

Herzlich Willkommen im Gasthof & Pension Thräna!

An der Grenze zwischen Sachsen und dem Thüringer Land, direkt an der B 93, liegt unser Haus, welches besonders bei den Freunden der gutbürgerlichen Küche sehr beliebt ist.

Freuen Sie sich auf eine gepflegte Atmosphäre, freundlichen Service und kulinarische Kostbarkeiten. Genießen Sie Speisen und Getränke - sofern es das Wetter erlaubt - unter freiem Himmel in unserem Sommergarten. Entspannen Sie sich in unserem Kaminzimmer bei einem Glas Wein. Erleben Sie große Festlichkeiten im Kreise Ihrer Lieben.

Nutzen Sie unser Haus mit seinen modernen Gästezimmern als Oase der Ruhe, in die Sie sich nach einem anstrengenden Ausflugstag oder einer turbulenten Familienfeier gern zurückziehen.

Wir haben für Sie geöffnet von:

Dienstag 11 bis 14 Uhr

Mittwoch - Freitag: 11 bis 14 Uhr sowie ab 17 Uhr

Samstag und Sonntag: ab 11 Uhr

Nach ihrem Aufenthalt im Gasthof & Pension Thräna wünschen wir Ihnen eine angenehme Weiterfahrt!

Suppen & Vorspeisen zum Appetit- und nicht zum Sattmachen

Klare Brühe mit Gemüseeinlagen,
Fleischklößchen und Eierstich_(d,h,i) 3,70 €

Soljanka nach Art des Hauses_(2,9,12,j,k) 3,60 €

Saisonsuppe

WAS DER BAUER NICHT KENNT, DAS ISST ER NICHT!

Ragout fin vom Huhn mit Toastbrot_(1,9,a,e) 4,90 €

Würziger Gurkensalat 2,90 €

DER APPETIT KOMMT BEIM ESSEN!

Raffinierte Salatkompositionen – frisch & herzhaft

Gemischter Salat mit Fetakäse und Hausdressing _(2,h) 8,90 €

Frischer Salat mit Hähnchenbruststreifen und Hausdressing_(e,3) 9,90 €

Frischer Salat mit Zanderfilet und Hausdressing_(e,3) 10,90 €

Gemischter Salatteller mit feinem Joghurtdressing_(d,h) 6,90 €

Hausdressing aus Balsamico, Olivenöl und Kräutern

WER EINEN GUTEN TAG HABEN WILL, MUSS IHN SICH MACHEN!

Vegetarische Gerichte

Linguine mit Blattspinat_(d,h) 8,90 €

**WAS MAN SICH EINGEBROCKT HAT,
MUSS MAN AUCH AUSLÖFFELN!**

Gebackener Camembert mit frischen Salat, Ananas,
Preiselbeeren und Toast_(a,h) 8,50 €

Gekochte Eier mit Kräuter-Senf-Soße und Petersilienkartoffeln 8,90 €

**KEINE SCHENKE OHNE TRANK,
KEINE EHE OHNE ZANK!**

Schlemmereien zum Sattwerden

Herzhafter Wildgulasch mit Waldpilzen, Apfelrotkraut
und Thüringer Klößen_(1,5,6) 13,50 €

Geschmorter Wildschweinbraten in Preiselbeersauce mit
Waldpilzen, Apfelrotkraut und Thüringer Klößen_(1,5,6,h) 14,40 €

Medaillons von der Schweinslende, serviert mit frischen
Champignons, Kräuterrahmsauce und Pommes frites_(1,h,k,l) 13,40 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Thüringer Klößen
(Stück von der Hinterkeule des Rindes,
gekocht im Wurzelsud)_(1,5,6,9,a,h,j) 10,90 €

**BESSER DEN MAGEN VERRENKT
ALS DEM WIRT WAS GESCHENKT!**

Gepökelte Schweinszunge in Butter gebraten,
mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln₍₁₂₎ 11,90 €

**ERST DIE ARBEIT UND DANN DAS
VERGNÜGEN!**

Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Zwiebeln,
Remoulade und deftige Bratkartoffeln_(12,d,h,k,l) 9,50 €

**WENN 'S AM BESTEN SCHMECKT,
SOLLTE MAN AUFHÖREN!**

Nach Hausrezept gepökeltes Eisbein
mit Sauerkraut Meerrettichsoße und Thüringer Klößen_(1,2,3,12,a,h,j) 14,30 €

Pikanter Schweinegulasch mit Rotkohl und Thüringer Klößen_(1,2,3) 11,40 €

Ein wahrlich Essvergnügen aus Tiegel und Pfanne

Paniertes Schweineschnitzel mit Ei, frischen Champignons
und Pommes frites_(a,d) 12,40 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzrahm
und deftigen Bratkartoffeln_(a,d,h) 13,40 €

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Möhrengemüse und
Petersilienkartoffeln_(a,d) 11,40 €

Thüringer Rostbrätel – Kammsteak mit in Senf
gebratenen Zwiebeln und deftigen Bratkartoffeln_(k,l) 10,90 €

VIELE KÖCHE VERDERBEN DEN BREI!

Ein Paar Rostbratwürste aus eigener Produktion mit
Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 10,90 €

AUF EINEM VOLLEN BAUCH STEHT EIN FRÖHLICH HAUPT!

Hähnchen „cordon bleu“ mit Rosmarinkartoffeln
und Kräuterdip_(12,a,d) 12,90 €

Rumpsteak (250g-300g) medium gebraten mit Pfeffersoße,
Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage_(k,l) 18,90 €

ALLES HAT EIN ENDE, NUR DIE WURST HAT ZWEI!

Wohlgeschmack aus Meer, See, Fluss und Bach

„Bornaer Adria“ – Forelle paniert und gebraten,
serviert mit zerlassener Butter, Apfelrotkraut und Petersilienkartoffeln_(a,d)
15,90 €

**MANCHER DENKT ZU FISCHEN
UND KREBST NUR!**

Zanderfilet paniert und gebraten mit Apfelrotkraut
und Petersilienkartoffeln_(a,d) 14,90 €

EIN FROHER GAST IST NIEMALS LAST!

gebratenes Norwegisches Lachsfilet
mit Linguine und Blattspinat_(h) 15,90 €

**IST DER MAGEN SATT, SIND DIE GLIEDER
MATT**

**ESSEN UND TRINKEN HÄLT LEIB UND SEELE
ZUSAMMEN!**

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ₍₁₀₎	1,80 €
Kännchen Kaffee ₍₁₀₎	3,20 €
Cappuccino ₍₁₀₎	2,00 €
Mocca Cino ₍₁₀₎	2,00 €
Café Latte Macchiato ₍₁₀₎	2,30 €
Espresso ₍₁₀₎	1,80 €
Doppelter Espresso ₍₁₀₎	2,80 €
Heiße Schokolade _(h)	2,20 €
Schwarzer Tee mit Zitrone	1,50 €
Tee (Hagebutte/Pfefferminze/Früchte)	1,40 €
Heiße Zitrone	2,80 €
Grog	3,40 €
Glühwein ₍₅₎	2,90 €

Kuchen

1 Stück Kuchen (Apfel, Pflaume, Johannisbeer-Kokos, Schoko-Bienenstich) _(9,a,d,f,g,h,i)	2,90 €
Schwarzwälder Kirschnitte _(a,d,h,n)	3,50 €

Fassbiere

Köstritzer Pils _(b)	0,5l	4,20 €
Köstritzer Pils _(b)	0,3l	2,60 €
Köstritzer Schwarzbier _(b)	0,5l	4,50 €
Köstritzer Schwarzbier _(b)	0,3l	2,80 €
Radler (Limo + Bier) _(b)	0,3l	2,60 €
Benediktiner Weißbier _(b)	0,5l	4,50 €

Flaschenbiere

Bitburger (alkoholfrei) _(b) Classic / Radler / Grapefruit	0,33l	2,80 €
Benediktiner Alkoholfrei _(b)	0,5l	4,50 €
Benediktiner Dunkel _(b)	0,5l	4,50 €

Mixgetränke

(Bacardi/Whisky/Wodka) Cola		5,00 €
Gin Tonic ₍₂₎		5,00 €
Campari Orange ¹		5,00 €
Batida Orange oder Kirsch		5,00 €
Amaretto Apfel		5,00 €
Tequila Sunrise ¹		5,50 €
Aperol Spritz		5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Fassbrause _(1,4)	0,3l	0,4l
<small>* Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen</small>		
Pepsi- Cola/Orange/Zitrone _(1,10)	2,60 €	3,40 €
Cola Mix _(1,10)	2,70 €	3,60 €
Coca Cola Light _(1,10)	2,70 €	3,60 €
Mineralwasser (Medium/Spritzig)	2,80 €	
Apfelschorle	2,30 €	3,00 €
		2,90 €
		3,90 €
Tonic ₍₁₁₎		0,25l
Bitter Lemon ₍₁₁₎		2,60 €
Ginger Ale ₍₁₁₎		2,70 €
		2,70 €

Säfte

Apfelsaft		0,2l
Orangensaft		2,60 €
Grapefruitsaft		2,60 €
Tomatensaft		2,80 €
Multivitaminsaft		2,80 €
Bananen – Nektar		2,80 €
Sauerkirsch – Nektar		2,80 €
		0,3l
KI – BA (Kirsch – Banane)		4,00 €

0,4l

5,10 €

Ausschankweine – weiß

		0,2 l
Baden	Müller Torgau ⁽⁵⁾ WG Kiechlingsbergen trocken, feinfruchtig, duftig	4,20 €
Rheinhessen	Silvaner ⁽⁵⁾ Weingut Lutz. trocken, volle Aromen, blumig	4,20 €
Mosel	Piesporter Treppchen ⁽⁵⁾ Feinherb Riesling	4,20 €
Mosel	Dhroner Hofberger ⁽⁵⁾ Riesling Spätlese lieblich, süffig, feine Süße	4,20 €

Ausschankweine – rosé

Pfalz	Sophie Helene ⁽⁵⁾ Weingut Hammel & Cie. trocken, Aromen von Wald & Erdbeeren	4,40 €
-------	---	--------

Ausschankweine – rot

Pfalz	Mußbacher Bischofsweg ⁽⁵⁾ Dornfelder trocken, harmonisch, angenehm	4,20 €
Mosel	Dhroner Hofberger ⁽⁵⁾ Neumagen-Dhron halbtrocken, samtige Fülle, weich	4,20 €
Mosel	Dhroner Hofberger ⁽⁵⁾ Neumagen-Dhron lieblich, süße Note	4,20 €

Flaschenweine – weiß

0,75 l

Mosel	Dhroner Hofberger blumiger, fruchtiger Geschmack Riesling trocken	13,90 €
Pfalz	Rivaner QbA Weingut Hammel & Cie. trocken, volle Aromen, blumig	13,90 €
Mosel	Piesporter Treppchen Feinherb, Riesling	13,90 €
Mosel	Dhroner Hofberger Kerner Kabinett lieblich, süffig, feine Süße	13,90 €

Flaschenweine - rosé

Pfalz	Sophie Helene Weingut Hammel & Cie. trocken, Aromen von Wald & Erdbeeren	14,90 €
-------	--	---------

Flaschenweine – rot

Chile	Cabernet Sauvignon Cousino – Macul, Maipo Valley trocken, vollmundig, Aromen von Johannisbeeren und Waldbeeren	17,80 €
Mosel	Dornfelder trocken, harmonisch	13,90 €
Rheinessen	Dornfelder trocken, harmonisch, angenehm Weingut Lutz	13,90 €
Mosel	Dhroner Hofberger Dornfelder halbtrocken, samtige Fülle, weich	13,90 €
Mosel	Dhroner Hofberger Dornfelder lieblich, süße Note	13,90 €

Sekt

Unsere besondere Empfehlung:

Geldermann „Carte Blanche“ trocken 0,75 l 15,10€
Flaschengärung

Carte Blanche ist der beliebteste Sekt im umfassenden Geldermann Programm, dessen eleganter, körperlicher Charakter von vollreifen französischen Pinot-Trauben geprägt ist. Nach der traditionellen Flaschengärung reift der Sekt mehr als zwei Jahre auf der Champagnerhefe, bevor er mit einer trockenen Dosage versehen wird. Geldermann Carte Blanche eignet sich hervorragend zu Empfängen, als Aperitif, zum kalten Buffet, zum Dessert und zu allen Gelegenheiten, die einen guten Tropfen wert sind.

Rotkäppchen	trocken	0,75 l	12,40 €
Rotkäppchen	halbtrocken	0,75 l	12,40 €
Rotkäppchen	rosé trocken	0,75 l	12,40 €
Rotkäppchen	lieblich	0,75 l	12,40 €
Rotkäppchen	halbtrocken	0,1 l	2,20 €
Martini	bianco oder Extra dry	0,1 l	2,90 €

Edle Tropfen

Spirituosen 4 cl

Wilthener Goldkrone	3,00 €
Wilthener Feiner Alther	3,50 €
Metaxa 7 Sterne	5,00 €
Remi Martin – VS Cognac	5,50 €
Wilthener Gebirgskräuter	3,00 €
Wilthener Bitter (Boonekamp)	3,20 €
Fernet Branca	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Ramazzotti	3,50 €
Klarer	2,80 €
Nordhäuser Doppelkorn	3,20 €
Williams Christ (Obstler)	4,00 €
Tequila (mit Zitrone und Salz)	4,00 €
Sambuca	4,00 €
Ouzo	4,00 €
Baileys	3,50 €

Spirituosen 2 cl

Kleiner Feigling	1,80 €
Malteser Kreuz	2,00 €
Aquavite Linie	2,30 €
Unterberg	2,00 €
Kümmerling	1,80 €
Schierker Feuerstein	1,80 €

Whiskey 4 cl

Jim Beam – American	4,00 €
Jack Daniels – American	4,50 €
Johnnie Walker – Scotch Blended	4,00 €
Dimple Scotch Blended	5,40 €
Ballantines – Scotch Malt	5,10 €

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung.

Zusatzstoffe:

1. „mit Farbstoff“
2. „mit Konservierungsstoff“
3. „mit Antioxidationsmittel“
4. „mit Geschmacksverstärker“
5. „geschwefelt“ (Schwefeldioxid und Sulphite)
6. „geschwärzt“
7. „gewachst“
8. „mit Süßungsmittel(n)“
9. „mit Phosphat“
10. „coffeinhaltig“
11. „chininhaltig“
12. „mit Nitrat“ (ausschließl. Verwendung)
13. „gentechnisch verändert“
14. „mit Farbstoff+Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“
(E102, E104, E110, E122, E124, E129)

Allergene:

- a. Glutenhaltiges Getreide Weizen (Mehl Typ 405)
- b. Glutenhaltiges Getreide Gerste (bei Bier)
- c. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Schalenfrüchte, namentlich
- j. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m. Schwefeldioxid und Sulphite
- n. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- o. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse