



# STUBENZZEITUNG

NEUES AUS WEINSTUBE &amp; RESTAURANT | ALLE GETRÄNKE IM ÜBERBLICK

## Unser Lieferant, der Wildhändler

Die Philosophie des Restaurants Zumnorde und der Weinstube ist klar auf Regionales ausgelegt. Das gilt für die Speisen genauso wie für den Einkauf. Küchenchef Andreas Müller fühlt sich seiner Heimat sehr verbunden und weiß, welche Schätze direkt vor der Haustür darauf warten, mit Hingabe zubereitet zu werden. Im Sommer waren es Früchte, Fisch und Sommergemüse, jetzt kommt die Zeit der herzhafteren Speisen mit Wurzelgemüse und vermehrt Wildspezialitäten – ein Schwerpunkt in der thüringischen Küche. Neben dem Können des Kochs steht und fällt alles mit der Fleischqualität und dem Wissen, woher die Ware stammt. Andreas Müller hat seinen vertrauten Wildspezialisten gefunden. Es ist Herr Möller vom gleichnamigen Wildhandel. Er bietet qualitativ hochwertiges Wildbret aus der Region an, das fachgerecht zerwirkt – das ist fachsprachlich für küchenerfertig vorbereitet – geliefert wird. Die Möller'sche Ware stammt ausschließlich von



© Peter Burkhardt

einheimischem Wild aus freier Natur, das sich uneingeschränkt bewegen konnte und dessen natürliche Ernährung nicht durch künstliche Hormone oder Antibiotika beeinflusst wurde. Wild, wie es traditionell sein soll, gesund und wohlschmeckend. Deshalb ist dieses Wildbret auch ein gesundes und nährstoffreiches Nahrungsmittel, das sich besonders durch leicht verdauliches Eiweiß, sehr geringen Fett- und Cholesterinanteil und eine feinfaserige Muskelstruktur auszeichnet. Damit

Sie auch bestens Bescheid wissen über das Wild, das Sie bei uns genießen, schauen Sie einfach auf der Website der Möllers vorbei:  
[www.wildhandel-erfurt.de](http://www.wildhandel-erfurt.de)



Zu den jagd- und essbaren Wildarten gehören:

**Rehwild:** Die zierlichen, rotbraunen Rehe leben sowohl im Wald als auch auf Feldern und Wiesen.

**Damwild:** Die mittelgroßen Hirsche mit dem charakteristischen Schaufelgeweih leben bevorzugt in offenen Landschaften, aber auch im Wald.

**Rotwild:** Die großen Hirsche mit dem weit verzweigten Geweih, leben fast nur noch in Wäldern.

**Schwarzwild:** Wildschwein

**Muffelwild:** Wildschaf

Feldhase, Kaninchen, Fasan, Rebhuhn, Wildente, Wildgans, Tauben

WISSEN SIE ...

## Die 4. Winzerparty mit dem großen Weingut Antinori

Unsere beliebte Winzerparty-Serie geht in die 4. Runde. Jedes Mal stellen wir Ihnen einen regionalen oder internationalen Winzer bzw. ein Weingut vor. Während Sie die Weine verkosten, erfahren Sie von den Winzern selbst oder von Weinexperten spannende Geschichten aus dem Weinkeller. Sie können Fragen stellen, um sich mit der wunderbaren Welt der Trauben, der Weingewinnung und der Önologie (der Weinkunde) vertraut zu machen. Dieses Mal ist das große, traditionsreiche Weingut Antinori aus der Toskana mit seinen Weinen zu Gast. Das Familienunternehmen wird in der 26. Generation geführt und betreibt Güter auf der ganzen Welt. Es steht nach wie vor für den typischen Chianti classico, der sich als Genussstropfen oder Begleiter zu Fleisch perfekt macht.

Unser Weinexperte bringt Ihnen eine interessante Auswahl an Antinori-Kostproben näher, erläutert die faszinierende Arbeitsweise und das Kunststück der Familie, Handwerk, Qualität und Großunternehmen unter einen Hut zu bringen. Viele unserer Winzerpartyteilnehmer haben auf diesem Weg schon zu einem neuen Hobby gefunden und sind unsere Stammgäste geworden. Ob Sie Weinanfänger oder -kenner sind, spielt keine Rolle – es geht um den Genuss, den Austausch in der angenehmen Atmosphäre unserer Weinstube und um Ihre Neugier.

Die Weinverkostung beinhaltet 5 Weine und ein 5-Gang-Tapas-Menü mit Wasser und Espresso.

Für 59,90 € pro Person.  
12.10.2012, um 19.00 Uhr. Bitte reservieren.



KLASSISCH UND MODERN. REGIONALE SPEZIALITÄTEN.



# Rezepte aus der Weinstube Zumnorde

## Herbstliches Wildgulasch – mit dem passenden Wein



DER WEIN ZUM GULASCH.  
VON BEATRIX BERGMANN  
EMPFOHLEN.

Acolon  
Weingut Zahn  
Saale-Unstrut, Thüringen

„Wenig Gerbstoffe und fruchtige Note.  
Die Wildaromen kommen mit dem  
Acolon von Weingut Zahn optimal  
zur Geltung.“

0,75 l (zum Mitnehmen)  
37,90 €

Restaurantleiterin Beatrix Bergmann und Küchenchef Andreas Müller haben für Sie und Ihre Gäste ein wunderbares Herbstgericht mit dem perfekten Weintipp vorbereitet.

### HERBSTLICHES WILDGULASCH VON ANDREAS MÜLLER

Für 10 Personen

2000 g Wildgulaschfleisch  
in 2 cm x 2 cm großen Würfeln  
(Hirsch, Wildschwein, Reh)  
900 g Zwiebelwürfel  
Öl zum Anbraten  
10 g Paprika edelsüß  
Salz  
1 EL Tomatenmark  
½ l einfacher Rotwein

Für das Wildgulaschgewürz:

5 Knoblauchzehen  
10 St. Wacholderbeeren  
1 TL Kümmel  
Abrieb von Zitrone  
½ TL Majoran und Thymian gemischt  
2 Msp. Zimtpulver

Benötigte Geräte:

Großer Bräter oder Pfanne  
Großer Löffel  
Moulinette

- Den Bräter gut erhitzen und die Zwiebelwürfel hellbraun anbraten.
- Die Fleischstücke mit Salz und Paprika vermengen, zugeben und andünsten.
- Tomatenmark zugeben.
- Gut anrösten lassen, mit etwas Rotwein ablöschen.  
Diesen Vorgang 2 bis 3 Mal wiederholen.
- Dann Wasser bis auf Fleischhöhe angießen, die Hitze reduzieren und abgedeckt langsam garen, gelegentlich umrühren.
- In der Zwischenzeit das Gulaschgewürz in der Moulinette oder im Mörser fein zerkleinern.
- Mit der Fleischgabel kontrollieren, ob das Fleisch weich ist. Die Gabel muss leicht hineinrutschen und ebenso leicht wieder heraus.  
Die Garzeit variiert je nach Art des Fleisches zwischen 45 min und 1,5 Stunden.  
Deshalb immer wieder probieren.
- Gegen Ende der Garzeit das Gulaschgewürz zugeben.

Die Konsistenz der Sauce sollte nur durch Reduzieren der Flüssigkeit erreicht werden. Wenn das Fleisch schon zu weich ist, aber die Sauce noch zu flüssig, einfach das Fleisch mit einer Gabel herausstechen, beiseitestellen und dann die Sauce auf Konsistenz einkochen.

Servieren Sie dazu am besten Thüringer Klöße und Rotkohl.

Selbstgemachte Thüringer Klöße sind ein absolutes Highlight. Viele schrecken vor dem Aufwand zurück, aber Sie können Ihre Gäste mit diesen gelben Thüringer Schätzen sprachlos machen.

Wer Lust auf eine komplett selbstgekochte Spezialität hat, kann das Rezept auf unserer Website herunterladen und loslegen:  
[www.restaurant-zumnorde.de/rezepte](http://www.restaurant-zumnorde.de/rezepte)

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und viel Genuss.

Beatrix Bergmann Andreas Müller

NUTZEN SIE IHR  
PERSÖNLICHES  
SEHPOTENZIAL.  
ZU 100 %.

Die Impression® Brillengläser von Rodenstock mit der neuen DNEye® Augenvermessung.  
[haus-des-besseren-sehens.com](http://haus-des-besseren-sehens.com)

Christoph Lier, Entwicklung Rodenstock.

RODENSTOCK  
See better. Look perfect.

AUGENOPTIK  
BETTZÜGE

Weitergasse 17  
99084 Erfurt

0361-5624044

[www.augenoptik-bettzuege.de](http://www.augenoptik-bettzuege.de)

CADÓ  
EXCLUSIVE

Sie finden uns  
vis-à-vis der  
Barfüßer-Ruine  
99084 Erfurt

Fon 0361.78 92 97 33

[www.cado-erfurt.de](http://www.cado-erfurt.de)  
[info@cado-erfurt.de](mailto:info@cado-erfurt.de)

MARCCAIN D. EXTERIOR BEATE HEYMANN  
STREETCOUTURE



# Der neue Direktor des Hotels & Restaurants Zumnorde

**Der 41-jährige Rostocker stellt sich vor. Er führt Sie auch gerne durch das Hotel.**

Timo Knöfel ist seit 1. Juli Direktor des Hotels Zumnorde und des Restaurants mit Weinstube und Biergarten. Die Vision der Familie Zumnorde, Ihnen eine harmonische Einheit aus Hotel und Restaurant zu bieten, wird mit der Führung und Kreativität von Herrn Knöfel in Zukunft weiterentwickelt.

Herr Knöfel ist ein erfahrener Hotelfachmann, der in Rostock geboren wurde, in Leipzig die Hotelfachschule besuchte und auch Stationen seiner Laufbahn im Ausland verbrachte. Unter anderem im Land des Genusses – in Frankreich. Er hat in den letzten Jahren in großen Hotelketten die organisatorisch-operative Seite der gehobenen Hotellerie mitgestaltet. Im Hotel & Restaurant Zumnorde verbindet er diese Professionalität nun mit seiner persönlich-menschlichen Komponente – die ideale Besetzung für das besondere Privathotel in Erfurt.

In enger Zusammenarbeit mit Restaurantleiterin Beatrix Bergmann und Küchenchef Andreas Müller sollen Hotel, Restaurant, Tabakskolleg und Weinstube mit Biergarten immer mehr zu einem Erfurter Genusshighlight werden und den Gästen alles bieten, was ihnen einen entspannten und zufriedenen Aufenthalt beschert. Aktionen mit dem Schuhhaus runden das Gesamtkonzept ab. Frei nach unserem Motto: „Mit Herz und Verstand“. Freuen Sie sich auf weitere Veranstaltungen mit Musik, Kultur, Winzerpartys und auf Schlemmerabende.



*Timo Knöfel auf dem Dachgarten des Hotels Zumnorde. Er führt zukünftig das Team aus Hotel und Restaurant mit Herz und Verstand.*

Ein paar persönliche Fragen haben wir für Sie an Herrn Knöfel gestellt.

**Herr Knöfel, was fasziniert Sie an einem Hotelbetrieb am meisten?**

Die unterschiedlichen Wünsche der Gäste und ihre individuellen Bedürfnisse zu erfüllen, ist schön und fällt mir leicht. Das Arbeiten im Team, miteinander und füreinander, ist das A und O für Erfolg und zufriedene Gäste. Das ist immer wieder eine Herausforderung.

**Was ist Ihre größte Schwäche?**  
Currywurst mit Pommes frites.

**Was schätzen Sie an anderen besonders?**  
Verlässlichkeit und Offenheit.

**Eine Botschaft an unsere Restaurantgäste?**  
Probieren Sie die Ente für zwei am Tisch tranchiert. Eine Wucht.  
Und im Hotel sind Sie herzlich zu einer Hausführung eingeladen.

---

## 60 Glocken von Hand gespielt

**Im Bartholomäusturm spielt das fünfköpfige Carillon in den höchsten Tönen**

Das Carillon im Bartholomäusturm ist nicht nur das schwerste Musikinstrument der Landeshauptstadt, es führen nicht nur die meisten Stufen zu ihm, mit 60 Glocken ist es auch eines der größten Instrumente seiner Art in Europa. Auf einzigartige Weise verbindet das Carillon im Bartholomäusturm die handwerklichen Traditionen des Glockengießens in Thüringen und die musikalische Geschichte Erfurts und Thüringens.

Als vor mehr als dreißig Jahren das Konzertglockenspiel in den Bartholomäusturm eingebaut wurde, herrschte in Erfurt ein anderes Gesellschaftssystem und das Glockenspiel sollte zum Wohle des Volkes und des Sozialismus erklingen und die kulturellen Bedürfnisse der Werktätigen erfüllen helfen.

Heute erfreut das Carillon die zahlreichen Touristen, die verwundert in die Höhe blicken, wenn der Glockenklang ertönt. Um 10.00, 12.00 und



18.00 Uhr täglich spielt das Carillon kurze Melodien. Das Hotel und Schuhhaus Zumnorde sowie die Familie Zumnorde haben im Rahmen der Renovierung des Carillons eine Patenschaft für sechs Glocken übernommen. Zur Freude der Erfurter und ihrer Gäste besteht seit 2011 wieder die Möglichkeit, das Instrument bei Führungen aus unmittelbarer Nähe zu erleben. Ausstellungstafeln im Bartholomäusturm erläutern die Geschichte der Kirche, des Turms und des Carillons.

Übrigens, die Wiedererrichtung des Kirchturmhelms wurde nach der Wende maßgeblich von der Familie Zumnorde unterstützt.

Führungen sind auf Anfrage möglich:  
Carillonneur Ulrich Seidel  
Tel.: 0361-747 898 27 oder 0177-797 54 93  
carillon@bartholomaeusturm.de  
www.bartholomaeusturm.de

# Weißwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>DEUTSCHLAND</b>					
<b>SAALE-UNSTRUT</b>					
<b>Thüringer Weingut Bad Sulza</b>					
2011 Muskateller QbA trocken	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
2011 Traminer trocken	0,75l	25,00	8,40	4,20	16,10
2011 Grauburgunder QbA trocken	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
<b>Weingut Klaus Böhme</b>					
2011 Riesling QbA trocken, Dorndorfer Rappental	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
2011 Weißburgunder QbA trocken	0,75l	25,00	8,40	4,20	16,10
<b>Thüringer Weingut Zahn</b>					
2011 Silvaner QbA trocken, Naumburger Göttersitz	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
2011 Gutedel QbA trocken	0,75l	22,50	7,50	3,80	13,60
2011 Grauburgunder Gutswein QbA trocken	0,75l	28,50	9,50	4,80	19,60
<b>SACHSEN-MEISSEN</b>					
<b>Schloss Wackerbarth</b>					
2009 Bacchus QbA trocken	0,75l	27,30			18,40
<b>Weingut Prinz zur Lippe – Schloss Proschwitz</b>					
2011 Müller Thurgau QbA trocken	0,75l	24,30	8,10	4,10	15,40
2011 Riesling QbA trocken	0,75l	29,10			20,20
2011 Scheurebe trocken	0,75l	29,10			20,20
2011 Blanc de Noir, Spätburgunder QbA trocken	0,75l	33,00			24,10
<b>Weingut Jan Ulrich</b>					
2011 Goldriesling trocken, Seußlitzer Herrenberg	0,75l	24,30	8,10	4,10	15,40
<b>RHEINGAU</b>					
<b>Weingut Künstler</b>					
2011 Riesling QbA trocken, Hochheimer Herrnberg	0,75l	24,20	8,10	4,10	15,30
<b>Weingut Josef Spreitzer</b>					
2010 Riesling QbA trocken	0,75l	24,20	8,10	4,10	15,30
<b>MOSEL</b>					
<b>Weingut S. A. Prüm</b>					
2009 Riesling Alte Rebe trocken, Wehlener Sonnenuhr	0,75l	45,50			36,60
<b>Weingut Nick Köwerich</b>					
2011 Riesling QbA halbtrocken „Für Feen & Elfen“	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
<b>FRANKEN</b>					
<b>Winzerkeller Sommerach</b>					
2010 Riesling Spätlese trocken, Escherndorfer Lump	0,75l	23,60			14,70
2009 Silvaner Kabinett trocken, Nordheimer Vögelein	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
2007 Silvaner Beerenauslese, Sommeracher Katzenkopf	0,375l	50,10			41,20
<b>RHEINHESSEN</b>					
<b>Weingut Seebrich</b>					
2011 Riesling Auslese „Niersteiner Hipping“	0,75l	30,00			21,10
<b>BADEN</b>					
<b>Winzergenossenschaft Schliengen</b>					
2011 Gutedel QbA trocken „Schliengener Sonnenstück“	0,75l	19,70	6,60	3,30	10,80
<b>Weingut Dr. Heger</b>					
2011 Grauburgunder Kabinett trocken	0,75l	26,50	8,80	4,40	17,60
<b>ÖSTERREICH, KAMPTAL</b>					
<b>Weingut Bründlmayer</b>					
2010 Grüner Veltliner Berg Vogelsang	0,75l	27,00	9,00	4,50	18,10
<b>SÜDSTEIERMARK</b>					
<b>Weingut Erwin Sabathi</b>					
2010 Gelber Muskateller	0,75l	39,50			30,60



# Weißwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>BURGENLAND</b>					
<b>Weingut Triebaumer</b>					
2011 Furmint	0,75l	22,70	7,60	3,80	13,80
<b>FRANKREICH</b>					
<b>ELSASS</b>					
<b>Domaine Trimbach</b>					
2009/10 Weißburgunder, Selection Trimbach	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
<b>LOIRE</b>					
<b>Weingut Pascal Jolivet</b>					
2010 Pouilly Fumé	0,75l	35,00			26,10
<b>CHABLIS</b>					
<b>Weingut Louis Michel &amp; Files</b>					
2010 Chablis AOC Vieilles Vignes	0,75l	35,00			26,10
<b>LANGUEDOC</b>					
<b>Weinhaus Foncalieu</b>					
2010 Cheval d'Or Sauvignon Blanc, VdP d'Oc	0,75l	19,70	6,60	3,30	10,80
2010 Cheval d'Or Chardonnay, VdP d'Oc	0,75l	19,70	6,60	3,30	10,80
<b>Château Arrogant Frog</b>					
2011 Chardonnay, Vin de Pays d'Oc trocken	0,75l	29,00			20,10
<b>GASCOGNE</b>					
<b>Weinhaus Plaimont</b>					
2011 Colombard-Sauvignon trocken, Fleur de d'Artagnan	0,75l	19,70	6,60	3,30	10,80
<b>ITALIEN</b>					
<b>PIEMONTE</b>					
<b>Weingut Bersano</b>					
2011 Gavi DOCG	0,75l	24,10	8,10	4,10	15,10
<b>VENETIEN</b>					
<b>Weingut Sacchetto</b>					
2011 Pinot Grigio DOC, Grave del Friuli	0,75l	23,50	7,80	3,90	14,60
<b>UMBRIEN</b>					
<b>Weingut Castello Della Sala – Marchese Antinori</b>					
2011 Orvieto DOC Classico Superiore „San Giovanni“	0,75l	29,00			20,10
<b>APULIEN</b>					
<b>Weingut Tomaresca</b>					
2011 Chardonnay IGT trocken	0,75l	21,50	7,10	3,60	12,60
<b>SPANIEN, CATALUNYA</b>					
<b>Weingut Miguel Torres</b>					
2011 Vina Esmeralda Reserva DO	0,75l	20,90	7,00	3,50	12,00
<b>CHILE, CURICO VALLEY</b>					
<b>Weingut Vina Montes</b>					
2009 Chardonnay Reserva	0,75l	20,90	7,00	3,50	12,00
<b>NEUSEELAND, MARLBOROUGH</b>					
<b>Weingut Tenuta Campo di Sasso – Lodovico Antinori</b>					
2010 Mount Nelson Sauvignon Blanc	0,75l	27,10			18,20
<b>Weingut Villa Maria</b>					
2010 Sauvignon Blanc Private Bin	0,75l	26,50	8,80	4,40	17,60



Jahrgangsänderungen vorbehalten.



# Rotwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>DEUTSCHLAND</b>					
<b>SAALE-UNSTRUT</b>					
<b>Thüringer Weingut Zahn</b>					
2011 Zweigelt QbA trocken, Kaatscheener Dachsberg	0,75l	24,00	8,00	4,00	15,10
2008 Acolon QbA   <i>Tipp von Beatrix Bergmann „eine außergewöhnliche Traube“</i>	0,75l	37,90			29,00
<b>SACHSEN</b>					
<b>Weingut Prinz zur Lippe – Schloss Proschwitz</b>					
2008 Dornfelder QbA trocken, Barrique	0,75l	37,00			28,10
2007 Spätburgunder trocken, Drei Musketiere	0,75l	47,50			38,60
<b>Weingut Jan Ulrich</b>					
2011 Domina QbA trocken, Seußlitzer Heinrichsberg	0,75l	25,50	8,50	4,30	16,60
<b>PFALZ</b>					
<b>Weingut Wageck-Pfaffmann</b>					
2009 Spätburgunder QbA trocken „Großkarlbacher“	0,75l	28,00			21,10
2009 Cuvée Luise trocken	0,75l	32,00			23,10
<b>BADEN</b>					
<b>Winzergenossenschaft Achkarren</b>					
2009 Spätburgunder QbA „Achkarrer Schloßberg“ Barrique	0,75l	28,00			19,10
<b>WÜRTTEMBERG</b>					
<b>Weingut Graf Neipperg</b>					
2011 Schwarzriesling QbA trocken (3 Trauben Gault Millau)	0,75l	25,50	8,50	4,30	16,60
2010/11 Lemberger QbA trocken „Graf Neipperg“ (3 Trauben Gault Millau)	0,75l	30,00			21,10
<b>ÖSTERREICH</b>					
<b>THERMENREGION</b>					
<b>Weingut Leopold Aumann</b>					
2009 Cuvée Refugium, halbtrocken	0,75l	23,50	7,80	3,90	14,60
2010 Zweigelt-Cabernet	0,75l	23,50	7,80	3,90	14,60
<b>NEUSIEDLERSEE</b>					
<b>Weingut Prieler</b>					
2009 Blaufränkisch Johanneshöhle	0,75l	23,50	7,80	3,90	14,60
<b>Weingut Triebaumer</b>					
2010 Blaufränkisch Cabernet	0,75l	27,00	9,00	4,50	18,10
2009 Blaufränkisch Reserve	0,75l	48,00			39,10
<b>FRANKREICH</b>					
<b>BURGUND</b>					
<b>Weingut Maufoux</b>					
2007 Pinot Noir „Référence“ AOC	0,75l	29,50			20,60
<b>RHÔNE</b>					
<b>Dauvergne &amp; Ranvier</b>					
2010 Luberon AOC Vin Gourmand	0,75l	23,50	7,80	3,90	14,60
<b>LANGUEDOC</b>					
<b>Weinhaus Foncalieu</b>					
2010 Merlot	0,75l	19,70	6,70	3,40	10,80
2010 Cabernet Sauvignon	0,75l	19,70	6,70	3,40	10,80
<b>BORDEAUX</b>					
<b>Baron Philippe Rothschild</b>					
2010 Agneau Rouge, auch als 1,5l erhältlich	0,75l	19,70	6,70	3,40	10,80
<b>Château Mongravey – Margaux</b>					
2009/10 Château Mongravey	0,75l	52,00			43,10
<b>Château Cantemerle – Haut Medoc</b>					
2004 Château Cantemerle 5ème Cru Classé	0,75l	65,00			56,10
<b>Château Meyney – St. Estèphe</b>					
2000 Château Meyney Cru Grand Bourgeois	0,75l	86,00			77,10

NEUES WEINGUT!

NEUES WEINGUT!

NEUES WEINGUT!

Lieb-  
lingswein  
Andreas  
Müller

# Rotwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€	
<b>ITALIEN</b>						
<b>VENETIEN</b>						
<b>Weingut Masi</b>						
2007 Costasera-Amarone della Valpolicella Classico DOC	0,75l	67,00			58,10	
<b>PIEMONTE</b>						
<b>Weingut Enrico Serafino</b>						
2006/07 Barolo DOCG	0,75l	49,00			40,10	
<b>Weingut Bersano</b>						
2009 Barbera d' Asti DOC „Costalunga“	0,75l	24,00	8,00	4,00	15,10	
<b>TOSKANA</b>						
<b>Weingut Confini</b>						
2010 Chianti DOCG	0,75l	22,70	7,60	3,80	13,80	
<b>Weingut Teruzzi &amp; Puthod</b>						
2009 Peperino IGT	0,75l	22,70	7,60	3,80	13,80	
<b>Marchese Antinori</b>						
2007 Chianti Classico DOCG Riserva	0,75l	39,30			30,40	
<b>Weingut Fassati</b>						
2009 Morellino di Scansano DOC	0,75l	28,50			19,60	
<b>APULIEN</b>						
<b>Weingut Tormaresca</b>						
2010 Torcicoda Primitivo IGT Salento	0,75l	29,50			20,60	
<b>SPANIEN</b>						
<b>RIOJA</b>						
<b>Weingut Roda</b>						
2006 Roda DOC Reserva	0,75l	56,00			47,10	
<b>Weingut Alabanza</b>						
2006 Rioja Alabanza DOC Crianza	0,75l	24,90	8,30	4,20	16,00	
<b>Weingut Miguel Torres</b>						
2009 Ibericos Tempranillo, Rioja	0,75l	22,10	7,40	3,70	13,20	
<b>PENEDES</b>						
<b>Weingut Miguel Torres</b>						
2009 Gran Coronas Reserva DO, Penedes	0,75l	27,00	9,00	4,50	18,10	
<b>CHILE</b>						
<b>CENTRAL VALLEY</b>						
<b>Weingut Miguel Torres</b>						
2009/10 Cabernet Sauvignon Reserve „Santa Digna“	0,75l	23,50	7,90	4,00	14,60	
<b>MAIPO VALLEY</b>						
<b>Weingut Baron Philippe Rothschild</b>						
2009/10 Carmenère Reserva	0,75l	21,50	7,20	3,60	12,60	
2009/10 Escudo Roja	auch als 1,5l erhältlich	0,75l	23,50	7,90	4,00	14,60
<b>Weingut Montes</b>						
2010 Cabernet Sauvignon-Carmenère	0,75l	21,50	7,20	3,60	12,60	
2010 Merlot	0,75l	21,50	7,20	3,60	12,60	
<b>USA &amp; KALIFORNIEN, MENDOCINO</b>						
<b>Weingut Fetzer</b>						
2010 Merlot	0,75l	24,90	8,30	4,20	16,00	
2008 Zinfandel Bonterra	0,75l	32,90			24,00	
<b>SÜDAFRIKA, STELLENBOSCH</b>						
<b>Weingut Dellheim</b>						
2010 Cabernet Sauvignon-Shiraz	0,75l	21,50	7,20	3,60	12,60	



# Rotweine

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>AUSTRALIEN, KOONUNGA HILL</b>					
<b>Weingut Penfolds</b>					
2009 Bin 2 Shiraz Mourvèdre	0,75l	29,60			20,70
2009 Koonunga Hill Shiraz	0,75l	25,50	8,50	4,30	16,60
<b>ARGENTINIEN, MENDOZA</b>					
<b>Weingut Dieter Meier</b>					
2010/11 Puro Malbec Cabernet   <i>ökologischer Anbau</i>	0,75l	21,50	7,20	3,60	12,60
2010/11 Puro Malbec   <i>ökologischer Anbau</i>	0,75l	24,90	8,30	4,20	16,00
2010/11 Puro Corte   <i>ökologischer Anbau</i>	0,75l	29,00			20,10
2010/11 Puro Corte d'Oro   <i>ökologischer Anbau</i>	0,75l	39,00			30,10



# Roséweine

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>DEUTSCHLAND, SAALE-UNSTRUT</b>					
<b>Weingut Pawis</b>					
2010 „Rosalie“ Gutswein	0,75l	21,50	7,30	3,70	
<b>ÖSTERREICH, BURGENLAND</b>					
<b>Weingut Triebaumer</b>					
2010 Blaufränkisch Rosé	0,75l	21,50	7,30	3,70	
<b>ITALIEN, SARDINIEN</b>					
<b>Weingut Sella &amp; Mosca</b>					
2010 Oleandro Alghero DOC	0,75l	19,00	6,00	3,20	10,10
<b>CHILE, CURICO</b>					
<b>Weingut Torres</b>					
2010 Santa Digna	0,75l	21,50	7,30	3,70	

Jahrgangsänderungen vorbehalten.



## Künstler Dieter Meier macht Bio-Weine in Argentinien

**W**as hat ein Schweizer Performancekünstler, Experimentalmusiker und vielseitiger Geschäftsmann mit Wein und Argentinien zu tun?

Er hat mit seinem Pioniergeist und seiner Experimentiernatur seinen Lebensraum realisiert. Im argentinischen Top-Weinbaugebiet Agrelo Alto in Mendoza hat Dieter Meier – der Gründer des Elektropop-Duos YELLO – in den 1990er Jahren 360 Hektar Land gekauft und alles auf eine Karte gesetzt: biologisch, unverfälschte Weine aus der heimischen Mendozatraube zu gewinnen. Und es ist ihm hervorragend gelungen!

Das Restaurant Zumnorde und die Weinstube freuen sich, Ihnen mit den Puro-Weinen von Dieter Meier biologische Weine von höchster Qualität vorzustellen, die Fruchtigkeit, Aromenvielfalt und Sortenreinheit in sich vereinen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist zudem ideal. Meier selbst schwärmt von den Gegebenheiten im Mendoza, die seine Trauben so prall und gehaltvoll werden lassen. Die Böden sind



sandig und enthalten eine Vielzahl von Mineralien, die im Verlauf von Jahrtausenden aus den Anden mit dem Schmelzwasser heruntergeschwemmt wurden. Kombiniert mit sensibler und behutsamer Tröpfchenbewässerung reift die regionale Traube zur vollen Kraft. Die Früchte bewahren unter der heißen Sonne ihre frische Säure, entwickeln eine feine Balance aus aromatischer Frucht, sanft gereiftem Tannin und dezentem Alkoholanteil. Die argentinische Trockenheit sorgt zu-

dem für eine gesunde, fäulnis- und pilzfreie Ernte. Alles läuft ohne Pestizide oder andere chemische Keulen ab, konsequent ökologisch.

Dieter Meier beschreibt seine Weine als „rein und ehrlich“, man kann sie auch authentisch und trotzdem spannend nennen. Zu Fleisch sind sie ein absolut perfekter Begleiter, aber auch als Genusstropfen ein Gedicht.

Neben dem wertvollen, sonnengereiften Rohstoff Traube ist die Kelterung entscheidend für die Qualität. Gekelert werden die Sorten Mendoza, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah mit modernster Önologietechnik. Eine einmalige Kombination aus Tradition und Hightech, die die Puro-Weine zu zertifizierten Spitzenweinen macht.

Beatrix Bergmann beschreibt Meiers Weine so: „Sie verströmen ein intensives Aroma von Pflaumen und schwarzen Beeren mit einem Hauch Vanille. Saftig, vollmundig, mit perfekter Balance von frischer Frucht und Würze. Ein köstlicher Nachhall.“



## — Kaffeespezialitäten —

Caffee Crème	2,00
Espresso	1,90
Espresso doppelt	3,80
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato	2,90
Milchkaffee	2,50
Heiße Schokolade (zarter Schokoladengenuss mit Milch)	5,00
Kännchen Ronnefeldt Tee	5,00
Glas Ronnefeldt Tee	2,00
Espressogedeck (Espresso + Obstbrand + Praline)	6,50

### UNDERBERG

Seit 5 Familiengenerationen wird in Rheinberg eine wohltuende Kräuterspezialität kultiviert. Streng nach dem Geheimverfahren „SEMPER IDEM“.

Der Firmengründer Hubert Underberg brachte nach langjähriger, sorgsamer Entwicklung im Jahre 1846 sein einzigartiges Produkt auf den Markt. Schon bald wurde Underberg in vielen Ländern geschätzt.

Wegen der außerordentlichen Wirkung und Qualität erhielt Underberg in aller Welt zahlreiche Auszeichnungen und Medaillen.

Underberg ist ein Familienunternehmen, in dem seit 5 Generationen die persönliche Initiative und Verantwortung der Firmeninhaber zukunftsweisende Maßstäbe setzt.

WISSEN SIE ...

## Spirituosen

### BITTER

Unicum 4cl	5,00
Ramazzotti 4cl	5,00
Averna 4cl	5,00
Underberg 2cl	3,70

### BRÄNDE VON MEISSENER SPEZIALITÄTEN- BRENNEREI SCHLOSS PROSCHWITZ

Himbeergeist 2cl	4,00
Apfelbrand / Birnenbrand 2cl	4,00
Walnussgeist 2cl	5,50

### WEINBRAND

Asbach Uralt 4cl	6,00
Wilthener Feiner Alter 4cl	4,00

### COGNAC

Courvoisier VSOP 4cl	8,50
Otard VSOP 4cl	8,50
Otard XO 4cl	14,50

### LIKÖRE

Amaretto di Saronno 4cl	4,00
Baileys 4cl	6,00
Cassisee 4cl	4,00
Grand Marnier 4cl	7,00
Molinari Sambuca 4cl	4,00
Heering Kirsch 4cl	6,00

### RUM

Ron Zacapa Solera 23 4cl	10,00
--------------------------	-------

### WODKA

Smirnoff Red Label No 21 4cl	5,00
Absolut Vodka Blue 4cl	5,00

### WHISKEY

Japan-Whiskey Suntory Yamazaki 4cl	19,50
------------------------------------	-------

### BOURBON

Woodford Reserve 4cl	8,50
----------------------	------

### SCOTCH

Johnnie Walker Red Label 4cl	5,50
Johnnie Walker Black Label 4cl	7,50
Dimpel 15 years old 4cl	7,50

### APERITIF

Martini (rosato, bianco, rosso, extra dry) 5cl	3,90
Hugo 0,2l	6,50
Aperol Spritz 0,2l	5,90

### SHERRY

Elegante Dry fino 5cl	3,20
Nectar PX 5cl	4,60

### PORT

Select Ruby Reserve 5cl	5,00
Quinta de Vagellas 5cl	13,90
Chip dry 5cl	5,80

### SÜSSWEINE

Beerenauslese, Weingut Triebaumer 5cl	7,50
---------------------------------------	------



### BRANDY

Torres 10 Grand Reserva 4cl	7,00
Torres jaime 1 4cl	25,00

### GRAPPA

Antinori Merlot 2cl	6,50
Antinori Tignanello 2cl	12,50
Antinori Biserno 2cl	14,50
Nonino Chardonnay 2cl	5,50
Poli di Poli Traminer 2cl	9,50

### KLARE

Malteserkreuz Aquavit 4cl	5,00
Linie Aquavit 4cl	6,00
Nordhäuser Doppelkorn 4cl	4,00

### ANIS

Pastis 51 4cl	8,00
---------------	------

# Champagner, Sekt und Prosecco

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>CHAMPAGNER</b>					
Ruinart brut Rosé	0,75l	104,00			95,10
Ruinart Blanc de Blanc brut	0,75l	104,00			95,10
1996 Duval Leroy Femme de Champagne	0,75l	142,00			133,10
Duval Leroy brut	0,75l	65,00		9,50	56,10
Duval Leroy brut Piccolo	0,2l	19,00			10,10
<b>SEKT</b>					
Sekt Manufaktur Schloss VAUX Rheingau, Cuvée Vaux Rosé brut	0,75l	32,00		4,60	23,10
Sekt Manufaktur Schloss VAUX Rheingau, Cuvée Vaux brut	0,75l	32,00		4,60	23,10
1996 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder brut rot	0,75l	44,60			35,70
<b>PROSECCO</b>					
Prosecco Varaschin Spumanti brut, Valdobbiadene	0,75l	31,00		4,40	22,10

## Longdrinks

Havana Cola	6,50
Whiskey Cola	6,50
Wodka Cola	6,50
Bombay Sapphire-Tonic	7,50
Hendricks-Tonic	8,50
Tanqueray-Tonic	9,50
Campari Orange	5,50
Campari Soda	5,50

### PROSECCO VARASCHIN SPUMANTI BRUT

Stammt aus der Gemeinde Valdobbiadene in Norditalien in der Region Venetien.

Mit seinem intensiven und eleganten Geruch nach Akazien- und Glyzinien-Blüten ist er eine gute Alternative zu einem Crémant oder einem Champagner. Wohlschmeckend zu Vorspeisen oder als Apéritif.

Und er ist ein ganz Besonderer, weil ihn die Inhaber Franz-Josef und Heinrich Zumnorde auf ihren zahlreichen Messebesuchen in Italien entdeckt, selbst getestet und kurzerhand nach Deutschland „importiert“ haben. Natürlich auch gut für den Kreislauf ...

WISSEN SIE ...

## Biere

### BIERE VOM FASS

Wernesgrüner Pils 0,3l	2,90
Wernesgrüner Pils 0,5l	4,90
König Pilsener 0,3l	2,90
Köstritzer 0,3l	3,20
Gaffel Kölsch 0,2l	2,10
Paulaner Hefe 0,3l	3,20
Paulaner Hefe 0,5l	5,30



### FLASCHENBIERE

Bitburger Drive 0,33l	3,10
Paulaner alkoholfrei 0,5l	4,90
Rostocker Pils 0,5l	3,90

### BIERMIX

Black Velvet (Köstritzer mit Champagner)	12,00
Alster 0,3l	2,90
Alster 0,5l	4,90

## Alkoholfreie Getränke

### WASSER

Thüringer Waldquell Pur / Medium / Classic 0,25l	2,80
Thüringer Waldquell Pur / Medium 0,75l	4,90

### SOFT DRINKS

Schweppes Ginger Ale / Tonic / Bitter Lemon 0,2l	2,90
Cola / Cola light	2,90
Fanta / Sprite 0,2l	2,90

### SAFT UND SCHORLE

Tomate 0,2l	2,90
Pink Grapefruit 0,2l	2,90
Schwarze Johannisbeere 0,2l	
Kirsch 0,2l	2,90
Banane 0,2l	2,90
Apfel 0,2l	2,90
Orange 0,2l	2,90
Maracuja 0,2l	2,90
Saftschorle 0,2l	2,90
Saftschorle 0,4l	4,90

# Kulinarisches im Herbst & Winter

## IM SEPTEMBER: ERNTEDANK

Traditionell zum Dank an Gott für die Ernte möchten wir Ihnen das Beste von Feld, Baum, Wald, Wasser und Wiese auf dem Teller servieren. Alle Zutaten stammen aus der Region und werden schonend, schmackhaft und authentisch zubereitet.

Ein Auszug aus der Stubenkarte:

**Knuspriger Spanferkelrücken**  
auf Thüringer Schmorkraut  
mit Kartoffelklößen  
als Hauptgang 15,90 €

**Heißgeräuchertes Saiblingsfilet**  
mit Speckbohnen  
auf Birnen-Kartoffel-Salat  
als Hauptgang 16,90 €

## WILDSAISON – DER HERBST SCHMECKT

Von unserem vertrauten Wildhändler Herrn Möller kommt das wertvolle und absolut naturreine Fleisch vom Wild, das er selbst jagd und fachgerecht vorbereitet. Küchenchef Andreas Müller kombiniert Thüringer Spezialitäten mit besonderen, schmackhaften Ideen, wie zum Beispiel Esskastanienpüree oder Walnusspätzle.

Ein Auszug aus der Stubenkarte:

**Thüringer Wildschweingulasch**  
mit Waldpilzen, Sauerrahm,  
Rosenkohl und Walnusspätzle  
als Hauptgang 14,90 €

**Brust und Keule von der Wildente**  
mit Holunderbeeren Sauce,  
Schwarzwurzeln, Kräutersaitlingen  
und Esskastanienpüree  
als Hauptgang 23,90 €

**Unsere Spezialität in 2 Gängen**  
**Rehessenz**  
mit Waldpilzstrudel

**Rosa gebratener Rehrücken**  
mit Wacholdersauce, glasierten Esskastanien  
Vanillekürbis und Kartoffelcrêpes  
2-Gang-Menü 33,90 €

## KRANZBASTELN MIT CORNELIA ZUMNORDE

Am 27. und 28.11. von 17.00 bis 20.00 Uhr

Den eigenen Adventskranz für sich oder zum Verschenken basteln, mit den Profi-Floristen von N.L. Chrestensen im überdachten und beheizten Biergarten. Dazu reichen wir eine kleine Karte mit winterlichen Leckereien.

Soroptimist  
Adventskalender:  
im November  
bei uns erhältlich.

**Kranz ab € 8,00**  
zzgl. Dekorationsmaterial  
zzgl. Leckereien aus der Stubenkarte

Bitte anmelden unter:  
0361 - 5680 182

## UNSERE MARTINGANS

Für 4 Personen am Abend

**Martinsgans in 3 Gängen**  
am Tisch tranchiert

**Gänseleber-Eis**  
auf Sherry-Trauben und Feldsalat

**Die Brust**  
mit Gänsejus, glasierten Maronen,  
Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Zwischen den Gängen reichen wir  
**Apfel-Sorbet**

Zum Abschluss  
**Die Keulen**  
ohne Knochen, mit Pinien-Honig glasiert  
und mit cremigem Kürbisgemüse  
pro Person 36,00 €



Fragen Sie nach unseren  
Angeboten für Ihre  
Firmen-Weihnachtsfeier,  
z.B. Glühweinempfang  
oder Gänseessen.

## SIE HABEN DIE GÄSTE – WIR DIE GANS

Für 4 Personen zu Hause zum Abholen.

**Gan(s)z klassisch**  
gefüllt mit Zwiebeln, Apfel, Trockenobst und Orangen,  
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße  
**zum Abholen 79,00 €**

**Gan(s)z pompös**  
gefüllt mit Zwiebeln, Apfel, Backobst und Orangen,  
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

**Inklusive einer Flasche**  
Baron Philippe de Rothschild  
Escudo Rojo  
Exzellente, würzig und endlos lang  
**zum Abholen 99,00 €**

Sie müssen nur noch erwärmen.  
Die detaillierte Anleitung liegt Ihrer Gans bei.  
Nach nur ca. 35 Minuten können Sie Ihr Festmahl  
auch schon servieren.

Bestellung bitte mindestens 48 Stunden im Voraus.



# Kulinarisches Weihnachten & Silvester

## AUSTERNESSEN IM SCHUHHAUS ZUMNORDE

24. Dezember | 10.00 - 13.00 Uhr

Traditionelles Austernessen mit Champagner und Prosecco.

Im Schuhhaus Zumnorde am Anger können Sie verschiedene Austern essen, z. B. Austernrundreise & Champagner für zwei für 39,90 €.

Anschließend können Sie in Ruhe durch das Schuhhaus schlendern.



## WEIHNACHTSMENÜ AM 25. & 26.12.

Auszug aus dem Weihnachtsmenü

**Duett vom Thüringer Rehwild**  
mit Lebkuchenjus, Rosenkohl, Schwarzwurzel  
und violetter Kartoffelpüree  
oder

**Kabeljau-Filet aus dem Ofen**  
mit Austern-Chablis-Hollandaise,  
Trüffel-Lauch und Würfel-Kartoffeln

**Weihnachtliche Variation**  
mit Bitterschokolade, Feige und Honig

3-Gang-Menü: 45,00 € | 4-Gang-Menü: 54,00 €

### ÖFFNUNGSZEITEN

WEINSTUBE · BIERGARTEN · TABAKSKOLLEG  
Montag bis Sonntag 11.30 - 23.00 Uhr, kein Ruhetag

### RESTAURANT

Mittwoch bis Samstag 18.30 - 23.00 Uhr  
Sonntag, Montag und Dienstag Ruhetage

### ÖFFNUNGSZEITEN zu den FEIERTAGEN

RESTAURANT & WEINSTUBE

23. & 24.12. geschlossen

25. & 26.12., 11.30 - 15.00 Uhr geöffnet

WEINSTUBE BETRIEBSFERIEN

vom 01. bis 13.01.2013

RESTAURANT BETRIEBSFERIEN

vom 01. bis 29.01.2013

## SILVESTER-KORKENZIEHER-MENÜ

Um 18.00 Uhr begrüßen wir Sie mit einem Weinaperitif in der Küche unseres Restaurants und der Weinstube Zumnorde.

Deutschland  
**Weingut Seebrich, Pfalz**  
2010 Niersteiner Hipping

Gänseleber-Eis auf Apfelgelee

Deutschland  
**Winzerkeller Sommerach, Franken**  
2010 „Escherndorfer Lump“ Riesling Spätlese trocken

Kalbstatar mit Vanillekürbis

Selleriecreme mit gegrillter Jakobsmuschel  
und Röstzwiebelpesto

Neuseeland  
**Urlar Estate, Greytown Wairarapa**  
2010 Urlar Estate Riesling (biodynamisch)

Pochierter Wildlachs  
auf gegrillter Curry-Mango

Deutschland  
**Weingut S.A. Prüm, Mosel**  
2009 „Alte Rebe“ Riesling trocken

Schwarzfederhuhn auf Riesling  
Brust als Crêpinette und die geschmorte Keule,  
dazu Riesling-Beurre-Blanc,  
Wirsingbällchen, Fenchel und Thymian-Polenta

Deutschland  
**Weingut Künstler**  
2009 Riesling „Hochheimer Kirchenstück“ Spätlese

Riesling-Savarin  
und Eis von eingelegten Aprikosen

5-Gang-Menü, Korkenzieher-Weine,  
Wasser und Kaffeespezialitäten

110,00 € pro Person

Am 25. & 26.12. bieten wir das Weihnachtsmenü und das Gansmenü an (kein Essen à la carte).  
Alle Menüs finden Sie auf unserer Internetseite.



Präzision und Leidenschaft prägen unsere erlesene Auswahl feiner Uhren und Schmuck.

Das Gute liegt oft nah!

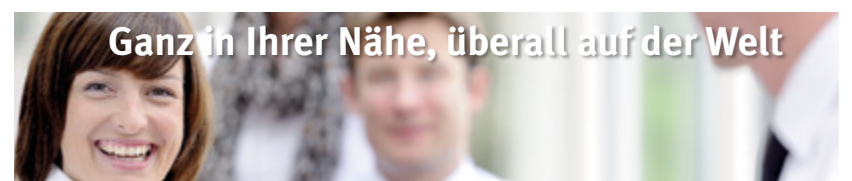
# JASPER

Juweliere und Goldschmiede seit 1797

Anger 28 · 99084 Erfurt · Tel. 0361-5667969  
www.juwelier-jasper.de



→ Steuerberatung → Wirtschaftsprüfung  
→ Rechtsberatung → Unternehmensberatung



Ganz in Ihrer Nähe, überall auf der Welt

ECOVIS WWS Steuerberatungsgesellschaft mbH  
Niederlassungen auch in Erfurt, Arnstadt, Dresden und Leipzig  
Wirtschaftsprüfung und Rechtsberatung über unsere Partner in der Ecovis-Gruppe

www.ecovis.com