



Die Geschichte unseres Hauses

Am nördlichen Stadtrand wurde 1867 mit dem Bau einer Restauration und den dazugehörigen Wohn- und Wirtschaftsgebäuden der Grundstein für das heutige Hotel Kaiserin Augusta gelegt. 1889 hat Ernst Reinhardt, der frühere Pächter, das Haus übernommen und ausgebaut. Reinhardt nannte das Hotel nach der Tochter des Weimarer Großherzogs Carl Friedrich und Maria Pawlownas. Reinhardt wollte ihr mit der Namensgebung seine Referenz für ihr soziales und kulturelles Engagement in der Stadt erweisen.

Bereits zu Beginn des letzten Jahrhunderts galt das Haus als eines der ersten Häuser Weimars. Als Autohotel des AvD und des ADAC machte es sich einen Namen, hatte es doch den Luxus, 15 verschließbare Garagen und einen Wagenpfleger anbieten zu können. Als Richard Langsdorf 1908 das Hotel übernimmt, werden ein neuer Südflügel und eine überdachte Terrasse, der heutige Wintergarten, angebaut.

Den Zweiten Weltkrieg hat das Haus fast unbeschadet überstanden, wurde demzufolge auch sofort von den sowjetischen Besatzern als Offiziersheim in Beschlag genommen und hieß in den Nachkriegsjahren schlicht „Augusta“.

Viele prominente Gäste weilten in Weimar, so auch Thomas Mann, logiert hat der Dichter und Ehrenbürger der Stadt Weimar im „Hotel Kaiserin Augusta“. (1949) Im Jahr darauf ist es der Lyriker Arnold Zweig.

1951 wurde das Hotel von den HO-Gaststätten übernommen und in „Hotel International“ umbenannt. In Vorbereitung auf die Feierlichkeiten „1000 Jahre Weimar“ wird das Hotel an der Leninstraße 17 restauriert.

Nach der politischen Wende beginnt auch 1991 für das geschichtsrreiche Hotel eine neue Zeitrechnung: durch Erhalt der unter Denkmalschutz stehenden Bausubstanz wird es zu einem zeitgemäßen 3-Sterne Stadt- und Tagungshotel mit 134 Zimmern, 2 Restaurants und entsprechenden Tagungsmöglichkeiten erweitert.

Überzeugen Sie sich vom Charme der „Alten Dame“ und des jungen Hotelteams. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!



Kaiserin Augusta

Augusta Marie Luise Katharina Prinzessin von Sachsen-Weimar-Eisenach

1871-1888 Deutsche Kaiserin

***30.09.1811 in Weimar (Sachsen-Weimar-Eisenach)**

† 07.01.1890 in Berlin

Augusta wird in Weimar als Tochter des Großherzogs Carl-Friedrich von Sachsen-Weimar-Eisenach und seiner Gemahlin, Maria Pawlowna, eine Enkelin Katharina der Großen geboren. Augusta, die im geistig-fortschrittlichen, durch Goethe geprägten Weimar aufwächst, heiratet am 11.6.1829 den ihr geistig unterlegenen, eher schlicht militärisch orientierten Preußenprinzen Wilhelm.

So verschieden wie die Eheleute sind, sind auch ihre bevorzugten Domizile. Augusta bekommt ein neogotisches Schloss in Babelsberg bei Potsdam gebaut, Wilhelm wohnt lieber im Stadtpalais unter den Linden. Aus der Ehe gehen zwei Kinder hervor. Augusta, die prinzipiell Französisch spricht, verbringt viel Zeit im Koblenzer Schloss, zunächst gemeinsam mit Wilhelm, der im Jahr 1857 Militärgouverneur am Rhein ist. In Koblenz entwickelt sich eine Art liberale Gegenresidenz, in die sich Augusta auch dann noch gern zurückzieht, als sie schon Königin und später Kaiserin ist.

Am 18.10.1861 wird sie von ihrem Gatten Wilhelm I. in Königsberg zur Königin gekrönt. Danach entzieht er sich immer mehr ihrem liberalen Einfluss. Als Preußen im Juli 1870 in den Deutsch-Französischen Krieg zieht, kehrt Augusta von Koblenz nach Berlin zurück, und ruft pflichtgemäß alle preußischen Frauen dazu auf, vaterländisch zu handeln.

Ein halbes Jahr später ist Augusta Kaiserin von Deutschland. Der Kaiser ist 73 Jahre alt, die Kaiserin 60. Ihre letzten Lebensjahre sind überschattet von schweren physischen Gebrechen. Sie kann nur noch halbliegend die Tage verbringen oder wird im Rollstuhl fortbewegt. Augusta stirbt zwei Jahre nach ihrem Gatten am 7.1.1890 in Berlin.

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen Juliennegemüse, Rindfleisch, Kräuter, Baguette 1,6,7,10	5,90 €
Zwiebelcremesuppe Vollkorn-Croûtons, Petersille 1,9,10	5,20 €

VORSPEISEN

Thüringer Wildkräutersalat Karamelisierter Ziegenfrischkäse, Himbeervinaigrette, Baguette 5,8,9,10,B	7,90 €
Matjestatar Matjes, Äpfel, rote Zwiebel, Kresse, Pumpernickel, Meerrettichdip 8,9,10,12,13	9,90 €
Salat von der Ringelbeete Rote Beete, eingelegte Birnen, Hirtenkäse, Blattsalate, Walnüsse, Himbeervinaigrette, Baguette 3,8,9,10	8,90 €
Überbackenes Würzfleisch Toast 9,10	6,90 €

KLEINIGKEITEN

Gemüseomlette (vegetarisch) Ei, Cherrytomaten, Zucchini, Gouda, Kresse, Salatbeilage 7,8,9	12,90 €
Hof-Teller Bratkartoffeln mit Speck, 2 Spiegeleier, Salatbeilage 7,8,B,C	11,20 €
Thüringer Wurstplatte Verschiedene Wurstspezialitäten, Gewürzgurken, gekochtes Ei, Brot und Butter 7,9,10,10a,B,C	14,90 €

Gerne bieten wir Ihnen auch kleinere Portionen an, fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Heimisch und Regional: Dankbar sind wir über unsere lokalen Lieferanten aus dem Rennsteig und dem Kirschbachtal in Weimar für Ihre Fleisch- und Fischprodukte.

THÜRINGER KLASSIK AUS DER REGION

Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Zwiebeln, Speck und sauren Gurken, Rotkohl und Thüringer Kloß <small>1,5,8,10,B,C</small>	19,90 €
Thüringer Bratwürstchen Sauerkaut, Bratkartoffeln <small>D,B,C,10</small>	14,90 €
Forelle Müllerin aus der Region, mit Petersillienkartoffeln, zerlassener Butter und Salatbeilage <small>8,9,10,13</small>	22,90 €
Weimarer Zwiebelfleisch Gulasch vom Schwein, Röstzwiebel, Schmand, Röstitaler, Speckböhnchen <small>1,8,9,10,B,C</small>	15,90 €

HAUPTGERICHTE

Kabeljau mit Senfkruste Belugalinsen, Schalottenbutter, Knusperkartoffeln, Meerrettichdip <small>8,9,10,13</small>	17,90 €
Medaillons vom Schwein Parmesankruste, Rahmchampignons, Speck, Zwiebel, Kartoffel-Ricotta-Nocken <small>9,10,B,C</small>	18,90 €
Brotnocken (vegetarisch) Babyspinat, Rahmchampignons, Ofentomate <small>7,9,10,10a</small>	14,50 €

Gerne bieten wir Ihnen auch kleinere Portionen an, fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Heimisch und Regional: Dankbar sind wir über unsere lokalen Lieferanten aus dem Rennsteig und dem Kirschbachtal in Weimar für Ihre Fleisch- und Fischprodukte.

DESSERT

Kaffee-Mousse

Amarettini, Bisquit, Amarena-Kirschen A,B,3,7,9,10

8,90 €

Crème brûlée 7,9

6,50 €

Käsevariation

Verschiedene Weichkäsesorten,

Feigensenf, Trauben, Birne, Baguette A,5,8,9,10

8,90 €



APERITIFS

Martini bianco	5,0 cl / 3,50 €
Martini rosso	5,0 cl / 3,50 €
Sherry Dry	5,0 cl / 3,50 €
Sherry Medium	5,0 cl / 3,50 €
Portwein	5,0 cl / 3,80 €
Campari ¹ Soda / Orange	0,2 l / 6,50 €
Kir Royal ¹⁵	0,1 l / 4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Thüringer Waldquell Classic/ Medium/Pur¹⁴	0,25 l / 2,60 €
Thüringer Waldquell Classic/ Medium/Pur¹⁴	0,75 l / 4,80 €
Vita Cola ^{1/9/14}	0,25 l / 2,60 €
Cola, Orange, Zitrone, Spezi ^{1/9/11/14}	0,20 l / 2,60 €
TWQ Tonic Water ^{10/12/14}	0,25 l / 2,60 €
TWQ Bitter Lemon ^{10/12/14}	0,25 l / 2,60 €
TWQ Ginger Ale ^{1/14}	0,25 l / 2,60 €
alkoholfreie Getränke	0,40 l / 4,80 €

SÄFTE / NEKTARE (0,2 L)

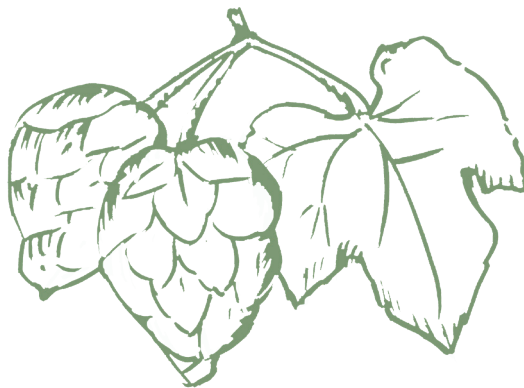
Orangensaft	2,80 €
Apfelsaft	2,80 €
Pflaumen-Limettensaft	2,80 €
Erdbeer-Fruchtsaft	2,80 €
Bananennektar	2,80 €
Kirschnektar	2,80 €
Tomatensaft	2,80 €
Schwarzer Johannisbeernektar	2,80 €
Kiba	2,80 €
Rhabarbernektar	2,80 €
Saftschorle ¹⁴	2,60 €

BIER VOM FASS

Weimarer Urbräu <small>14/15</small>	0,3 l / 3,40 €
Weimarer Urbräu <small>14/15</small>	0,5 l / 4,90 €
Radeberger Pilsener <small>14/15</small>	0,3 l / 3,80 €
Radeberger Pilsener <small>14/15</small>	0,5 l / 5,40 €
Schwarze Rose (Schwarzbier) <small>14/15</small>	0,3 l / 3,40 €
Schwarze Rose (Schwarzbier) <small>14/15</small>	0,5 l / 4,90 €
Radler <small>14/15</small>	0,3 l / 3,40 €
Radler <small>14/15</small>	0,5 l / 4,90 €

FLASCHENBIERE

Maisel's Weisse Original <small>14/15</small>	0,5 l / 4,50 €
Maisel's Weisse Dunkel <small>14/15</small>	0,5 l / 4,50 €
Maisel's Weisse Alkoholfrei <small>14/15</small>	0,5 l / 4,50 €
Krombacher alkoholfrei <small>14/15</small>	0,33 l / 3,30 €



OFFENE WEIßWEINE (0,2 L)

Werkstück Weimar

Poet Weiß ¹⁶ Cuveè, Fruchtaromen von Stachelbeeren, Weinbergpfirsich und exotischen Früchten	5,90 €
Auxerrois ¹⁶ Gutswein aus der Einzellage milde Säure, klare und saftige Frucht	6,20 €

Saale-Unstrut

Freyburger Weißwein, Weingut Deckert ¹⁶ trocken, fruchtig, süffig	5,90 €
Müller-Thurgau, Weingut Deckert ¹⁶ Q.b.A., trocken, fruchtig, spritzig, harmonische Säure	5,90 €
Weißburgunder, Weingut Thürkind ¹⁶ Q.b.A., halbtrocken, pikant, fruchtig, spritzig, vollmundig	5,90 €

Mosel-Saar-Ruwer

Riesling, Weingut Dr. Pauly-Bergweiler Q.b.A., feinherb, feines Bukett von Stachelbeeren und grünem Apfel, exzellente Balance von Säure und Süße, harmonisch, vollmundig, Anklänge von Aprikose	5,90 €
Weinschorle ^{14/16}	4,90 €

OFFENE ROSÉWEINE(0,2 L)

Pfalz

Portugieser Weißherbst, Winzergenossenschaft Edenkoben ¹⁶ Q.b.A., lieblich, frisch, belebende Säure, erinnert an rote Früchte	5,30 €
--	--------

OFFENE ROTWEINE (0,2 L)

Werkstück Weimar

Poet Rot ¹⁶ 5,90 €
Cuveè, Fruchtaromen von dunklen Früchten
wie Kirsche, Holunder und Brombeere

Saale-Unstrut

Freyburger Rotwein-Spätburgunder & Portugieser, Weingut Deckert 5,90 €
Q.b.A., trocken, fruchtig, blumig

Blauer Portugieser, Weingut Thürkind 6,80 €
Q.b.A., trocken, beerig, saftige Frucht,
harmonische Säure

Dornfelder, Weingut Deckert 5,80 €
Q.b.A., trocken, kraftvoll, kernig,
würzig, harmonische Säure

Württemberg

Trollinger mit Lemberger ¹⁶ 5,30 €
Q.b.A., halbtrocken, blumig-fruchtig,
harmonisch milde Säure und angenehme Restsüße

SEKT / SECCO (0,10 L)

Rotkäppchen ¹⁶
trocken 3,30 €
halbtrocken 3,30 €

Winzersekt, Thüringer Weingut Bad Sulza
Cuvèe blanc,
klassische Flaschengärung 4,60 €

Secco Frizzante 3,00 €

FLASCHENWEINE WEIß (0,75 L)

Werkstück Weimar

Poet Weiß ¹⁶ 27,00 €

Cuveè, Fruchtaromen von Stachelbeeren,
Weinbergpfirsich und exotischen Früchten

Auxerrois ¹⁶ 28,50 €

Gutswein aus der Einzellage
milde Säure, klare und saftige Frucht

Saale-Unstrut

Müller-Thurgau, Winzervereinigung Freyburg ¹⁶ 28,50 €

Q.b.A., trocken, leichter Wein, angenehmer Muskatton
mit einem Duft von Äpfeln

Mosel-Saar-Ruwer

Riesling, Weingut Dr. Pauly-Bergweiler 29,00 €

Q.b.A., feinherb, feines Bukett von Stachelbeeren und
grünem Apfel, exzellente Balance von Säure und Süße,
harmonisch, vollmundig, Anklänge von Aprikose

FLASCHENWEINE ROSÉ (0,75 L)

Saale-Unstrut

Freyburger Herrenberg, Portugieser Rosé, Weingut Deckert 31,00 €

Q.b.A., fruchtig, lachsfarben, sein aromatisches Bukett
erinnert an frische Erdbeeren und Himbeeren, Vanille

FLASCHENWEINE ROT (0,75 L)

Werkstück Weimar

Poet Rot ¹⁶ 27,00 €

Cuveè, Fruchtaromen von dunklen Früchten
wie Kirsche, Holunder und Brombeere

Nahe

Spätburgunder, Weingut Adelseck 23,00 €

Q.b.A., halbtrocken, feines Kirscharoma,
samtig, feine Säure

Saale-Unstrut

Dornfelder, Weingut Deckert 27,50 €

Qualitätswein, trocken, kraftvoll,
kernig, würzig, harmonische Säure

SEKT / SECCO (0,75 L)

Rotkäppchen ¹⁶ trocken 18,50 €

halbtrocken 18,50 €

Winzersekt, Thüringer Weingut Bad Sulza
Cuvèe blanc,
klassische Flaschengärung 36,00 €

Secco Frizzante 20,50 €



SPIRITUOSEN (2 CL)

Fahner Sauerkirschwasser	3,20 €
Fahner Himbeergeist	3,20 €
Fahner Williamsbirne	3,20 €
Fahner Honig Willi	3,20 €
Haselnussgeist	3,60 €
Tresterbrand vom Thüringer Weingut Bad Sulza	3,10 €
Fahner "Weimarer Classic"	3,10 €
Heimatlikör	3,30 €
Ramazzotti	3,10 €
Jägermeister	3,10 €
Aquavit	3,10 €
Malteser	3,10 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	3,10 €
Vodka, 40 Vol.%	3,20 €
Brick Gin	3,30 €
Lyonel Gin	3,90 €
Tequila	3,10 €
Bacardi Rum weiß	3,10 €
Calvados	3,10 €
Cointreau	3,10 €
Bailey's Irish Cream <small>1/9/15</small>	3,10 €

WEINBRAND/ COGNAC (2 CL)

Asbach Uralt	2,60 €
Remy Martin Cognac	4,70 €

WHISKYS (2 CL)

Johnny Walker red 1	3,10 €
Jim Beam	3,10 €
Jack Daniels	4,10 €
Glenfiddich 1	4,10 €
Southern Comfort 1	4,00 €
Slyrs Bavarian Single Malt	5,50 €



HEIßE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁹	2,80 €
Tasse Kaffee Hag	2,80 €
Kännchen Kaffee ⁹	5,00 €
Kännchen Kaffee Hag	5,00 €
Glas Tee ^{9/15}	2,80 €
Kännchen Tee ^{9/15}	4,30 €
Espresso ⁹	2,60 €
Doppelter Espresso ⁹	4,80 €
Cappuccino ^{8/9}	3,10 €
Milchkaffee ^{8/9}	3,40 €
Latte Macchiato ^{8/9}	4,10 €
Chococino (Schokolade mit Espresso) ^{8/9/15}	4,00 €
Schokolade ^{8/15}	3,30 €
Schokolade mit Sahne ^{8/15}	3,50 €
Grog	3,50 €
Tee mit Rum ¹⁵	4,10 €



Allergene in den Speisen:

1 Sellerie, 2 Weichtiere, 3 Schalenfrüchte, 4 Sesam, 5 Schwefel/Sulfite, 6 Soja, 7 Eier, 8 Senf, 9 Milch, 10 Gluten/Weizen, 10a Gluten/Roggen, 11 Krebstiere, 12 Lupine, 13 Fisch, 14 Erdnüsse

Zusatzstoffe in den Speisen

A Farbstoff, B Konservierungsstoff, C Antioxidationsmittel, D Geschmacksverstärker, E gewachst, F Süßungsmittel, G geschwefelt, H Phosphat

Kennzeichnung Getränke

1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milch, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 kohlenensäurehaltig, 15 Gluten, 16 Schwefeldioxid & Sulfite, 17 Erdnüsse