



CAFÉ & BISTRO  
ALLIANZHAUS



07/2026



CAFÉ & BISTROKARTE  
GUTEN APPETIT

[cafe-bistro-allianzhaus.de](http://cafe-bistro-allianzhaus.de)

## HAUSGEMACHTE TORTEN UND KUCHEN



### HERZLICH WILLKOMMEN

Einen leckeren Espresso? Einen Eisbecher oder doch lieber ein Stück von unserem selbstgebackenen Kuchen oder der Torte? Vielleicht auch alles zusammen? Der Genuss-Nachmittag ist gesichert!

Kleine erlesene Gerichte, Vorspeisen, Hauptgänge und etwas Süßes. Schlemmen und genießen Sie bei einem Glas Weiß- oder Rotwein. Vielleicht darf es auch ein Degistif sein?

Probieren Sie unsere hausgemachten Torten und Kuchen. Die tagaktuellen Spezialitäten aus unserer Konditorei finden Sie an unserer Kuchenvitrine.

Lassen Sie sich dort direkt beraten und treffen Sie Ihre Auswahl.

<b>Sahnetorte</b>	Stück	<b>5,50</b>
<b>Crementorte</b>	Stück	<b>5,50</b>
<b>Quarktorte</b>	Stück	<b>4,70</b>
<b>Obsttorte</b>	Stück	<b>4,70</b>
<b>Blechkuchen</b>	Stück	<b>3,70</b>

Bitte erfragen Sie die Allergene und Zusatzstoffe bei unserem Personal.

## KAFFEE UND SCHOKOLADEN



# Auf- tanken.

Matthäus 11, 28

3

Kaffee Crema <sup>11</sup>	Tasse	2,95
Kaffee Crema <sup>11</sup>	Pott	4,50
Cappuccino <sup>g, 11</sup>		4,20
Latte Macchiato <sup>g, 11</sup>		4,80
Milchkaffee <sup>g, 11</sup>		4,20
Espresso <sup>11</sup>		2,95
Espresso doppio <sup>11</sup>		4,50



Tauchen Sie ein in die aromatische Welt unserer frisch gebrühten Kaffeespezialitäten – vom samtigen Cappuccino bis zum intensiven Espresso.

Für die süßen Genussmomente sorgt unser cremiger Kakao, der nicht nur Herzen erwärmt.

<b>Edelbitter 70% Kakaoanteil <sup>g</sup></b> kräftiger feinherber Geschmack, garniert mit Sahne	5,50
<b>Kakao, lösliche Kakaomischung mit Milch <sup>g</sup></b>	2,50
<b>Heiße Milch <sup>g</sup></b>	2,00

## WASSER, LIMONADEN UND BIO-TEE

<b>Mineralwasser Thüringer Waldquell</b> Classic, Medium, Still	0,25 l	<b>2,70</b>
<b>Mineralwasser Thüringer Waldquell</b> Classic, Medium, Still	0,75 l	<b>6,90</b>
<b>Ginger Ale Thüringer Waldquell</b> <sup>2</sup>	0,25 l	<b>3,00</b>
<b>Apfelschorle Thüringer Waldquell</b>	0,25 l	<b>3,00</b>
<b>Tonic Water Thüringer Waldquell</b> <sup>4, 6, 10</sup>	0,25 l	<b>3,00</b>
<b>Homemade Biolimonade</b>	0,50 l	<b>7,50</b>
<b>Homemade Biolimonade</b> Holunderblüte-Zitronenmelisse Himbeer-Zitrone Ingwer-Minze-Limette Pfersich	0,25 l	<b>4,50</b>
<b>Schwarzer Tee</b>		<b>3,50</b>
<b>Grüner Tee</b>		<b>3,50</b>
<b>Früchtetee</b>		<b>3,50</b>
<b>Rotbuschtee</b>		<b>3,50</b>
<b>Kräutertee</b>		<b>3,50</b>
<b>Pfefferminztee</b>		<b>3,50</b>





<b>Watzdorfer Burg Pils <sup>a</sup></b>	0,33 l	<b>3,30</b>
<b>Watzdorfer Schwarzbier <sup>a</sup></b>	0,33 l	<b>3,30</b>
<b>Erdinger Brauhaus Hell <sup>a</sup></b>	0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Erdinger Hefeweizen <sup>a</sup></b>	0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Erdinger Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup></b>	0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Erdinger Brauhaus Naturradler <sup>a</sup></b>	0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Clausthaler Alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Afri Cola <sup>2, 11</sup></b>	0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Bionade</b> verschiedene Sorten	0,33 l	<b>3,50</b>
Naturtrübe Orange		
Holunder		
Zitrone-Bergamotte		
<b>Fahner Apfelsaft</b>	0,20 l	<b>2,90</b>
<b>Fahner Orangensaft</b>	0,20 l	<b>2,90</b>
<b>Fahner Sauerkirschnektar</b>	0,20 l	<b>2,90</b>
<b>Fahner Bananennektar</b>	0,20 l	<b>2,90</b>
<b>Fahner KIBA Kirsch-Bananennektar</b>	0,40 l	<b>5,50</b>

# An- stich.

Offenbarung 22, 17










**BIERE,  
ERFRISCHUNGSGETRÄNKE  
UND SÄFTE**

# Licht- blick.

Psalm 119,105



## SUPPEN, VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE


<b>Gulaschsuppe kleine Portion 200 ml</b>  	7,50
<b>Gulaschsuppe große Portion 400 ml</b>	13,00
Mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt	
<b>Cocos-Curry-Suppe</b> <sup>i</sup>  	7,50
Exotisch-thailändische Suppe mit Gemüse- und Hähnchenfleischeinlage	
<b>Paprika-Schmandsuppe</b> <sup>g, i, j</sup> 	6,95
Fruchtig-aromatisch aus roten Paprika mit feinen Raucharomen	
<b>Hausgebackener Zwiebelkuchen</b> <sup>a, c, g</sup>	7,20
serviert an einem Salatarrangement mit leckerem Kräuterdip	
<b>Wildkräutersalat</b> <sup>a, c, g, j</sup>  	9,50
<b>Wildkräutersalat mit Grana Padano</b> <sup>a, c, g, j</sup>	10,50
und allerlei Zutaten der Saison mit Honig-Senf-Dressing mariniert, dazu reichen wir knuspriges Baguette	
<b>Tranchen vom Räucherlachs</b> <sup>a, c, d, g, l, 3</sup>	16,00
an Kartoffel-Rösti und Salatbouquet mit Sahnemeerrettich	
<b>Baguettekörbchen mit dreierlei „Dip“</b> <sup>a, c, g, 3</sup>	6,50
Knusprige Baguettescheiben mit Kräuterquark, Griebenschmalz und Kräuterbutter	
<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus klein 1 x 180g</b> <sup>a, c, 3</sup>	7,50
<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus groß 2 x 180g</b> <sup>a, c, 3</sup>  	12,50
schmecken so lecker wie bei Oma	

**Pinsa „Esplanade“ nach Art des Hauses** <sup>a, f, g</sup> **14,00**  
Wochenaktuell und saisonal kreativ von unserem Küchenteam belegt.  
Fragen Sie dazu unser Serviceteam

**Pinsa „Elsässer Art“** <sup>a, f, g</sup> **13,50**  
Crème Fraîche Mischung, mit würzigem Beef Bacon  
und roten Zwiebeln auf knusprigen Pinsa Romagna Boden

**Pinsa „Spinat – Hirtenkäse“** <sup>a, f, g</sup>  **14,50**  
Knoblauchcreme mit Blattspinat, Tomaten und  
Hirtenkäse auf knusprigen Pinsa Romagna Boden

**Fussiloni mit Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce** <sup>a, b, c, g</sup> **19,50**  
Riesengarnelenschwänze ohne Schale, sous vide gegart  
in einer Sauce von Kokos, Curry und Safranfäden

**Tagliarini (150g) mit Gemüsebolognese** <sup>a, c, i</sup>  **9,95**  
fein gewürfeltes italienisches Gemüse und frische Kräuter  
in Tomatensoße

Pinsa = ofenfrisches Pizzabrot

Unsere warmen Gerichte sind mehr als nur eine Mahlzeit – sie sind ein Stück Geborgenheit auf dem Teller. Mit Sorgfalt gekocht, mit Liebe abgeschmeckt und mit einem offenen Herzen serviert.



Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

## HAUPTSPEISEN



## HAUPTSPEISEN

**Tagliarini (200g) mit Sauce Bolognese** <sup>a, c, i</sup> 12,95  
Klassisch, aus reinem Rindfleisch und Röstgemüse

**Hackbällchen mit Basmatireis** <sup>a, i, j, 3</sup>   13,00  
Würzige Bällchen in fruchtigem Tomatensugo.  
verfeinert mit Basilikum

**Chili con Carne mit frischem Baguette**  14,95  
aus Rindfleisch mit Kidney-Bohnen, Mais, Zwiebeln,  
Tomaten und Paprika

**Chili con Carne mit Basmatireis**   17,50  
aus Rindfleisch mit Kidney-Bohnen, Mais, Zwiebeln,  
Tomaten und Paprika

**Paprika-Zitronenhähnchen mit Basmatireis** 15,95  
Gebratene, zarte Hähnchenstreifen in einer aromatischen  
Sauce aus Paprika, Zwiebeln und milder Zitrone

**Gemüsecurry mit Baguette** <sup>f, h, i, k</sup>  14,50  
Viel Gemüse in cremiger Sauce mit Kokosmilch  
mild-fruchtig abgestimmt

**Gemüsecurry mit Basmatireis** <sup>f, h, i, k</sup>   17,50  
Viel Gemüse in cremiger Sauce mit Kokosmilch  
mild-fruchtig abgestimmt

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.





## ROSÉ, PRICKELNDES UND VISECCO – ALKOHOLFREIE SPEZIALITÄTEN



**Aperol Spritz**<sup>2, 10</sup> 0,20 l 8,70

**Limoncello Spritz** 0,20 l 8,70

**Zardetto, Private Cuvée Spumante** 0,10 l 3,80  
*Italien, Venetien* 0,75 l 22,00

Fein moussierender Spumante mit einem reichen Bukett von weißen Blüten, reifen Limetten und einem Hauch Marzipan.

**WiesenObst – Cider, feinherb** 0,33 l 5,70

Rundes, weiches Mundgefühl durch üppige Fruchtigkeit feinherb, demi sec - erfrischend prickelnd.

**Wiesenobst – Cider Rosé, Alkoholfrei herb** 0,33 l 5,70

Markantes Süße-Säurespiel, spannende Bitternoten mit herben Akzenten des alkoholfreien Rotweins.

**ViSecco Sauvignon Blanc** 0,375 l 14,95

**WiesenObst | Kräuter | Blüten**

Geschmacklich offenbart sich eine lebhaft Säure, gefolgt von fruchtig-floralen Noten und einer subtilen Würze, die ein ausgewogenes Geschmackserlebnis bietet.

**ViSecco Pinot Meunier** 0,375 l 14,95

**WiesenObst | Kräuter | Blüten**

Geschmacklich dominiert frische Säure, geprägt von roten Johannisbeeren, harmonisch abgerundet durch milde Noten des Schwarzrieslings.

## PRISECCO ALKOHOLFREI



**PriSecco – Rotfruchtig** 0,20 l 7,50  
**WiesenObst | Johannisbeere | Sauerkirsche** 0,75 l 24,00

*Deutschland, Schwaben*

Dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeere. Anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte und der Limette, dazu erfrischend feine Kohlensäure.

**PriSecco – ApfelSinfonie** 0,20 l 7,50  
**Sämling | Rhabarber | Roter Senf** 0,75 l 24,00

*Deutschland, Schwaben*

Vollreifer, säurebetonter Apfel mit feinen Karamellnoten. Würzige Kräuteraromen ergeben den langen und dezent „scharfwürzigen“ Nachhall.

**PriSecco – Rose** 0,20 l 7,50  
**Boskoop Apfel | Rose | Himbeere** 0,75 l 24,00

*Deutschland, Schwaben*

Feiner süßlicher Auftakt der Himbeere mit erfrischender Säure des Boskoop Apfels. Würzig im Mittelstück mit langem Nachhall.

Weitere Sorten nach Verfügbarkeit.

Seit 2003 kreiert Jörg Geiger, Schlat in Schwaben, aus alten Obstsorten unter Einsatz von über 200 Gewürzen, 70 Kräutern und 20 Blüten einzigartige Getränke, die reich sind an Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt.



## WEIßWEINE

<b>Sanziana Sauvignon Blanc<sup>l</sup></b> Weißwein trocken, Rumänien Ein moderner Sauvignon Blanc so wie er sein muss, frisch, fruchtig, spritzig mit saftigem Geschmack	0,25 l <b>6,50</b> 0,75 l <b>18,00</b>
<b>Weimarer Poetenweg Werkstück Auxerrios<sup>l</sup></b> Weißwein trocken, Thüringen, Saale Unstrut präsentiert sich mit frischer Birne, Holunderblüten und Waldbeeren, aromatischer und vollmundiger Höchstgenuss	0,25 l <b>9,50</b> 0,75 l <b>26,00</b>
<b>Stefan Winter Hillview Grauburgunder<sup>l</sup></b> Weißwein trocken, Rheinhessen Ein überzeugender Grauburgunder würzige Noten mit gelber Frucht, Saftigkeit und Ausgewogenheit	0,25 l <b>7,20</b> 0,75 l <b>19,00</b>
<b>Knyp Reingau Riesling feinherb<sup>l</sup></b> Weißwein halbtrocken, Rheingau Ein saftiger nach Pfirsich und Quitte schmeckender Wein ein Sommerwein mit angenehmer Frische	0,25 l <b>7,20</b> 0,75 l <b>19,00</b>
<b>Weimarer Poetenweg „Poet“ weiß<sup>l</sup></b> Weißwein halbtrocken, Thüringen, Saale Unstrut Unkomplizierter Wein zum Genuss für jeden Tag Besticht durch seine Saftigkeit und Mineralität	0,25 l <b>8,50</b> 0,75 l <b>24,00</b>
<b>Canyon Road Moscato süß<sup>l</sup></b> Weißwein lieblich, Kalifornien Ein superfruchtiger Moscato mit Noten von Pfirsich und tropischen Früchten	0,25 l <b>6,50</b> 0,75 l <b>18,00</b>



# Jup- heidi.

Psalm 28, 7



<b>Sanziana Pinot Noir Rosé<sup>l</sup></b>	0,25 l	<b>6,50</b>
Roséwein, halbtrocken, Rumänien	0,75 l	<b>18,00</b>
Elganter Rose mit frischen und harmonischen Aromen nach Himbeeren und Pfirsich.		
<b>Sanziana Cabernet Sauvignon<sup>l</sup></b>	0,25 l	<b>6,50</b>
Rotwein, trocken, Rumänien	0,75 l	<b>18,00</b>
Noten von schwarzer Johannisbeere, Waldbeeren und Eukalyptus, frischer unkomplizierter Wein zu jeder Zeit		
<b>Weimarer Poetenweg „Poet“ rot<sup>l</sup></b>	0,25 l	<b>8,50</b>
Rotwein trocken, Thüringen, Saale Unstrut	0,75 l	<b>24,00</b>
Würzig und vielschichtig mit schwarzen Früchten wie Kirsche, Holunder und Brombeere		
<b>Costarossa Surani Primitivo di Manduria DOC<sup>l</sup></b>	0,25 l	<b>8,50</b>
Rotwein, trocken, Italien, Apulien	0,75 l	<b>24,00</b>
Kraftvolle Aromen von roten und dunklen Früchten, rund und saftig am Gaumen, intensive Würze mit weichen Tanninen.		
<b>Oromonte Castilla Navarro Lopez Tempranillo-Garnacha<sup>l</sup></b>	0,25 l	<b>6,50</b>
Rotwein, halbtrocken, Spanien	0,75 l	<b>18,00</b>
Sehr beerenfruchtiges Bouquet süße Frucht, samtig und süffig.		
<b>Canyon Road Merlot<sup>l</sup></b>	0,25 l	<b>6,50</b>
Rotwein, halbtrocken, Kalifornien	0,75 l	<b>18,00</b>
Aromen von dunkler Kirsche, saftig-marmeladiger Johannisbeere, zarter Vanille und frischen Gewürzen		

## ROSÉ UND ROTWEINE

## APERITIF UND DEGISTIF

**Ramazotti** 2 cl 3,50

### Edelobstbrände aus der Fahner Landbrennerei in Thüringen

**Williams Christ** 2 cl 3,80

**Himbeer-Geist** 2 cl 3,80

**Haselnuss-Brand** 2 cl 3,80

**Mistral Provence Rosé Gin 40 %** 2 cl 5,20

leicht würzig, pikant mit Eukalyptus im Abgang  
Aromen von Thymian, Basilikum, Fenchel, Grapefruit,  
Eukalyptus und Minze verleihen dem Gin seine einzigartigen  
Noten und vermitteln das Lebensgefühl der Provence.



**Glen Moray 12 Jahre 40 %** 2 cl 5,20

süß, fruchtig und floral  
Aromen von Toffee, Ingwermarmelade und Brombeeren.

Ob als eleganter Einstieg oder krönender Abschluss – entdecken Sie unsere  
feine Auswahl an Aperitifs und Digestifs. Ideal zum Anstoßen, Genießen  
und Verweilen.





- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| a | Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse | 01  | mit Konservierungsstoff                             |
|   |   | 02  | mit Farbstoff                                       |
| b | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse   | 03  | mit Antioxidationsmittel                            |
|   |   | 04  | mit Süßungsmittel Saccharin                         |
| c | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse   | 05  | mit Süßungsmittel Cyclamat                          |
| d | Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse  | 06  | mit Süßungsmittel Aspartam enthält Phenylanunquelle |
| e | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse   | 07  | mit Süßungsmittel Acesulfam                         |
| f | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse   | 08  | mit Phosphat  |
|   |   | 09  | geschwefelt   |
| g | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)   | 10  | chininhaltig  |
|   |   | 11  | coffeinhaltig                                       |
| h | Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse)                               | 12  | mit Geschmacksverstärker                            |
|   |   | 13  | geschwärzt  |
| i | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse   | 14  | gewachst  |
| j | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse   | 15  | gentechnisch verändert                              |
| k | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse   |   |   |
| l | Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg bzw. 10 mg / l                               |  | Vegetarisch   |
|   |   |  | Vegan   |
|   |   |  | Glutenfrei  |
| m | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  |  | Lactosefrei   |
| n | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse   |  | Zuckerfrei  |

## ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

## ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTELN



## CAFÉ & BISTRO ALLIANZHAUS

Café & Bistro Allianzhaus  
c/o Stay Inspired GmbH  
Esplanade 5-10a  
07422 Bad Blankenburg

Telefon: (036741) 21232  
Mail: [info@cafe-bistro-allianzhaus.de](mailto:info@cafe-bistro-allianzhaus.de)  
[www.cafe-bistro-allianzhaus.de](http://www.cafe-bistro-allianzhaus.de)  
[www.fb.com/cafebistroallianzhaus](http://www.fb.com/cafebistroallianzhaus)

Ob Omas 80. Geburtstag im Familienkreis, ein ausgelassener Mädelsabend vor der Hochzeit, ein entspannter After-Work-Abend nach einem turbulenten Tag oder feierliche Anlässe wie Taufe, Kommunion, Konfirmation oder Jubiläum – Gründe zum Feiern gibt es viele.

Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen für Ihre besonderen Momente: stilvolle Räumlichkeiten und die ideale Herberge für Sie und Ihre Gäste. Feiern Sie unbeschwert – wir kümmern uns um den Rest

### **Bildnachweis:**

Matthias Creutzberg, Watzdorfer Erlebnisbrauerei GmbH

### **Platzkapazitäten:**

Innenbereich 50 Plätze  
Winter-Terrasse 18 Plätze (November – März)  
Sommer-Terrasse 55 Plätze (April – Oktober)

### **Öffnungszeiten:**

Montag – Sonntag: 12.00 – 20.00 Uhr

