

Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag:
ab 11:00 Uhr



Gerstensaft 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
Weizenbiermix 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)

0,2L 0,4L

	2,90	4,90
Orangen Saft	2,90	4,90
Apfelsaft	2,90	4,90
Erdbeernektar	2,90	4,90
Johannesbeernektar 3	2,90	4,90
Bananennectar 3	2,90	4,90
Kirschnectar	2,90	4,90
Saftschorle	2,90	4,90
Kirsch-Bananennectar 3	2,90	4,90

Tränke vom Jordan

Tee	2,90 Taler
Tasse Kaffee 11	2,90 Taler
Espresso 11	2,90 Taler
Kakao 9	2,90 Taler

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



„So Thro dem Trunke zugetan seielt“

Rebensäfte von den klösterlichen Weinbergen

12 VOL.-% Alkohol

	0,2L	1,0L
Chardonnay* (trocken) 5,FR	4,30 Taler	15,00 Taler
Merlot* (trocken) 5,FR	4,30 Taler	15,00 Taler
Apfelwein* 5	4,30 Taler	15,00 Taler
Weinschorle* 5	4,30 Taler	15,00 Taler
Holunderwein* 5,2,Ar,DE	4,30 Taler	15,00 Taler
Kirschwein* 5,2,Ar	4,30 Taler	15,00 Taler
Wikinger Met Weiß* 5	4,30 Taler	15,00 Taler
Müller-Thurgau* (lieblich) 5	4,30 Taler	15,00 Taler
Dornfelder* (lieblich) 5,DE	4,30 Taler	15,00 Taler
Sekt* (Rotkäppchen) 5,DE,Gf	4,30 Taler	15,00 Taler
Schlehenwein* 5,Ar,DE	4,30 Taler (0,75)	15,00 Taler
Pflaumenwein* 5,AZ	4,30 Taler	15,00 Taler
Erdbeerwein* 5,AZ	4,30 Taler	15,00 Taler
Wikinger Met Rot* 5	4,30 Taler	15,00 Taler



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 1	(4cl) 4,80
Kirschlikör	(4cl) 4,30
Pfefferminzlikör	(4cl) 4,30
Baileys 9	(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 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
Jungfernwasser 5,8,1	5,40 Taler

Wasser und Gemixtes

	0,2L	0,4L
Süßes Wasser (Sprite)	2,90	4,90 Taler
Gelbes Wasser (Fanta) 1,3	2,90	4,90 Taler
Rotes Wasser 1,2,9	2,90	4,90 Taler
Grünes Wasser 1,2,9	2,90	4,90 Taler
Braunes Wasser 1,2,9 (Cola) 1,8,11 1,8,9,10,11	2,90	4,90 Taler
Coca Cola Zero 1,8,9,10,11	2,90	4,90 Taler
Waldquell 1,8,9,10,11	2,90	4,90 Taler
Tonic 12 1,8,9,10,11	2,90	4,90 Taler
Bitter Lemon 3,12 1,8,9,10,11	2,90	4,90 Taler
Ginger Ale 1 1,8,9,10,11	2,90	4,90 Taler
Spezi 1,3,8,11 1,8,9,10,11	2,90	4,90 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: Franzosischer Wein DE: Deutschland Pfalz. Aromen: Ar, Glutenfrei: Gf, Ammonsulfat-Zuckerkulör: 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	9,90 Taler
Salatteller „Seidenstraße“; großer gemischter Salat mit Hähnchenstreifen in Chilihonig 3,9 gebraten mit Sesam und hausgemachtem Dressing 1,2,3	16,90 Taler

Kleiner Schmaus

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

Vom Wald und Federvieh

Krustenbraten Satt mit Sauerkraut, Brot a, Mostrich j, dazu Salatgarnitur 1,2,3	14,90 Taler
½ Hahn 2,4 mit Erdapfelpalten 2,3,4,5,i und hausgemachter Tunke 3 dazu Salatgarnitur	15,90 Taler
Von des Kaisers Jagd; Wildragout***,4 mit Orange 7 und Preiselbeeren 3, Blaukraut und Oma's Kloß 2,3,5,i, dazu Salatgarnitur 1,2,3	17,30 Taler
Gebratene Hähnchenbruststreifen 2,4 mit Apfel 7-Zwiebel-Merrettich 2,3,5,g,l-Soße und Erdäpfel, dazu Salatgarnitur 1,2,3	16,80 Taler
Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzragout 2 und Reis, dazu Salatgarnitur 1,2,3	16,80 Taler
Des Wilderers Speis ; Wildbraten* 4 mit Orange 7 und Preiselbeeren 3, Blaukraut, Oma's Kloß 2,3,5,i und Soße 2,3,5,i, dazu Salatgarnitur 1,2,3	16,80 Taler
½ Ente 2,4 mit Blaukraut, Oma's Kloß 2,3,5,i und Soße 4, dazu Salatgarnitur 1,2,3	19,80 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 Apfeleringe 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	8,40 Taler
Ritterschale ; Vanilleeis g mit heißen Früchten 9 (Himbeeren oder Waldfrüchte) und Schlagsahne 1,9,g	8,40 Taler



Spezialitäten vom Buchenholz Grill täglich ab 18.00 Uhr



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

Unser Suppenkessel wird geleert

Suppe des Tages ; wie es den Küchenknechten beliebt, dazu Brot a	9,80 Taler
Tomatensuppe mit Croutons a und Schlagsahne 1,9,g, dazu Brot a	8,60 Taler
Suppe der Kreuzritter ; kräftige Fleischsuppe**** 2,3 dazu Brot a	9,90 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	13,20 Taler
Erdapfelpalten 2,3,4,5,i in Öl gesotten und gewürzt mit Kräuterschmand g, dazu Salatgarnitur 1,2,3	9,90 Taler
Erdapfelpfanne mit Käsehäubchen g; mit Kräuterschmand g gefüllt mit Käse 1,2,3,4,g überbacken, dazu Salatgarnitur 1,2,3	12,60 Taler
Schrotladen mit Spinat und Käse 1,2,3,4,g gefüllt, dazu Salatgarnitur 1,2,3 und Sauce hollandaise 2,3,c,g,i	14,80 Taler
Hausgemachter Gemüsestrudel a mit großer Salatgarnitur 1,2,3 und Sauce hollandaise 2,3,c,g,i	14,20 Taler

Christoffel's Spezialitäten

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

Zappelnd Getier aus kühlem Nass

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