



*Herzlich willkommen
im
„Haus zum
Naumburgischen Keller“*

Chronik des Hauses

Das um 1524 entstandene Haus zum Naumburgischen Keller ist ein historisches Gebäude, im Kern unserer schönen Erfurter Altstadt. Seinen Namen erhielt es, weil man hier im Kellergewölbe Naumburger Bier einlagerte. Man nannte dieses Haus im Jahr 1774 „Biereigenhaus“

Von 1886-1922 befand sich in diesem Haus eine Möbelhandlung, dessen Besitzer Bernd Brand war.

Das Gebäude, das bis heute unter Denkmalschutz steht, war viele Jahre lang eine Ruine, bis sich 1989 ein Eigentümer fand, der mit der Rekonstruktion des Gebäudes begann. Das Anwesen bestand aus zwei miteinander verbundenen Teilen, welche den Gesamt- komplex bildeten. Sie wurden aber voneinander getrennt. Das Mauerwerk zwischen den Balken wurde entfernt und 1,5 Tonnen Stahlträger eingezogen. Die Deckenbalken wurden herunter- genommen und der Gebäudeteil wurde mit 24 Spindeln insgesamt 32 Zentimeter gehoben.

So hat man mit viel architektonischen und baulichen Aufwand das Haus am 24.August 1996 wieder als Gaststätte eröffnen können.

Wir, das Team des „Naumburgischen Kellers“, wünschen Ihnen bei uns einen angenehmen Aufenthalt und würden uns freuen, wenn wir Sie bald wieder einmal bewirten dürfen.

Werte Gäste!

***Sie wollen frisch und genussvoll essen,
also Wartezeiten nicht vergessen***

Vielen Dank!



***Täglich durchgehend von
11.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Warme Küche***

Kartenzahlung ab 20,00 Euro möglich

Alkoholfreie Getränke

Fahner Frucht Säfte - aus regionaler Herstellung

<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Rhabarbernektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Kirschsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Kirsch-Bananen Saft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>4,70 €</i>

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

Thüringer Waldquell

<i>Wasser:</i>	<i>0,25 l</i>	<i>0,4 l</i>	<i>0,7 l</i>	<i>0,25 l</i>
<i>classic</i>	<i>2,20 €</i>	<i>3,50 €</i>	<i>4,50 €</i>	<i>Vita Cola</i> <i>2,40 €</i>
<i>stilles</i>	<i>2,20 €</i>	<i>3,50 €</i>	<i>4,50 €</i>	<i>Bitter Lemon</i> <i>2,40 €</i>
<i>medium</i>	<i>2,20 €</i>	<i>3,50 €</i>	<i>4,50 €</i>	<i>Tonic Water</i> <i>2,40 €</i>
				<i>Ginger Ale</i> <i>2,40 €</i>
			<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>2,20 €</i>			<i>4,00 €</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>2,20 €</i>			<i>4,00 €</i>
<i>Fanta</i>	<i>2,20 €</i>			<i>4,00 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>2,20 €</i>			<i>4,00 €</i>
<i>Spezi (Cola-Fanta)</i>	<i>2,20 €</i>			<i>4,00 €</i>

Aperitifs

<i>Martini</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Sherry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,60 €</i>

Unsere Bierspezialitäten

Fassbiere

<i>Bitburger Pils</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Köstritzer Pils</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Köstritzer Kellerbier</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Paulaner Hefe hell</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Bananenweizen</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,10 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Diesel</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,70 €</i>

Flaschenbiere

<i>Paulaner alkoholfrei Münchner Hell</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Paulaner Hefe dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>

Longdrinks

<i>Gin-Tonic</i>	<i>4 cl Gin</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Whiskey-Cola^{3,8}</i>	<i>4 cl Whiskey</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Campari³-Orange oder Campari³-Soda</i>	<i>4 cl Campari</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Havana Cola (3 Jahre)</i>	<i>4 cl Havana</i>	<i>5,80 €</i>

Weinkarte

<u>Offene Weißweine</u>		0,2 l
Müller-Thurgau - Qualitätswein	<i>trocken</i>	5,30 €
<i>- Fruchtig, spritzig, mit einer harmonischen Säure. Weingut Deckert, Saale-Unstrut</i>		
Grauburgunder - Qualitätswein	<i>trocken</i>	4,90 €
<i>- Fruchtiges Bukett nach gelben Früchten und Honigmelone. Würzig, elegant, kräftige Struktur, angenehmer Nachhall. Weinkellerei Diedert, Rheinhessen</i>		
Chardonnay „Il Portone“ IGT	<i>trocken</i>	4,60 €
<i>- Intensive, strohgelbe Farbe. Exotische Früchte Mit einer feinen Fruchtsäure Vini Toser, Italien - Venetien</i>		
Müller-Thurgau - Qualitätswein	<i>halbtrocken</i>	4,60 €
<i>- Frisch, mild & fruchtig. Aromen von Apfel und Johannisbeere. Weinkellerei Diedert, Rheinhessen</i>		
Riesling - Qualitätswein	<i>lieblich</i>	4,70 €
<i>- Feine Aromen von Pfirsich und Quitte. Am Gaumen einen feine Fruchtsüße. Weinkontor Edenkoben Pfalz</i>		
Weinschorle (weiß)		4,00 €

<u>Offener Roséwein</u>		0,2 l
Schillerwein - Qualitätswein	halbtrocken	4,90 €
- Schillernde hellrote Farbe. Fruchtaromen von Reifen Himbeeren, Brombeeren und leichten Zitrusnoten. Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Württemberg		
<u>Offene Rotweine</u>		0,2 l
Dornfelder - Qualitätswein	trocken	5,10 €
- Kraftvoll, würzig, elegant Weingut Deckert, Saale-Unstrut		
Merlot „II Portone“ IGT	trocken	4,70 €
- Vollmundig, robust. Intensive Aromen von schwarzen Kirschen. Vini Toser, Italien - Venetien		
Cabernet Sauvignon VdP	trocken	4,30 €
- Intensiver Duft nach Heidelbeeren. Am Gaumen angenehm mit Aromen von dunklen Früchten. Grand Val, Frankreich – Vin de France		
Portugieser - Qualitätswein	halbtrocken	4,40 €
- Kirschrot, mit feinem Duft nach Waldbeeren. Fruchtig im Geschmack. Weinkontor Edenkoben Pfalz		
Hauswein	halbtrocken	4,30 €
- Tisch- und Zechwein, samtig und harmonisch Weinkontor Edenkoben Pfalz		
„Pfalzrubin“ - Qualitätswein	lieblich	4,30 €
- Rubinrot mit tollen Burgundernoten. Vollmundig Weinkontor Edenkoben Pfalz		
Weinschorle (rot)		4,00 €

Sekt & Prosecco

Rotkäppchen	<i>halbtrocken/trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,00 €</i>
Rotkäppchen Piccolo	<i>halbtrocken/trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,10 €</i>
Prosecco Piccolo	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,10 €</i>
Prosecco Aperol		<i>0,25 l</i>	<i>5,80 €</i>
Prosecco Holunderschlürfchen		<i>0,25 l</i>	<i>5,80 €</i>

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee⁸</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Pott Kaffee⁸</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Espresso⁸</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Doppelter Espresso⁸</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Espresso⁸ Macchiato</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Cappuccino⁸</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Kaffee au lait⁸</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Baileys Latte Macchiato⁸</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Irish Coffee⁸</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Glühwein³</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Glühwein³ mit Amaretto</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Jagertee</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Glas Eilles-Tee⁸</i>	<i>2,20 €</i>
<i>(Kamille, Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Grüner Tee, Roibusch, Darjeeling)</i>	
<i>Tasse heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Glas Grog</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Heiße Zitrone</i>	<i>2,20 €</i>

Spirituosen aus Thüringen

<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Aromatique</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Fahner Frucht Obstler – aus unserer Region</i> <i>(Williams, Zwetschge, Kirsch, Mirabelle,</i> <i>Haselnuss, Honig)</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>

Spirituosen

<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>

Spirituosen

<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Küstennebel</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Becherovka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>

Weinbrand, Whiskey und Cognac

<i>Goldkrone</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Johnny Walker</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>JimBeam</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>RemyMartin</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>

***Zum Einstieg aus den dampfenden Töpfen
Getting started with steaming bowls***

Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons

🍴👤🥗🥕 7

4,90 €

Tomato soup served with herb croutons

Zwiebelsuppe mit Kräutercroutons

🍴👤🥗🥕 6

4,90 €

Onion soup with herb croutons

Feines Würzfleisch mit Käse überbacken und Toast

🍴👤🥗🥕🥖 2,4,7,11

7,50 €

Creamy ragout with cheese gratiné and toast

***Ein Blick in unsere Salatküche
Our Salads***

Kleiner gemischter Salatteller mit Ei

🍴👤🥗 7,9

6,20 €

Small mixed salad with hard-boiled egg

Großer Salatteller mit Putenstreifen, Ei und Toast

🍴👤🥗 7,9

12,90 €

Large salad with strips of turkey, hard-boiled egg and toast



Vegetarische Gerichte - Veggie dishes

Ofenkartoffel mit hausgemachter Sourcream, Salatbeilage 7,90 €

🍷🍷 7,9

Baked potato with homemade sour cream and side salad

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast, Salatbeilage 7,40 €

🍷🍷🍷🍷 5,7,11

Baked camembert with cranberries and toast

Hausgemachte Gemüsenocken mit Reis und Tomatensoße 11,90 €

🍷🍷🍷 7,2,9

Small homemade vegetable dumplings with rice and tomato sauce

Gebackene Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuterfrischkäse, hausgemachter Sourcream und Salatbeilage 8,90 €

🍷🍷🍷🍷 7,9

Crispy hash browns stuffed with herb cream cheese, served with homemade sour cream and side salad

Fisch aus Fluss und Meer - Fish from river and sea

Räucherlachs mit Kartoffelpuffern, hausgemachter Remouladensoße, Salatbeilage 11,50 €

🍷🍷🐟 2,7,9,10

Smoked salmon served with hash browns, homemade remoulade and side salad

Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensoße, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage 10,30 €

🍷🍷🍷🍷🐟 2,4,7,9

Breaded saithe filet, fried crisp, served with potatoes and parsley as well as homemade remoulade and side salad

Fischfilet gebraten, nach Angebot, Reis in Kräuterbutter mit Letscho (Paprika-Zwiebel-Gemüse) 14,40 €

🍷🍷🍷🍷🐟 2,7,10

Fried fish filet 'catch of the day', rice with herbs and butter; served with bell peppers and onions in a savory sauce

***Ohne Thüringer Klöße geht es nicht
Thuringian potato dumplings are a must***

Schweinehaxe (ohne Schwarte) mit Sauerkraut und Thüringer Klößen 14,10 €

‡ 2,4

Pork leg with sauerkraut and Thuringian potato dumplings

Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 14,60 €

‡ † ♻️ 4,11,12

Beefroulade with Thuringian potato dumplings and red cabbage with apples and spices

Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 14,60 €

‡ † ♻️ 4,11,12

Marinated pot roast with Thuringian potato dumplings and red cabbage with apples and spices



Aus Tiegel und Pfanne *Out of the frying pan*

Bauernfrühstück *Bratkartoffeln mit Schinken in Eier gehüllt, an Salatbeilage angerichtet* 10,30 €

🍷🍴🍴 2,4,5

Farmhouse breakfast *fried potatoes baked with eggs and bacon and small mixed salad on the side*

Thüringer Bratwurst *mit Sauerkraut und Bratkartoffeln* 10,40 €

🍷🍴 1,4,5,10

Thuringian Bratwurst *(fried pork sausage) with sauerkraut and fried potatoes*

Thüringer Rostbrätl *mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffelpuffern und Salatbeilage* 11,20 €

🍷🍴 2,9,10

Thuringian Rostbrätl *(grilled pork steak) with sautéed onions, hash browns and side salad*

Thüringer Fleischsülze *mit hausgemachter Remouladensoße dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage* 10,40 €

🍷🍴 4,5,6,7

Thuringian Fleischsülze *(pork meat in aspic) with fried potatoes, homemade remoulade and side salad*

Putenbruststeak *mit Gemüse und Kartoffelspalten* 13,30 €

🍷🍴🍴 9,10

Steak of turkey *with vegetables and baked country potatoes*

Schweineschnitzel *mit Gemüse und Pommes Frites* 13,90 €

🍷🍴🍴 9,10

Fried breaded pork *cutlet with French fries and vegetables*

Zur Abwechslung nach Art des Hauses À la Maison

*Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,
Kroketten und Salatbeilage* 14,20 €

🍷🍷🍷🍷 7,11

*Pork steak topped with ragout and gratinated cheese served with
potato croquettes*

Thüringer Spezialitätenpfanne 15,50 €
*kleine Bratwurst, kleines Rostbrätel, Kasslersteak
an Sauerkraut und Thüringer Klößen*

🍷🍷 1,5,9

Thuringia mixed platter
*a small Thuringian sausage, a Thuringian pork steak, a smoked
pork steak, sauerkraut and Thuringian potato dumplings*

Für unsere kleinen Gäste For our little guests

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise 4,50 €

🍷🍷 1,2,4

French fries with ketchup or mayonnaise

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Sahnehaube 5,80 €

🍷 4,7,9,10

3 Hash browns with apple sauce and whipped cream

Milchreis warm oder kalt mit Apfelmus, Zucker und Zimt 4,90 €

🍷 4,5,9,10

Rice Pudding hot or cold with applesauce, sugar and cinnamon

Zum Schluss die süße Versuchung Sweet temptations

Parfait nach Art des Hauses

5,90 €

🍷 4,7,9,11

Parfait à la maison

Rote Grütze mit Vanillesoße und Sahnehäubchen

4,30 €

🍷 4,7,9

Fruit jelly with vanilla sauce and whipped cream

Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränken

1 mit Phosphat

6 mit Geschmacksverstärker

11 mit Mehlbehandlungsmittel

2 mit Konservierungsstoff

7 mit Milcheiweiß

12 geschwefelt

3 mit Farbstoff

8 mit Koffein oder Teein

13 chininhaltig

4 mit Süßungsmittel

9 mit Säuerungsmittel

14 koffeinhaltig

5 mit Antioxidationsmittel

10 mit modifizierter Stärke

15 Zuckerkulör



Glutenhaltiges Getreide



Schalenfrüchte



Krebstiere und -erzeugnisse



Sellerie und -erzeugnisse



Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



Senf und -erzeugnisse



Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine



Sesamsamen und -erzeugnisse



Erdnüsse und -erzeugnisse



Schwefeldioxid und Sulfite



Soja(-bohnen) und -erzeugnisse



Lupinen und daraus hergestellte Produkte



Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)



Weichtiere

Aus haftungsrechtlichen Gründen weisen wir auf ein geringes Restrisiko hin!