

Saisonkarte



Liebe Gäste!

Herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant „Zur Noll“.

*Stilvoll Übernachten
Gemütlich Essen
Kneipengalerie*

In unserer Speisekarte sowie unseren Tagesangeboten erwartet sie neben Thüringer Köstlichkeiten eine bunte Vielfalt deutscher und internationaler Schlemmereien. Beim Einkauf achten wir darauf, dass die Lebensmittel möglichst direkt aus der Region kommen bzw. die Lieferanten mit Herstellern zusammenarbeiten, bei denen Umweltschutz und nachhaltiges Wirtschaften garantiert sind.

Die meisten Salate und Gemüsegerichte können wir für sie auch vegan zubereiten.

Ein Teil der verwendeten Produkte zur Herstellung der Gerichte oder auch Getränke enthalten Zusatzstoffe. Diese sind mit folgenden Zeichen gekennzeichnet:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) geschwefelt, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) koffeinhaltig, 8) chininhaltig

Kennzeichnungspflichtige Allergene sind:

a) Eier/-Erzeugnisse, b) Erdnüsse/-Erzeugnisse, c) Fisch/-Erzeugnisse, d) Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse, e) Schalen- und Krustentiere/-Erzeugnisse, f) Lupine/-Erzeugnisse, g) Milch/-Erzeugnisse, h) Schalenfrüchte (Nüsse) /-Erzeugnisse, i) Schwefeldioxid/Sulfite, j) Sellerie/-Erzeugnisse, k) Senf/-Erzeugnisse

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit
Ihr Noll -Team

Die Geschichte des Hauses

In Jenas Haus Nr. 235 in der Oberlauengasse – bis 1886 waren alle Häuser der Stadt durchnummeriert – befand sich bis zum April 1864 eine „Ökonomie“, d.h. also eine Landwirtschaft. Der Tischlergeselle und Ökonom H. Tischer erhielt zu diesem Zeitpunkt eine Bierschankberechtigung. Im April 1864 erfolgte erstmals in einer Annonce eine sichere Erwähnung der „Nollendorfer Schankwirtschaft“. Die „Nollendorfer Schankberechtigung“ wurde dem Gastwirt H. Tischer 1865 für weitere fünf Jahre überlassen.

Nach Beschluss des Gemeinderates vom 11. Mai 1870 besaß er sie von nun an zeitlich unbegrenzt und unwiderruflich. Nach seinem Tode übte seine Witwe dieses Realrecht der Städtischen Brauerei aus. Ihr Sohn H. Tischer jr. bekam jedoch nicht dieses Recht, da man beabsichtigte, diese auf den zu dieser Zeit neu errichteten Ratskeller zu übertragen. Eine persönliche Konzession erhielt H. Tischer jr. im Jahre 1896. Um 1886 erfolgte die Umbenennung der „Nollendorfer Schankwirtschaft“ in „Zur Nolle“. Seit 1927/28 besteht der Name „Zur Noll“. Es gab mehrfach wechselnde Wirte. 1992/93 erfolgte eine umfangreiche Sanierung, bei welcher auch die ersten 10 Hotelzimmer entstanden.

Im Oktober 1995 übernahmen Michaela Jahn und Andreas Jahn den Hotel- und Restaurantbetrieb. 2005 wurde das ebenfalls denkmalgeschützte Nachbarhaus angegliedert. 2017 wurde auf dem Gelände ein zusätzliches Gästehaus errichtet. Heute können wir unseren Gästen insgesamt 45 gemütlich-rustikal eingerichtete Hotelzimmer und 250 Restaurantplätze in den verschiedenen Räumlichkeiten anbieten.

Saisonkarte



gültig täglich ab 11.30 – 14.30 Uhr
und 17.00 - 21.00 Uhr (sonn- und feiertags bis 20.00 Uhr)

*Stilvoll Übernachten
Gemütlich Essen
Kneipengalerie*

Gemüsekraftbrühe

mit gebratenen Klobwürfeln, Schnittlauch und geröstetem Brot (j,g,d)

7,60 €

Tomatensuppe (vegan) mit geröstetem Brot (j,d)

7,60 €

Apfel-Meerrettichsuppe

mit frischem Meerrettich und geröstetem Brot (4, g, d)

8,40 €

Gemischter Salatteller

Verschiedene Gemüse- und Blattsalate (i,j,k)
als Beilagen-Portion

11,00 €
8,90 €

Kleiner Feldsalat mit Himbeer-Dressing,
Äpfeln und Nüssen (a,i,k)

10,00 €

Feldsalat mit gebackenen Kürbisecken und Himbeer-Dressing,
dazu mit Honig gratinierter Ziegenkäse (a,i,k,g)

17,50 €

Feldsalat mit gebackenen Kürbisecken und Himbeer-Dressing,
dazu gebratene Putenleber, Cassissauce (a,i,k)

17,50 €

Mild geräucherter Lachs

mit Kräuterreibekuchen und Meerrettich-Schmand, Salatbouquet (i,j,k,g)

20,00 €

als Vorspeise

15,60 €

Roulade vom Thüringer Rind (j, k)

mit dreierlei Gemüse – Spitzkohl, Rotkohl, Rosenkohl (g) – und Klößen (4,d)

24,50 €

1 / 2 knusprige Bauernente (j,k)

mit dreierlei Gemüse – Spitzkohl, Rotkohl, Rosenkohl (g) – und Klößen (4,d)

30,00 €

Saisonkarte



*Stilsoll Übermachten
Gemütlich Essen
Kneipengalerie*

Vegetarischer Gemüsegulasch (j,k) mit Champignons und Shiitake, dazu Klöße und Schmand (4,d,g)	21,00	€
Saftiger Hirschkalbsgulasch (j,k) mit Preiselbeeren, Rotkohl und Klößen (4,d)	28,00	€
Gebratene Gönntaler Putenleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Kartoffelpüree (j,k,g,l)	21,00	€
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterkruste mit Rosenkohl, gebackenen Kartoffelkräpfen und Kräuterbutter (g,d)	35,50	€
Noll's Schwarzbierbraten - in Schwarzbier geschmorter Schweinenacken mit Senf und Zwiebeln überbacken - dazu pikanter Krautsalat und gebratene Pellkartoffelscheiben (a,d,i,j,k)	21,00	€
Jenaer Schnitzelpfanne - paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites o d e r gebratenen Pellkartoffelscheiben dazu Champignon-Tomatengemüse und Salat (a,d,i,j,k)	22,00	€
Gebratene Maishähnchenbrust mit Indischem Gemüsecurry, gebratener Ananasscheibe, Cashewkernen und Basmatireis (h)	23,00	€
Noll's Fitnesssteller Großer Salatteller mit Gemüse- und Blattsalaten und frischen Früchten mit gebratener Maishähnchenbrust , Kräuterbutter und Brot (i,j,k,g,d)	21,50	€
Noll's Fitnesssteller Großer Salatteller mit Gemüse- und Blattsalaten und frischen Früchten mit gebratenem, paniertem Fetakäse , Kräuterbutter und Brot (i,j,k,g,d)	21,50	€
Indisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und Ingwer zubereitet, gebratene Ananasscheibe, Cashewkernen und Basmatireis (h) (vegan)	20,00	€
Selleriesteak mit Brie überbacken , dazu Preiselbeerconfit und orientalische Kartoffeln (g)	20,00	€
Rosenkohl-Kürbispfanne mit Bergkäse überbacken, dazu Kartoffeln (g)	20,00	€

Saisonkarte



*Stilsoll Übermachten
Gemütlich Essen
Kneipengalerie*

Piccata vom Seelachs – in Ei-Käsehülle gebraten mit Tomatensauce, grünen Bohnen und Bandnudeln (a,c,d,g)	23,50	€
Gebratenes Zanderfilet mit Kräutersauce, dazu Spitzkohlgemüse und gebackene Kartoffelkrappen (c,d,g,i)	24,50	€
Gebratenes Welsfilet mit Zitronen-Buttersauce, Blattspinat und Kartoffeln (c,d,g)	24,50	€
Große Forelle „Müllerin“ - aus Wichmar - gebraten mit Schwenkkartoffeln und kleinem Salat (i,j,k,d)	26,50	€

Hausgemachte Beerengrütze* im Weckglas serviert mit Vanilleeis und Sahne (g)	9,00	€
Probierportion Beerengrütze* mit Vanilleeis	6,00	€
Schwedeneisbecher Cremiges Vanilleeis mit Eierlikör* und Apfelmus und Sahne (g)	8,50	€
Probierportion Mousse au Chocolat (g)	5,50	€
Probierportion Panna Cotta mit Zimtpflaumen (vegan)	6,50	€
Kugel Eis Vanille- oder Schokoladeneis (g) Mango-Sorbet	2,80	€
Portion Sahne (g)	2,50	€
Stück Bergkäse serviert mit eingelegten Oliven, Butter und Graubrot (g, d)	11,00	€

*enthält Alkohol

Saisonkarte



**Season menu daily 11.30 a.m. - 2.30 p.m.
and 5.00 p.m. - 9.00 p.m.**

*Stilvoll Übernachten
Gemütlich Essen
Kneipengalerie*

- | | | |
|-----|---|---------|
| 1 | Consommé of vegetable
with pieces of dumplings, chive and croutons | € 7,60 |
| 3 | Tomato soup (vegan) with toasted bread | € 7,60 |
| 55 | apple-horseradish soup
with fresh horseradish and toasted bread | € 8,40 |
| 65 | Mixed salad | € 11,00 |
| 80 | side salad | € 8,90 |
| 5 | Small lamb's lettuce with raspberry dressing,
apples and nuts | € 10,00 |
| 8 | Lamb's lettuce with baked pumpkin wedges and
raspberry dressing, served with honey goat cheese au gratin | € 17,50 |
| 362 | Lamb's lettuce with baked pumpkin wedges and
raspberry dressing, served with roasted turkey liver , cassis sauce | € 17,50 |
| 21 | Mild smoked salmon with herb pancakes and
horseradish sour cream, salad bouquet | € 20,00 |
| 19 | as an appetizer | € 15,60 |
| *** | | |
| 50 | Thuringian beef roulades
with pointed cabbage, red cabbage, brussels sprouts
and dumplings | € 24,50 |
| 70 | ½ roast duck
with pointed cabbage, red cabbage, brussels sprouts
and dumplings | € 30,00 |

Saisonkarte



*Stilvoll Übernehmen
Gemütlich Essen
Kneipengalerie*

- | | | |
|----|---|---------|
| 28 | Vegetable goulash (Vegetarian)
with champignons and shiitake, dumplings and cream | € 21,00 |
| 74 | Roast leg of lamb with mediterranean herb sauce,
served with green beans and dumplings | € 28,00 |
| 34 | Roasted turkey liver with braised onions and apples,
served with mashed potatoes | € 21,00 |
| 33 | Argentinian rump steak with a herb crust
with Brussels sprouts, potato fritters and herb butter | € 35,50 |
| 22 | Noll's Dark beer roast - Pork neck steak –
braised in dark beer, scalloped with mustard and onions au gratin -
served with coleslaw and fried slices of potato | € 21,00 |
| 31 | Schnitzel (Escalope of pork) with mushroom-tomato vegetables,
French fries or sliced potatoes, mixed salad | € 22,00 |
| 90 | Chicken breast with Indian vegetable curry,
fried pineapple slice, cashew nuts and basmati rice | € 23,00 |
| 11 | “Noll's Fitnessteller” - Roasted chicken breast with salad
variations and fresh fruits, herb butter and bread
or | € 21,50 |
| 26 | with fried, breaded feta cheese | € 21,50 |
| 53 | Indian vegetable curry
cooked with coconut milk and ginger, roasted pineapple,
cashew nuts and rice | € 20,00 |
| 13 | Celery steak gratinated with Brie ,
cranberry confit and oriental potatoes | € 20,00 |
| 7 | Brussels sprouts and pumpkin pan
baked with cheese and potatoes | € 20,00 |

Saisonkarte



*Stilsoll Übernehmen
Gemütlich Essen
Kneipengalerie*

- | | | |
|-----|--|---------|
| 37 | Pollock piccata – fried in an egg and cheese coating
<i>with tomato sauce, green beans and tagliatelle</i> | € 23,50 |
| 38 | Fillet of pike-perch
<i>along with herbs sauce, pointed cabbage and potato fritters</i> | € 24,50 |
| 78 | Fillet of grilled catfish
<i>with lemon butter, spinach and potatoes</i> | € 24,50 |
| 56 | trout with potatoes and small salad | € 26,50 |
| *** | | |
| 43 | House made red jelly from berries*
<i>with ice cream and cream</i> | € 9,00 |
| 41 | Small portion red jelly from berries* with ice cream | € 6,00 |
| 97 | Vanilla ice cream
<i>with apple puree, egg liquor * and cream</i> | € 8,50 |
| 87 | Small portion Mousse au chocolat | € 5,50 |
| 500 | Small portion Panna Cotta with cinnamon plums | € 6,50 |
| 61 | <u>Ice cream:</u>
vanilla, chocolate, mango <i>1 scoop (portion)</i> | € 2,80 |
| 66 | portion cream | € 2,50 |
| 17 | Piece of cheese served with pickled olives
butter and bread | € 11,00 |

**with alcohol*