

**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 Ihero dem Trunke zugetan seiet“**

## Rebensäfte von den klösterlichen Weinbergen

12 VOL.-% Alkohol

**0,2 L**

**1,0 L**

Chardonnay* (trocken) <sup>5,FR</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler
Merlot* (trocken) <sup>5,FR</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler
Apfelwein* <sup>5</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler
Weinschorle* <sup>5</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler
Holunderwein* <sup>5,2,Ar,DE</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler
Kirschwein* <sup>5,2,Ar</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler
Wikinger Met Weiß* <sup>5</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler
Müller-Thurgau* (lieblich) <sup>5</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler
Dornfelder* (lieblich) <sup>5,DE</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler
Sekt* (Rotkäppchen) <sup>5,DE,Gf</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler
Schlehenwein* <sup>5,Ar,DE</sup>	4,30 Taler <sup>(0,75)</sup>	15,00 Taler
Pflaumenwein* <sup>5,AZ</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler
Erdbeerwein* <sup>5,AZ</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler
Wikinger Met Rot* <sup>5</sup>	4,30 Taler	15,00 Taler



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

#### Seidel

**0,4L**

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

#### Seidel

**0,4L**

Kirschbier <sup>a</sup>	4,90 Taler
Erdbeerbier <sup>a</sup>	4,90 Taler
Radler <sup>a</sup>	4,90 Taler
Diesel <sup>a</sup>	4,90 Taler

#### Seidel

**0,5L**

Weizen Hell <sup>a</sup>	5,20 Taler
Weizen Dunkel <sup>a</sup>	5,20 Taler
Weizen Kristall <sup>a</sup>	5,20 Taler
Weizenbiermix <sup>a</sup>	5,20 Taler
Bockbier <sup>a</sup>	5,20 Taler
Alkoholfreies Bier <sup>a</sup>	5,20 Taler
Alkoholfreies Weizen <sup>a</sup>	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 <sup>3</sup>	2,90	4,90
Bananennektar <sup>3</sup>	2,90	4,90
Kirschnektar	2,90	4,90
Saftschorle	2,90	4,90
Kirsch-Bananennektar <sup>3</sup>	2,90	4,90

### Vom Klosterbruder Gebranntes im doppelt gefüllten Becherlein

Aromatique	(4cl)	4,30
Jägermeister	(4cl)	4,30
Becherovka	(4cl)	4,30
Korn	(4cl)	4,20
Fischergeist	(2cl)	4,30
Weinbrand	(4cl)	4,30
Christoffeltropfen	(2cl)	4,30
Vodka	(4cl)	4,30

Kartoffelschnaps	(4cl)	4,30
Knoblauchschnaps	(4cl)	4,30
Steinbeisser Obstler	(4cl)	4,30
Steinbeisser Birne	(4cl)	4,30
Zwetschge	(4cl)	4,30
Steinbeisser Mirabelle	(4cl)	4,30
Nordhäuser Haselnuss	(4cl)	4,30
Absinth <sup>1</sup>	(4cl)	4,80

Kirschlikör	(4cl)	4,30
Pfefferminzlikör	(4cl)	4,30
Baileys <sup>9</sup>	(4cl)	4,30
Honiglikör	(4cl)	4,30
Ramazzotti	(4cl)	4,30
Jim Beam	(4cl)	4,40
Johnnie Walker	(4cl)	4,60

### Vom Alchemisten Gemixtes

Whiskey Cola <sup>1,8,11</sup>	5,90 Taler
Gin Tonic <sup>12</sup>	5,90 Taler
Wickingerblut <sup>5,1</sup>	4,90 Taler
Odins Prüfung <sup>1,5,1</sup>	5,90 Taler
Aperol Spritz <sup>1,12</sup>	5,90 Taler
Jungfernwasser <sup>5,8,1</sup>	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) <sup>1,3</sup>		
Rotes Wasser <sup>1,2,9</sup>	2,90	4,90 Taler
Grünes Wasser <sup>1,2,9</sup>	2,90	4,90 Taler
Braunes Wasser	2,90	4,90 Taler
(Cola) <sup>1,8,11</sup>		
Coca Cola Zero <sup>1,8,9,10,11</sup>	2,90	4,90 Taler
Waldquell	2,90	4,90 Taler
Tonic <sup>12</sup>	2,90	4,90 Taler
Bitter Lemon <sup>3,12</sup>	2,90	4,90 Taler
Ginger Ale <sup>1</sup>	2,90	4,90 Taler
Spezi <sup>1,3,8,11</sup>	2,90	4,90 Taler



### Tränke vom Jordan

Tee	2,90 Taler
Tasse Kaffee <sup>11</sup>	2,90 Taler
Espresso <sup>11</sup>	2,90 Taler
Kakao <sup>9</sup>	2,90 Taler

Grog/Glühwein <sup>8</sup>	3,80 Taler
Cappuccino <sup>11</sup>	2,90 Taler
Latte Macchiato <sup>11</sup>	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

<b>Wirtshaussalat;</b> kleiner gemischter Salatnapf mit hausgemachtem Dressing <sup>1,2,3</sup>	9,90 Taler
<b>Salatteller „Seidenstraße“;</b> großer gemischter Salat mit Hähnchenstreifen in Chilihonig <sup>3,9</sup> gebraten mit Sesam und hausgemachtem Dressing <sup>1,2,3</sup>	16,90 Taler

## Kleiner Schmaus

<b>Schweinefettapf</b> <sup>2,4</sup> mit saurer Gurke <sup>2</sup> , Zwiebeln und Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup> , dazu Brot <sup>a</sup>	14,90 Taler
<b>Gebratene Leber vom Schwein mit Apfel</b> Zwiebel-Gemüse und Erdapfelbrei <sup>1,2,3,4,5,8</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	14,60 Taler
<b>Freibeuterteller</b> <sup>a</sup> ; hausgemachte Fischstäbchen mit Erdapfelbrei <sup>1,2,3,4,5,8</sup> und Remoulade <sup>9,c,j</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	14,90 Taler
<b>Süß-saure Schweinesülze</b> <sup>2,3,4</sup> mit gebratenen Erdäpfeln und Zwiebeln, dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	15,90 Taler
<b>Vorspeisenteller;</b> panierte Pilzköpfe <sup>2,4</sup> und Hähnchenflügel <sup>2,4</sup> mit Brot <sup>a</sup> und hausgemachter Tunke <sup>3</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	15,90 Taler
<b>Käsewürfel</b> <sup>2,3,g</sup> mit Weintrauben und Brot <sup>a</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	14,80 Taler
<b>Hähnchen Schnitzel</b> <sup>2,4</sup> (200g) mit Bratkartoffeln oder Pommes, Zitrone, Ketchup <sup>1,2,3,4,5,8</sup> dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	15,60 Taler

## Vom Wald und Federvieh

<b>Krustenbraten Satt</b> mit Sauerkraut, Brot <sup>a</sup> , Mostrich <sup>j</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	14,90 Taler
<b>½ Hahn</b> <sup>2,4</sup> mit Erdapfelspalten <sup>2,3,4,5,1</sup> und hausgemachter Tunke <sup>3</sup> dazu Salatgarnitur	15,90 Taler
<b>Von des Kaisers Jagd;</b> Wildragout <sup>***,4</sup> mit Orange <sup>7</sup> und Preiselbeeren <sup>3</sup> , Blaukraut und Oma's Kloß <sup>2,3,5,1</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	17,30 Taler
<b>Gebratene Hähnchenbruststreifen</b> <sup>2,4</sup> mit Apfel <sup>7</sup> -Zwiebel-Meerrettich <sup>2,3,5,g,1</sup> -Soße und Erdäpfel, dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	16,80 Taler
<b>Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzragout</b> <sup>2</sup> und Reis, dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	16,80 Taler
<b>Des Wilderers Speis</b> <sup>i</sup> ; Wildbraten <sup>*,4</sup> mit Orange <sup>7</sup> und Preiselbeeren <sup>3</sup> , Blaukraut, Oma's Kloß <sup>2,3,5,1</sup> und Soße <sup>2,3,5,1</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	16,80 Taler
<b>½ Ente</b> <sup>2,4</sup> mit Blaukraut, Oma's Kloß <sup>2,3,5,1</sup> und Soße <sup>4</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	19,80 Taler

## Süßes nach der Speisung

<b>Hausgemachter gefüllter Eierkuchen</b> <sup>9,c</sup> an Vanille-Schoko-Soße <sup>1</sup> und Schlagsahne <sup>1,9,g</sup>	7,90 Taler
<b>Hausgemachte gebackene Apfelringe</b> <sup>7,9</sup> mit Zimt, Vanillesoße <sup>g</sup> und Schlagsahne <sup>1,9,g</sup>	7,90 Taler
<b>Hausgemachter Armer Ritter</b> <sup>9,a</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> und Schlagsahne <sup>1,9,g</sup>	7,90 Taler
<b>+ Vanilleeis</b> <sup>g</sup>	2,50 Taler
<b>Hausgemachte Rote Grütze</b> <sup>9</sup> mit Vanillesoße <sup>g</sup> und Schlagsahne <sup>1,9,g</sup>	7,90 Taler
<b>Apfelstrudel</b> <sup>9,a</sup> auf Vanillesoße <sup>g</sup> mit Vanilleeis <sup>g</sup> und Schlagsahne <sup>1,9,g</sup>	7,90 Taler
<b>Hefeknödel</b> <sup>a</sup> mit Vanillesoße <sup>g</sup>	8,40 Taler
<b>Ritterschale;</b> Vanilleeis <sup>g</sup> mit heißen Früchten <sup>9</sup> (Himbeeren oder Waldfrüchte) und Schlagsahne <sup>1,9,g</sup>	8,40 Taler

## Unser Suppenkessel wird geleeret

<b>Suppe des Tages;</b> wie es den Küchenknechten beliebt, dazu Brot <sup>a</sup>	9,80 Taler
<b>Tomatensuppe</b> mit Croutons <sup>a</sup> und Schlagsahne <sup>1,9,g</sup> , dazu Brot <sup>a</sup>	8,60 Taler
<b>Suppe der Kreuzritter;</b> kräftige Fleischsuppe <sup>****,2,3</sup> dazu Brot <sup>a</sup>	9,90 Taler

## Allerlei ohne Fleysche

<b>Husarenbeutel;</b> 2 Paprikaschoten, gefüllt mit Tomatenreis, Käse <sup>1,2,3,4,g</sup> überbacken, dazu Sauce hollandaise <sup>2,3,c,g,i</sup> und Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	13,20 Taler
<b>Erdapfelspalten</b> <sup>2,3,4,5,1</sup> in Öl gesotten und gewürzt mit Kräuterschmand <sup>g</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	9,90 Taler
<b>Erdapfelpfanne mit Käsehäubchen</b> <sup>g</sup> ; mit Kräuterschmand <sup>g</sup> gefüllt mit Käse <sup>1,2,3,4,g</sup> überbacken, dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	12,60 Taler
<b>Schrotfladen mit Spinat und Käse</b> <sup>1,2,3,4,g</sup> gefüllt, dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup> und Sauce hollandaise <sup>2,3,c,g,i</sup>	14,80 Taler
<b>Hausgemachter Gemüsestrudel</b> <sup>a</sup> mit großer Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup> und Sauce hollandaise <sup>2,3,c,g,i</sup>	14,20 Taler

## Christoffel's Spezialitäten

<b>Sackpfeifenschmaus;</b> Schrotfladen mit Schwarzbierfleisch <sup>****,4</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	15,90 Taler
<b>Grillhaxe</b> <sup>2,4,i</sup> in Schwarzbiersoße <sup>4</sup> mit Sauerkraut, Mostrich <sup>j</sup> und Brot <sup>a</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	14,90 Taler
<b>Fürstenmahl</b> <sup>g</sup> ; Steaks vom Schwein und Wild <sup>**</sup> mit Pilzragout <sup>2</sup> und Kroketten <sup>a</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	16,90 Taler
<b>Jungfernerolle;</b> hausgemachte Putenroulade gefüllt mit Frischkäse <sup>g</sup> und Schinken <sup>2,3,8</sup> , dazu Kroketten <sup>a</sup> , Pilzragout <sup>2</sup> und Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	16,90 Taler
<b>"Graf Arthos";</b> gefüllte Klöße <sup>2,3,5,1</sup> (Rot- <sup>2,3,8</sup> und Leberwurst <sup>3,8</sup> ) mit Pilzragout <sup>2</sup> oder Sauerkraut, dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	14,80 Taler
<b>Rittertopf</b> <sup>a</sup> ; Brotterrine gefüllt mit Feuerfleisch <sup>****,4</sup> dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	13,80 Taler
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> <sup>2,9</sup> (280g) mit Blaukraut, Oma's Kloß <sup>2,3,5,1</sup> und Soße <sup>4</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	19,80 Taler
<b>Christoffelplatte;</b> Schweinebraten <sup>4</sup> , Hirschbraten <sup>4</sup> , ½ Ente <sup>2,4</sup> , gebratene Erdäpfel und Oma's Klöße <sup>2,3,5,1</sup> , dazu Blaukraut, Soße <sup>4</sup> und ein Wirtshaussalat <sup>1,2,3</sup> (2 Personen)	39,50 Taler

## Zappelnd Getier aus kühlem Nass

<b>Fischersmahl;</b> Gebratene Forelle <sup>7,d</sup> mit Gemüsestreifen, Erdäpfeln und Kräuterbutter <sup>2,3,4,g</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	15,60 Taler
<b>Koggenspeis;</b> Pangasiusfilet <sup>a</sup> gebraten auf Gemüsebett, dazu Erdäpfel und Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	14,60 Taler



## Spezialitäten vom Buchenholz Grill täglich ab 18.00 Uhr



<b>2 Thüringer Bratwürste</b> <sup>2,3,8</sup> mit Brot <sup>a</sup> und Mostrich <sup>j</sup> , hausgemachter Tunke <sup>3</sup> dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	9,90 Taler
<b>Kutscherbemme;</b> Thüringer Rostbrätel <sup>4,9</sup> (300g) auf Brot <sup>a</sup> mit Röstzwiebeln und Mostrich <sup>j</sup> , dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	15,90 Taler
<b>Kanonenkugel am Spieß;</b> Erdäpfel und Grillgemüse mit Kräuterschmand <sup>g</sup> , Butter <sup>g</sup> dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	10,90 Taler
<b>Ritterspieß;</b> Putenbrust (350g) mit Grillgemüse, Zwiebeln dazu Brot <sup>a</sup> und hausgemachte Tunke <sup>3</sup>	16,90 Taler
<b>Steak vom Thüringer Rindvieh (200g),</b> mit Erdäpfel im Silberkleid, Kräuterbutter <sup>2,3,4,g</sup> , hausgemachter Tunke <sup>3</sup> und Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	24,90 Taler
<b>Steak vom Thüringer Rindvieh (300g),</b> mit Erdäpfel im Silberkleid, Kräuterbutter <sup>2,3,4,g</sup> , hausgemachter Tunke <sup>3</sup> und Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup>	27,90 Taler
<b>Grafenspieß;</b> Schweinefleisch (300g) mit hausgemachter Tunke <sup>3</sup> , Erdäpfel im Silberkleid, Zwiebeln und Grillgemüse, dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup> (für 1 Person)	16,90 Taler
<b>Grafenspieß;</b> Schweinefleisch (2x300g) mit hausgemachter Tunke <sup>3</sup> , Erdäpfeln im Silberkleid, Zwiebeln und Grillgemüse, dazu Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup> (für 2 Personen)	29,90 Taler
<b>Räuberspieß;</b> Schweinesteaks, Hähnchenbrust, Thüringer Bratwurst <sup>2,3,8</sup> mit Grillgemüse, Brot <sup>a</sup> und hausgemachter Tunke <sup>3</sup> (für 1 Person)	22,90 Taler
<b>Räuberspieß;</b> Schweinesteaks, Hähnchenbrüste, Thüringer Bratwürste <sup>2,3,8</sup> mit Grillgemüse, Brot <sup>a</sup> und hausgemachter Tunke <sup>3</sup> (für 2 Personen)	41,50 Taler
<b>Grillplatte,</b> mit verschiedenen Steaks vom Rind, Wild, Huhn und Schwein, Rippchen <sup>2,3</sup> und Bratwürste <sup>2,3,8</sup> , dazu Grillgemüse, Zwiebeln, Brot <sup>a</sup> , hausgemachter Tunke <sup>3</sup> , Mostrich <sup>j</sup> und Salatgarnitur <sup>1,2,3</sup> (2 Personen)	54,90 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