

Gaumenfreude vor dem Feste

gönn dir heut´ das Allerbeste

½ Ente knusprig gebraten

mit Apfelrotkohl und Thüringer Kloß

17,90 €

Zarte Gänsebrust

mit Rahmwirsing und Thüringer Kloß

12,90 €

Wiesenschnitzel

*von der bauchgestreichelten Freilandsau
mit feinem Buttergemüse und Petersilienkartoffeln*

10,80 €

Mehlser Kachelwurst

*mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
(Schweineblut mit Speck, Zwiebeln und Weißbrotwürfeln in der Röhre gebacken)*

9,40 €

Weinempfehlung

FRANKEN

*2006er Spätburgunder
Qualitätswein, trocken
Weingut Bickel Stumpf*

0,2l €4,90

Die Geschichte des Hauses,

wie alles begann

Liebe Gäste,

unser familiär geführtes Haus Hotel „Waldmühle“ liegt eingebettet im Landschaftsschutzgebiet „Lubenbachtal“ zwischen den Orten Zella-Mehlis und Oberhof. Lernen Sie die Thüringer Gastfreundschaft in familiärer Atmosphäre kennen. Unsere Produkte für die Küche, die wir zum Wohle Ihres Gaumens veredeln und die Vielfalt an Getränken, beziehen wir vorrangig aus dem Thüringer Land.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!
Ihre Familie Langenhahn und Mitarbeiter



Das traditionsreiche Familienhotel „Waldmühle“ in Zella-Mehlis wurde 1892 erbaut. 1984 übernahm Peter Langenhahn die Herberge noch als Ferienhaus des ehemaligen VEB Wälzlagerwerk Zella-Mehlis.

Nach der Wende erhielt Familie Langenhahn zunächst einen Pachtvertrag mit dem Nachfolger der Deutschen Kugellagerfabrik und bemühte sich um den Kauf des Objektes. Seit August 1991 gehörte es nun der Familie Langenhahn.

1992 wurde das Hotel „Waldmühle“ als 3-Sterne-Hotel eröffnet. Es entstanden 38 Zimmer mit Dusche und WC, ein Restaurant sowie ein Biergarten mit 80 Sitzplätzen.

Um das Hotel auch zukünftig im Familienbesitz weiter zu führen, kam Tochter Susen Langenhahn zurück ins Unternehmen. Sie absolvierte ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Steigenberger Hotel in Bad Kissingen und sammelte weitere Erfahrungen in der Hotellerie. Außerdem besuchte Susen Langenhahn die Hotelfachschule für einen Abschluss zum Hotelbetriebswirt.



Schmackhafte Appetitanreger,

Vorspeisen und Suppen

Mehl'ser Wurstsuppe

Schlachtsuppe mit gerösteten Weißbrotbröckle
und frischen Gartenkräutern

3,60 €

Kleiner Salatteller

frische Salate der Saison in Dressing und frischen Gartenkräutern

3,70 €

Ukrainische Soljanka mit Weißbrot

süßsauer abgeschmeckte Suppe
mit feinen Streifen aus Rauchfleisch und Schinkenwurst

3,80 €

Zwiebelsuppe „Elisabeth“

mit Buttercroutons und sahnigem Gouda⁵ gratiniert

3,80 €

Knoblauchbrot

eine Scheibe Roggenbrot mit frischem Knoblauch bestrichen,
und scharfen Peperoni dazu

4,60 €

Ragout fine

vom Kalb in der Kokotte gratiniert mit einem Butters toast gereicht

5,70 €

Wir empfehlen als Aperitiv

Sherry -
der perfekte Begleiter
für jede Gelegenheit

5 cl - 3,70 €

aromatisch und anregend



Aus der gesunden Gemüsecke

und so ging die Geschichte weiter

Salatteller „Landfein“

ernte frische Salate in feiner Kombination mit frisch geräuchertem Hofschinken und Streifen vom Bauernkäse, dazu Buttercroutons

6,70 €

Gebackene Blumenkohlröschen

mit holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln

7,90 €

Käsenudeln

mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller

8,30 €

„Apostel Teller“

Blattsalat mit einem Putenbrustspieß, Apfelschnitzel und Toastbrot

8,80 €



2004 entschlossen sich Vater und Tochter das Hotel weiter um- und auszubauen.

Es entstanden geräumige Zimmer mit Badewanne und Dusche, Modernisierung der Zimmer, Lift, behindertengerechtes Zimmer mit separatem Eingang, ein Veranstaltungsraum für Tagungen und Feierlichkeiten.

Ein Wohlfühlbereich mit Sauna, Außenwhirlpool, Liegewiese, Tauch- und Kneippbecken sowie ein Massagebereich mit verschiedenen Angeboten.

Für die kleinen Gäste entstand ein kleiner Streichelzoo mit Kinderspielplatz.

2009 wurden die restlichen Zimmer erneuert und das Haus bekam ein neues Aussehen. Tochter Susen mit Vater Peter Langenhan bieten Ihnen mit Ihren Mitarbeitern einen unvergesslichen Aufenthalt im Hotel „Waldmühle“ in naturbelassener Umgebung.

Spezialitäten der Waldmühle, nach hauseigenen Rezepten

„Eisenberger Eierschmaus“

gartenfrische Salatplatte mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern

7,50 €

„Zuchthauspraline“

gebratenes Fleischklößchen mit Spiegelei und Bratkartoffeln

8,70 €

„Mehlser Fleischtöpfele“

Bratenfleisch mit Wurzelgemüse und viel Soße, dazu gebackene Klöße,
mit Gouda überbacken und Gartenkräutern verfeinert

9,60 €

Traditionsteller „Waldmühle,“

bestückt mit einer original Thüringer Bratwurst und einem Thüringer Rostbrätel,
dazu geröstete Zwiebeln, Sauerkraut und Bratkartoffeln

11,50 €

Die Geschenkidee für jeden Anlass

Gutscheine vom Hotel „Waldmühle“

Ein perfekter Abend bei gutem Essen und Kerzenschein.

Eine wohltuende Massage für Jung und Alt.

Ein unvergesslichen Aufenthalt in unserem Hotel.

Schenken Sie von Herzen, wir beraten Sie gerne.



Frisches aus Neptuns Reich,

greative Fischgerichte

Geräucherte Lachsfilettranchen

auf Kartoffelpuffer und Sahnemeerrettich

9,90 €

Pochierte Pangasiusfiletrollchen

*gefüllt mit Zucchini und Karotten, überzogen mit einer feinen Kräutersauce,
dazu werden Petersilienkartoffeln gereicht*

10,80 €

Gebratenes Lachsfilet

auf Blattspinat mit Bandnudeln in Rieblingsoße gereicht

14,50 €

*Nun schon im 15. Jahr auf der Karte
und immer noch frisch,
unsere Forelle „vom Ruppertstal“*

kommt nach Gewicht auf den Tisch

je 100 g - 4,60 €

*goldbraun gebraten mit gebutterten Mandelscheiben
und Petersilienkartoffeln, passend dazu unser*

Saale-Unstrut Weißburgunder

0,2 l - 4,60 €



Thüringer Klöße und Co.

die traditionelle Küche

Köstritzer Schwarzbierfleisch

mit Backpflaumen gefüllter Schweinekamm, köstlich mit Schwarzbier mariniert, dazu selbstgemachter original Thüringer Kloß

10,80 €

Knusprige Schweinehaxe

frisch aus dem Ofen, mit Sauerkraut und original Thüringer Kloß

11,70 €

Unsere beliebte Rinderroulade

aus ökologischem Anbau vom bäuerlichen Cousin, dazu selbstgemachten original Thüringer Kloß, Rahmsoße und Apfelrotkohl

11,80 €

Gespickter Hirschkalbsbraten

aus heimischen Wäldern in Rotweinsauce mit gebutterten Rosenkohl und Thüringer Kloß

13,90 €

knusprige halbe Ente

vom bäuerlichen Hofe mit Rahmwirsing und Thüringer Kloß

17,90 €

Ungarischer Gulasch

mit hausgemachten

Semmelknödeln 8,40 €

oder

mit hausgemachtem

original Thüringer Kloß 9,30 €



Kurzgebratenes aus der Pfanne

ś dauert halt a wing'g

Wiesenschnitzel *von einer bauchgestreichelten Freilandsau*
mit Petersilienkartoffeln und Buttergemüse

10,90 €

Spelunkenkottlett

ein Schweinesteak bestrichen mit einer Paprika-Chamignon-Zwiebelmischung,
anschließend mit Gouda⁵ gratiniert dazu Pommes frites

12,70 €

Putenbrustfiletspieß

auf scharfer Puztasauce mit aromatischem Basmatireis

13,90 €

Steak au four

mit Würzfleisch und Gouda⁵ überbacken dazu Pommes frites

13,80 €

Schweinemedailles

mit marinierten Pfirsichspalten belegt und mit sahnigem Gouda⁵ gratiniert,
dazu reichen wir Ihnen Kroketten

13,90 €

Rumpsteak (250 g)

mit Pfefferrahmsauce, Macairekartoffeln,
glacierten Cocktailtomaten und Kräuterbutter

19,90 €



2 belegte Brote

mit Thüringer Wurstspezialitäten

5,70 €

Illustrierte Käseplatte

mit edlen Käsesorten aus ganz Europa, mit Obst
und Butter sowie frisches aus dem Ofenrohr

11,00 €

Gemischte Schinken-Käseplatte

mit Räucherschinken vom eigenen Hof und
gut korrespondierenden Käsesorten

aus der Region

11,20 €

Ausgewählte halbe Portionen

unsere Seniorenkarte

„Eisenberger Eierschmaus“

gartenfrische Salatplatte mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern

4,90 €

Käsenudeln

mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller

5,40 €

Ungarischer Gulasch

mit hausgemachten Semmelknödeln

oder

mit hausgemachtem original Thüringer Kloß

6,10 €

6,90 €

Pochierte Pangasiusfiletrollchen

gefüllt mit Zucchini und Karotten, überzogen mit einer feinen Kräutersauce, dazu werden Petersilienkartoffeln gereicht

6,60 €

„Mehlser Fleischtöpfele“

Bratenfleisch mit Wurzelgemüse und viel Soße, dazu gebackene Klöße, mit Gouda überbacken und Gartenkräutern verfeinert

6,60 €

Gemischte Schinken-Käseplatte

mit Räucherschinken vom eigenen Hof und gut korrespondierenden Käsesorten aus der Region

7,20 €

Schweinemedailles

mit marinierten Pfirsichspalten belegt und mit sahnigem Gouda⁵ gratiniert, dazu reichen wir Ihnen Kroketten

9,90 €

Unsere süßen Empfehlungen

für die kalte Jahreszeit

Eingeweckte Kirschen

eine Kugel Creme Vanilla mit Kirschragout im Einwegglas serviert

2,70 €

Eiskaltes Gaumenvergnügen

eine Kugel Marone-Preiselbeereis, Creme Nougatsahneis und einem Tupfer Sahne

3,20 €

De sehr lecker

Creme Bruleéeis mit Toffeeüberzug, karamellisierten Mandelstückchen und Karamellstücken mit Vanillesauce, Aprikosen und Schokostreusel

3,60 €

Schwedeneisbecher

drei Kugeln Creme Vanilla mit Apfelmus und Eierlikör

3,70 €

Lauwarme Pflaume

zwei Kugeln Zimt-Pflaumeneis, eine Kugel Creme Vanilla mit warmen Pflaumenragout und einem Tupfer Sahne

3,90 €

Lauwarmer Apfelstrudel

mit einer Kugel Creme Vanilla und einem Tupfer Hüftgold

3,90 €



Wenn man denkt es geht nichts mehr
passt noch immer

Unser kleines Dessert.

Je nach Angebot der Küche 1,80 €

Alkoholfreie Erfrischungen,

heiß und kalt genießen

Softdrinks

| | | |
|---|-------|--------|
| Fanta ^{1,3} , Coca Cola ^{1,2,3} , Cola light ^{1,2,3} , | 0,2 l | 2,10 € |
| Zitronenlimonade ³ , Spezi ^{1,2,3} | 0,4 l | 3,20 € |
| Apfelsaftschorle ¹ | 0,2 l | 2,00 € |
| | 0,4 l | 3,20 € |
| Thüringer rote und grüne Brause ¹ | 0,2 l | 1,30 € |

Rhönspudél

| | | |
|--|--------|--------|
| spritzig, medium, naturell | 0,25 l | 2,10 € |
| | 0,75 l | 3,60 € |
| Tonic ^{1,4} , Bitter Lemon ^{1,3} , Ginger Ale ^{1,3,4} | 0,25 l | 2,10 € |

Bauers Saftladen

| | | |
|---|-------|--------|
| Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Grapefruitsaft, Kirschsaff, Bananensaft, Johannisbeersaft | 0,2 l | 2,10 € |
|---|-------|--------|

Belebender Kaffee von der frischen Bohne

| | |
|------------------|--------|
| Tasse Kaffee | 1,70 € |
| Kaffee Creme | 1,90 € |
| Kännchen Kaffee | 2,80 € |
| Cappuccino | 2,10 € |
| Espresso | 2,00 € |
| Heiße Schokolade | 1,90 € |
| Latte Macchiato | 2,60 € |
| Café au lait | 2,60 € |

Wohltuhender Tee

aus dem Haus

„Goldmännchen“

in verschiedenen Sorten

Pfefferminztee

Kräutertee

Früchtete

Grüner Tee

Schwarzer Tee

Tasse 1,70 €

Die gut gekühlte Getränkeecke,

Kühles aus Fass und Flasche

| | 0,3 l | 0,5 l |
|---|--------|--------|
| Rhönbier Spezial | 2,20 € | 2,90 € |
| Radeberger Pilsner | 2,30 € | 3,10 € |
| Radler | 2,10 € | 2,60 € |
| Köstritzer Schwarzbier | 2,30 € | 3,10 € |
| Rhöner Weißbier, hell, dunkel, kristall, alkoholfrei | | 2,60 € |
| Malzbier | | 2,20 € |
| Clausthaler alkoholfrei 0,33 l | 2,30 € | |

Veranstaltungshinweise

Lust auf gute Stimmung

mit köstlichen Speisen und gekühlten Getränken?

Dann sind Sie ab Oktober wieder, jeden ersten Freitag im Monat,
zu unserm beliebten musikalischem Heimatabend genau richtig.

Entenfestival

Unsere Argumente eine knusprig ganze Ente*

Immer Donnerstags ab November bis Dezember.

Vom bäuerlichen Hofe liebevoll gezüchtet,
von uns schmackhaft zubereitet.

Ein leckers 3-Gänge-Menü

€ 25,90 pro Person



Um Reservierung wird gebeten, unsere Entenhotline: (0 36 82) 8 98 90

Unsere ausgewählten Weine

offene Weissweine

Saale-Unstrut

2010er Weißburgunder
Qualitätswein, trocken
duftiges, frisches Bukett,
frische Aromatik,
Aromen von Apfel und
Zitrusnoten, weiche
Frucht

Weingut Dr. Hage,
Zeuchfeld

0,2 l 4,60 €

1,0 l 18,70 €

2010er Müller-Thurgau
„Größter Steinberg“,
Qualitätswein, trocken
fruchtvoll und weich,
milde Säure

Weingut Dr. Hage,
Zeuchfeld

0,2 l 4,60 €

1,0 l 18,70 €

Franken

2008er Müller-Thurgau
trocken, würziger Typus,
fruchtig, leicht
Weingut Bickel-Stumpf

0,2 l 3,60 €

1,0 l 14,50 €



2008er Silvaner

„Frickenhäuser
Kapellenberg“, trocken
vollmundig, reif
Weingut Bickel-Stumpf

0,2 l 4,00 €

1,0 l 15,50 €

Rheinhessen

2009er Müller-Thurgau
Qualitätswein,
halbtrocken
fruchtig, harmonisch
„Alsheimer Rheinblick“

0,2 l 3,30 €

1,0 l 13,30 €

2009er Scheurebe

Kabinett, lieblich
würziges Aroma
Weingut Louis Guntrum,
Nierstein

0,2 l 3,50 €

1,0 l 14,20 €

Unsere ausgewählten Weine

Flaschen Weissweine

Saale-Unstrut

2009er Kerner

Justinus K., trocken
duftiges Bukett von
Hollunder, cremig,
fruchtvoll, aromatisch

0,75 l 18,00 €

2009er Silvaner

„Burgscheidungen
Veitsgrube“
Qualitätswein, trocken
Duft nach grünen Äpfeln,
Aromen vom Pfirsich
Weingut Klaus Böhme,
Kirchscheidungen

0,75 l 18,20 €

Franken

2009er twentysix

rosé, trocken
fruchtig, spritzig, frisch
Weingut Bickel-Stumpf

0,75 l 19,90 €

2009er Blanc

trocken,
fruchtig, spritzig
Weingut Bickel-Stumpf

0,75 l 12,20 €

Baden

2008er

Spätburgunder Rosé
„Tiengener Rebtal“ Quali-
tätswein, trocken
zartes Lachsrosé, feine
Erdbeer- und Zitrusnote,
frische Säure, angenehm
trockene Art, Gräflich von
Kageneck'sche Wein- und
Sektellerei, Breisach

0,2 l 4,00 €

0,75 l 12,30 €



Mosel- Saar-Ruwer

2009er Riesling

„Kallfelz“ Qualitätswein,
trocken und halbtrocken
duftig, würzig, fruchtig im
Geschmack

„Alzheimer Rheinblick“

0,75 l 15,90 €

Unsere ausgewählten Weine

offene Rotweine

Baden

2009er Spätburgunder
Qualitätswein,
halbtrocken
reifes Kirscharoma im
Bukett, voller, runder
Geschmack
„Herbolzheimer
Kaiserberg“

0,2 l 3,80 €
1,0 l 14,50 €

Saale-Unstrut

2007er Dornfelder
Qualitätswein, trocken
fruchtiges Bukett, frische,
volle, intensive Frucht, Aro-
men von dunkler Kirsche
Weingut Dr. Hage,
Zeuchfeld

0,2 l 5,10 €
1,0 l 20,50 €



Rhpfalz

2008er Dornfelder
Qualitätswein, lieblich
„Kloster Limburg“
Aromen von Süß-
kirsche, feine Süße,
samtig
Vier Jahreszeiten
Winzer eG, Bad Dürk-
heim

0,2 l 3,80 €
1,0 l 15,40 €

Phile

2008er
Cabernet Sauvignon
„Leon Cavello“,
Valle Central, trocken
rubinrote Farbe,
fruchtig, kräftig

0,2 l 4,20 €
0,75 l 12,70 €

Unsere ausgewählten Weine

Flaschen Rotweine

Kalifornien

2008er Zinfandel

trocken

„Weston“

volles Bukett, weiche
dichte Frucht, erinnert
an Marmelade, Frucht-
süße im Abgang

0,75 l 14,30 €

Franken

2006er Spätburgunder

Qualitätswein, trocken

besticht durch filigrane
Aromen von Kirsche, Brom-
beere, Vanille und einem
Hauch Tabak

Weingut Bickel-Stumpf

0,75 l 26,00 €



Südafrika

2008er

Ruby Cabernet/ Merlot

Amisto Bay, trocken

„Weston“

fruchtige Aromen von
wilden Beeren und
Pflaumen

0,75 l 18,00 €

Argentinien

2009er Merlot Malbec

Mendoza trocken

„Astica“

tiefe Frucht, weich und
rund, Geschmack von
Beerenfrüchten

0,75 l 14,50 €



Wein ist ein Naturprodukt und daher nicht unbegrenzt verfügbar.
Ist ein Jahrgang ausgetrunken, servieren wir Ihnen den Folgejahrgang.



Ob davor, dazu oder danach,

hier ist für jeden Geschmack etwas dabei

Rotkäppchensekt für prickelnde Anlässe 0,1 l 0,2 l 0,75 l
trocken, halbtrocken 14,00 €

Piccolo trocken, halbtrocken 4,20 €

Glas Sekt 2,80 €

Prosecco Weingut Bickel Stumpf

Flasche 15,00 €

Glas 3,10 €

Ein Schnaps in allen Ehren..

Rhöntropfen, Jägermeister, Kümmerling,
Aromatique, Ramazzotti, Becherovka,
Underberg, Fernet Branca

2 cl 1,90 €

Echter Nordhäuser Doppelkorn, Wodka

2 cl 1,90 €

Malteser, Jubiläums Aquavit

2 cl 1,90 €

Southern Comfort Whiskylikör

2 cl 2,50 €

Die geliebten von der Frucht

Williams Birne, Zwetschgenwasser,
Himbeergeist, Marille

2 cl

...für das zarte Geschlecht!

Amaretto, Pfefferminzlikör, Eierlikör

2 cl 1,90 €

Baileys

2 cl 2,20 €

Erliesene Weinbrände

Wilthener Goldkrone

2 cl 2,00 €

Asbach Uralt, Chantré, Remy Martin

2 cl 2,50 €

Gutes vom Wein und Apfel

Grappa Julia, Calvados Gilbert

2 cl 2,80 €

Sherry, Gotano Vermouth

5 cl 3,70 €

Ein hunderlesener Tropfen,

für Kenner und Liebhaber

Schottischer Whisky

| | | |
|---|----------|--------|
| | | 0,02 l |
| Johnnie Walker | 12 Jahre | 2,50 € |
| Glenfiddich | 12 Jahre | 2,70 € |
| Drum The Glenlivet | 12 Jahre | 2,50 € |
| (Ausklänge von Vanille, leichter Rauch) | | |
| Drum The Glenlivet | 15 Jahre | 3,00 € |
| (Eichenholz, Hauch von Zimt) | | |
| Drum The Glenlivet | 16 Jahre | 3,90 € |
| (süße Früchte, kandierter Ingwer) | | |
| Drum The Glenlivet | 18 Jahre | 4,00 € |
| (reife Birne, leichter Rauch) | | |
| Drum The Glenlivet | 13 Jahre | 6,50 € |
| (Eichenholz) | | |

Amerikanischer Whiskey

| | |
|--------------|--------|
| Jack Daniels | 2,50 € |
| Jim Beam | 2,50 € |

Kanadischer Whisky

| | |
|---------------|--------|
| Canadian Club | 2,50 € |
|---------------|--------|



Gekühlte Mixgetränke und geschüttelte Cocktails

| | |
|--|--------|
| Campari Orange, Gin Tonic, Cuba Libre, Batida Kirsch, Tequila Sunrise | 4,60 € |
| Aperol Spritz | 3,60 € |

Alkoholfreie Cocktails

| | |
|--|--------|
| Waldmühlenpunsch (Orangensaft, Graipefruitsaft, Zitronensaft, Grenadin) | 4,30 € |
| Virgin Colada (herrlich fruchtiger Ananascocktail) | 4,30 € |

Nationalhymne Thüringens

Das Rennsteiglied

*Ich wandre ja so gerne
am Rennsteig durch das Land,
den Beutel auf dem Rücken,
die Klampfe in der Hand.
Ich bin ein lust'ger Wandersmann,
so völlig unbeschwert.
Mein Lied erklingt durch Busch und Tann,
das jeder gerne hört.*

*Diesen Weg auf den Höh'n bin ich oft gegangen,
Vöglein sangen Lieder.
Bin ich weit in der Welt habe ich Verlangen,
Thüringer Wald nur nach dir.*

*Durch Buchen Fichten Tannen,
so schreit ich durch den Tag,
begegne vielen Freunden,
sie sind von meinem Schlag.
Ich jodle kräftig in das Tal,
das Echo bringt's zurück,
den Rennsteig gibt's ja nur einmal,
und nur ein Wanderglück.*

*Diesen Weg auf den Höh'n bin ich oft gegangen,
Vöglein sangen Lieder.
Bin ich weit in der Welt habe ich Verlangen,
Thüringer Wald nur nach dir.*

*An silberklaren Bächen
sich manches Mühlrad dreht,
da rast' ich wenn die Sonne
so glutrot untergeht.
Ich bleib so lang es mir gefällt,
und ruf es allen zu.
Am schönsten Plätzchen dieser Welt,
da find ich meine Ruh.*

*Diesen Weg auf den Höh'n bin ich oft gegangen,
Vöglein sangen Lieder.
Bin ich weit in der Welt habe ich Verlangen,
Thüringer Wald nur nach dir.*

