
Bitter Lemon ^{3,12}	2,90	4,90 Taler
Ginger Ale ¹	2,90	4,90 Taler
Spezi ^{1,3,8,11}	2,90	4,90 Taler

Tränke vom Jordan

Tee	2,90 Taler	Grog/Glühwein ⁸	3,80 Taler
Tasse Kaffee ¹¹	2,90 Taler	Cappuccino ¹¹	2,90 Taler
Espresso ¹¹	2,90 Taler	Latte Macchiato ¹¹	2,90 Taler
Kakao ⁹	2,90 Taler		



Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff(en), 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel(n), 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) koffeinhaltig, 12) chininhaltig
Unsere Weine: *enthält Schwefeldioxid und Sulfite, FR: Französischer Wein DE: Deutschland Pfalz. Aromen:Ar, Glutenfrei: Gf. Ammonsulfid-Zuckerulör: AZ
Wirtshaus Christoffel – Michaelisstraße 41, Erfurt Tel.:0361/2626943 – Fax.: 0361/6585782 www.wirtshaus-christoffel-erfurt.de

Aus den klösterlichen Gärten

- Wirtshaussalat;** kleiner gemischter Salatnapf mit hausgemachtem Dressing ^{1,2,3} **9,20 Taler**
Salatteller „Seidenstraße“; großer gemischter Salat mit Hähnchenstreifen in Chilihonig ^{3,9} gebraten mit Sesam und hausgemachtem Dressing ^{1,2,3} **15,40 Taler**

Kleiner Schmaus

- Schweinefettnapf** ^{2,4} mit saurer Gurke ², Zwiebeln und Salatgarnitur ^{1,2,3}, dazu Brot ^a **13,20 Taler**
Gebratene Leber vom Schwein mit Apfel Zwiebel-Gemüse und Erdapfelbrei ^{1,2,3,4,5,8}, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **13,40 Taler**
Freibeuterteller ^a; hausgemachte Fischstäbchen mit Erdapfelbrei ^{1,2,3,4,5,8} und Remoulade ^{9,c,j}, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **13,40 Taler**
Süß-saure Schweinesülze ^{2,3,4} mit gebratenen Erdäpfeln und Zwiebeln, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **14,20 Taler**
Vorspeisenteller; panierte Pilzköpfe ^{2,4} und Hähnchenflügel ^{2,4} mit Brot ^a und hausgemachter Tunke ³, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **14,90 Taler**
Käsewürfel ^{2,3,g} mit Weintrauben und Brot ^a, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **14,20 Taler**
Hähnchen Schnitzel ^{2,4 (200g)} mit Zitrone, Bratkartoffeln, Ketchup ^{1,2,3,4,5,8} dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **14,90 Taler**

Vom Wald und Federvieh

- Krustenbraten Satt** mit Sauerkraut, Brot ^a, Mostrich ^j, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **12,90 Taler**
½ Hahn ^{2,4} mit Erdapfelspalten ^{2,3,4,5,1} und hausgemachter Tunke ³ dazu Salatgarnitur **14,90 Taler**
Von des Kaisers Jagd; Wildragout ^{***, 4} mit Orange ⁷ und Preiselbeeren ³, Blaukraut und Oma's Kloß ^{2,3,5,1}, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **16,80 Taler**
Gebratene Hähnchenbruststreifen ^{2,4} mit Apfel ⁷-Zwiebel-Meerrettich ^{2,3,5,g,1}-Soße und Erdäpfel, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **15,20 Taler**
Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzragout ² und Reis, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **15,20 Taler**
Des Wilderers Speis ⁱ; Wildbraten ^{*, 4} mit Orange ⁷ und Preiselbeeren ³, Blaukraut, Oma's Kloß ^{2,3,5,1} und Soße ^{2,3,5,1}, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **15,80 Taler**
½ Ente ^{2,4} mit Blaukraut, Oma's Kloß ^{2,3,5,1} und Soße ⁴, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **18,90 Taler**

Süßes nach der Speisung

- Hausgemachter gefüllter Eierkuchen** ^{9,c} an Vanille-Schoko-Soße ¹ und Schlagsahne ^{1,9,g} **7,90 Taler**
Hausgemachte gebackene Apfelringe ^{7,9} mit Zimt, Vanillesoße ^g und Schlagsahne ^{1,9,g} **7,90 Taler**
Hausgemachter Armer Ritter ^{9,a} mit Apfelmus ³ und Schlagsahne ^{1,9,g} **7,90 Taler**
+ Vanilleeis ^g **2,50 Taler**
Hausgemachte Rote Grütze ⁹ mit Vanillesoße ^g und Schlagsahne ^{1,9,g} **7,90 Taler**
Apfelstrudel ^{9,a} auf Vanillesoße ^g mit Vanilleeis ^g und Schlagsahne ^{1,9,g} **7,90 Taler**
Hefeknödel ^a mit Vanillesoße ^g **7,90 Taler**
Ritterschale; Vanilleeis ^g mit heißen Früchten ⁹ (Himbeeren oder Waldfrüchte) und Schlagsahne ^{1,9,g} **7,90 Taler**



Spezialitäten vom Buchenholz Grill täglich ab 18.00 Uhr



- 2 Thüringer Bratwürste** ^{2,3,8} mit Brot ^a und Mostrich ^j, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **9,90 Taler**
Kutscherbemme; Thüringer Rostbrätel ^{4,9 (300g)} auf Brot ^a mit Röstzwiebeln und Mostrich ^j, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **13,90 Taler**
Kanonenkugel am Spieß; Erdäpfel und Grillgemüse mit Kräuterschmand ^g, Butter ^g und Koriander, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **9,90 Taler**
Ritterspieß; Putenbrust ^(350g) mit Grillgemüse, Zwiebeln und Koriander, dazu Brot ^a und hausgemachte Tunke ³ **15,20 Taler**
Bauernspieß; Hähnchenkeulen ^(380g) mit Grillgemüse, Zwiebeln und Koriander, dazu Brot ^a und hausgemachte Tunke ³ **15,20 Taler**
Steak vom Thüringer Rindvieh (200g), mit Erdäpfel im Silberkleid, Kräuterbutter ^{2,3,4,g}, hausgemachter Tunke ³ und Salatgarnitur ^{1,2,3} **23,90 Taler**
Steak vom Thüringer Rindvieh (300g), mit Erdäpfel im Silberkleid, Kräuterbutter ^{2,3,4,g}, hausgemachter Tunke ³ und Salatgarnitur ^{1,2,3} **26,90 Taler**
Grafenspieß; Schweinefleisch ^(300g) mit hausgemachter Tunke ³, Erdäpfel im Silberkleid, Zwiebeln, Koriander und Grillgemüse, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **(für 1 Person)** **15,20 Taler**
Grafenspieß; Schweinefleisch ^(2x300g) mit hausgemachter Tunke ³, Erdäpfeln im Silberkleid, Zwiebeln, Koriander und Grillgemüse, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **(für 2 Personen)** **29,00 Taler**
Räuberspieß; Schweinesteaks, Hähnchenbrust, Thüringer Bratwurst ^{2,3,8} mit Grillgemüse, Brot ^a und hausgemachter Tunke ³ **(für 1 Person)** **21,90 Taler**
Räuberspieß; Schweinesteaks, Hähnchenbrüste, Thüringer Bratwürste ^{2,3,8} mit Grillgemüse, Brot ^a und hausgemachter Tunke ³ **(für 2 Personen)** **39,50 Taler**
Grillplatte, mit verschiedenen Steaks vom Rind, Wild, Huhn und Schwein, Rippchen ^{2,3} und Bratwürste ^{2,3,8}, dazu Grillgemüse, Zwiebeln und Koriander, Brot ^a, hausgemachte Tunke ³, Mostrich ^j und Salatgarnitur ^{1,2,3} **(2 Personen)** **49,90 Taler**

enthaltene Allergene: a) Gluten, b) Krebstiere, c) Hünerei, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch/-erzeugnisse (einschließlich Laktose), h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid & Sulfite, m) Lupinen, n) Weichtiere
 Wildgerichte: *Rinder falsches Filet **Hirschkeule ***Känguru- & Hirschfleisch ****Schweinefleisch

Unser Suppenkessel wird geleeret

- Suppe des Tages;** wie es den Küchenknechten beliebt, dazu Brot ^a **8,90 Taler**
Tomatensuppe mit Croutons ^a und Schlagsahne ^{1,9,g}, dazu Brot ^a **7,90 Taler**
Suppe der Kreuzritter; kräftige Fleischsuppe ^{****, 2,3} dazu Brot ^a **9,20 Taler**

Allerlei ohne Fleysche

- Husarenbeutel;** 2 Paprikaschoten, gefüllt mit Tomatenreis, Käse ^{1,2,3,4,g} überbacken, dazu Sauce hollandaise ^{2,3,c,g,i} und Salatgarnitur ^{1,2,3} **12,90 Taler**
Erdapfelspalten ^{2,3,4,5,1} in Öl gesotten und gewürzt mit Kräuterschmand ^g, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **9,90 Taler**
Erdäpfel mit Käsehäubchen ^g; mit Kräuterschmand ^g gefüllter Erdäpfel mit Käse ^{1,2,3,4,g} überbacken, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **11,90 Taler**
Schrotfladen mit Spinat und Käse ^{1,2,3,4,g} gefüllt, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} und Sauce hollandaise ^{2,3,c,g,i} **13,90 Taler**
Hausgemachter Gemüsestrudel ^a mit großer Salatgarnitur ^{1,2,3} und Sauce hollandaise ^{2,3,c,g,i} **13,90 Taler**

Christoffel's Spezialitäten

- Sackpfeifenschmaus;** Schrotfladen mit Schwarzbierfleisch ^{****, 4}, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **14,90 Taler**
Grillhaxe ^{2,4,i} in Schwarzbiersoße ⁴ mit Sauerkraut, Mostrich ^j und Brot ^a, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **13,90 Taler**
Fürstenmahl ^g; Steaks vom Schwein und Wild ^{**} mit Pilzragout ² und Krokette ^a, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **15,90 Taler**
Jungfernrulle; hausgemachte Putenroulade gefüllt mit Frischkäse ^g und Schinken ^{2,3,8}, dazu Krokette ^a, Pilzragout ² und Salatgarnitur ^{1,2,3} **14,90 Taler**
„Graf Arthos“; gefüllte Klöße ^{2,3,5,1} (Rot- ^{2,3,8} und Leberwurst ^{3,8}) mit Pilzragout ² oder Sauerkraut, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **13,90 Taler**
Rittertopf ^a; Brotterrine gefüllt mit Feuerfleisch ^{****, 4} dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **11,90 Taler**
Hausgemachte Rinderroulade ^{2,9 (280g)} mit Blaukraut, Oma's Kloß ^{2,3,5,1} und Soße ⁴, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **17,90 Taler**
Christoffelplatte; Schweinebraten ⁴, Hirschbraten ⁴, ½ Ente ^{2,4}, gebratene Erdäpfel und Oma's Klöße ^{2,3,5,1}, dazu Blaukraut, Soße ⁴ und ein Wirtshaussalat ^{1,2,3} **(2 Personen)** **35,00 Taler**

Zappelnd Getier aus kühlem Nass

- Fischersmahl;** Gebratene Forelle ^{7,a} mit Gemüsestreifen, Erdäpfeln und Kräuterbutter ^{2,3,4,g}, dazu Salatgarnitur ^{1,2,3} **13,90 Taler**
Koggenspeis; Pangasiusfilet ^a gebraten auf Gemüsebett, dazu Erdäpfel und Salatgarnitur ^{1,2,3} **12,90 Taler**