



## 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 geschichtsreiche 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**

Auguste wird in Weimar als Tochter des Großherzogs Carl-Friedrich von Sachsen-Weimar-Eisenach und seiner Gemahlin, Maria Pawlowna, eine Enkelin Katharina der Großen geboren. Auguste, 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. Auguste bekommt ein neogotisches Schloss in Babelsberg bei Potsdam gebaut, Wilhelm wohnt lieber im Stadtpalais unter den Linden. Aus der Ehe gehen zwei Kinder hervor. Auguste, 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 Auguste 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 Auguste von Koblenz nach Berlin zurück, und ruft pflichtgemäß alle preußischen Frauen dazu auf, vaterländisch zu handeln.

Ein halbes Jahr später ist Auguste 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. Auguste stirbt zwei Jahre nach ihrem Gatten am 7.1.1890 in Berlin.

## SUPPEN

**Rinderkraftbrühe** 1/7/10  
mit frischen Eierstich, Erbsen, Kräutern  
und frischem Baguette 4,90 €

**Cremige Zwiebelsuppe** 9/10  
mit gebackenen Zwiebelringen  
und Rosmarin-Thymian-Brotchip 5,50 €

## VORSPEISEN

**Kleiner Vorspeisensalat** 7/8/9/B/C  
mit Baguette 4,50 €

**Salat Kaiserin Augusta** 7/8/9/B/C  
mit Salatherzen, Bohnen, Ei, Speckchip, Senf-Dressing  
und Baguette 7,50 €

**Tatar vom Räucherlachs** 7/9/10/13  
mit Wasabi-Mousse, Wildkräutersalat  
und Pumpernickel-Crumble 9,50 €

## ETWAS „KLEINES“ FÜR ZWISCHENDURCH

**Quiche Lorraine** 7/8/9/10/B/C  
mit Zwiebeln, Schinkenspeck, Ei und Salatbeilage 8,50 €

**Gebratene Kloßscheiben** 7/8/9/B/C  
mit Rahmchampignons, Speck, Zwiebeln  
und Salatbeilage 9,90 €

**Thüringer Wurstplatte** 7/8/10/B/C  
mit Schinken, Salami, Thüringer Rot- und Leberwurst,  
Knackwurst, Senfgurken, gekochtes Ei, Brot und Butter 12,90 €

## WEIMARER KLASSIKER

- Klassisch geschmorte Rinderroulade** <sup>1/8/B/C</sup>  
nach Hausfrauenart mit Speck, Zwiebeln,  
Gewürzgurken, fein bestrichen mit Thüringer Senf,  
Rotkohl und einem Thüringer Kloß 16,90 €
- Marinierte Sülze** <sup>1/7/8/10/A/B/C/F</sup>  
mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbeilage 12,90 €
- Frische Forelle aus dem Ilmtal „Müllerin Art“** <sup>8/10/13</sup>  
Petersilienkartoffeln, Butter und Salatbeilage 16,20 €

## HAUPTSPEISEN

- Gebratener Zander** <sup>9/10/13/B/C</sup>  
Kartoffelstampf, Buttererbsen  
und Chorizo 15,90 €
- Schweinebäckchen in Schwarzbier geschmort** <sup>1/8/B/C</sup>  
mit Schmorkohl, Speck  
und gebratenen Kloßscheiben 15,90 €
- Gebratene Perlhuhnbrust** <sup>1/9/10</sup>  
mit Rahmhampignons  
und gebackene Ricotta-Kloßnocken 16,90 €
- Steak vom Roastbeef** <sup>8/10</sup>  
mit Kräuterbutter und großer frischer Salatbeilage,  
Knoblauchbaguette 18,90 €

## VEGETARISCHE SPEISEN

- Süßkartoffelgnocchi in Salbeibutter** <sup>3/9</sup>  
Walnüssen, Oliven und Schafskäse 12,90 €
- Salatteller** <sup>7/8/9/10</sup>  
mit gebackenem Hirtenkäse  
und Knoblauchbaguette 12,90 €

## DESSERT

**Crème brûlée** 7/9

5,50 €

**Apple-Crumble** 3/9/10  
mit Vanilleeis

6,90 €

**Käsevariation** 8/9/10  
mit Feigensenf und Baguette

8,90 €



## APERITIFS

<b>Martini bianco</b>	5,0 cl / 3,10 €
<b>Martini rosso</b>	5,0 cl / 3,10 €
<b>Sherry Dry</b>	5,0 cl / 3,10 €
<b>Sherry Medium</b>	5,0 cl / 3,10 €
<b>Portwein</b>	5,0 cl / 3,10 €
<b>Campari <sup>1</sup> Soda / Orange</b>	0,2 l / 6,50 €
<b>Kir Royal <sup>15</sup></b>	0,1 l / 4,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Thüringer Waldquell Classic/ Medium/Pur<sup>14</sup></b>	0,25 l / 2,50 €
<b>Thüringer Waldquell Classic/ Medium/Pur<sup>14</sup></b>	0,75 l / 4,80 €
<b>Vita Cola <sup>1/9/14</sup></b>	0,25 l / 2,50 €
<b>Cola, Orange, Zitrone, Spezi <sup>1/9/11/14</sup></b>	0,20 l / 2,50 €
<b>TWQ Tonic Water <sup>10/12/14</sup></b>	0,25 l / 2,50 €
<b>TWQ Bitter Lemon <sup>10/12/14</sup></b>	0,25 l / 2,50 €
<b>TWQ Ginger Ale <sup>1/14</sup></b>	0,25 l / 2,50 €
<b>alkoholfreie Getränke</b>	0,40 l / 4,80 €

## SÄFTE / NEKTARE (0,2 L)

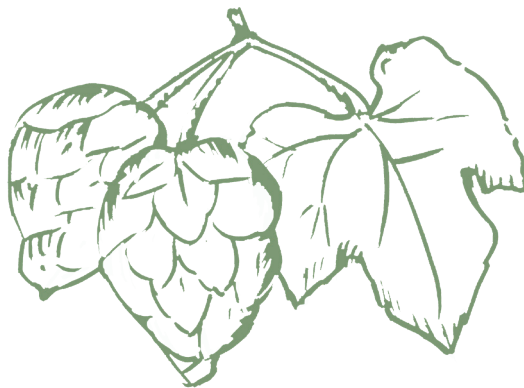
<b>Orangensaft</b>	2,70 €
<b>Apfelsaft</b>	2,70 €
<b>Pflaumen-Limettensaft</b>	2,70 €
<b>Erdbeer-Fruchtsaft</b>	2,70 €
<b>Bananennektar</b>	2,70 €
<b>Kirschnektar</b>	2,70 €
<b>Tomatensaft</b>	2,70 €
<b>Schwarzer Johannisbeernektar</b>	2,70 €
<b>Kiba</b>	2,70 €
<b>Rhabarbernektarschorle <sup>14</sup></b>	2,50 €
<b>Apfelsaftschorle <sup>14</sup></b>	2,50 €

## BIER VOM FASS

<b>Weimarer Pilsener</b> <small>14/15</small>	0,3 l / 3,10 €
<b>Weimarer Pilsener</b> <small>14/15</small>	0,5 l / 4,60 €
<b>Radeberger Pilsener</b> <small>14/15</small>	0,3 l / 3,60 €
<b>Radeberger Pilsener</b> <small>14/15</small>	0,5 l / 5,20 €
<b>Schwarze Rose (Schwarzbier)</b> <small>14/15</small>	0,3 l / 3,10 €
<b>Schwarze Rose (Schwarzbier)</b> <small>14/15</small>	0,5 l / 4,60 €
<b>Radler</b> <small>14/15</small>	0,3 l / 3,10 €
<b>Radler</b> <small>14/15</small>	0,5 l / 4,60 €

## FLASCHENBIERE

<b>Maisel's Weisse Original</b> <small>14/15</small>	0,5 l / 4,10 €
<b>Maisel's Weisse Dunkel</b> <small>14/15</small>	0,5 l / 4,10 €
<b>Maisel's Weisse Alkoholfrei</b> <small>14/15</small>	0,5 l / 4,10 €
<b>Krombacher alkoholfrei</b> <small>14/15</small>	0,33 l / 3,00 €



## OFFENE WEISSWEINE (0,2 L)

### Werkstück Weimar

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

### Saale-Unstrut

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

### Mosel-Saar-Ruwer

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

## OFFENE ROSÉWEINE(0,2 L)

### Pfalz

<b>Portugieser Weißherbst, Winzergenossenschaft Edenkoben</b> <sup>16</sup> Q.b.A., lieblich, frisch, belebende Säure, erinnert an rote Früchte	5,10 €
--	--------



## OFFENE ROTWEIN (0,2 L)

### Werkstück Weimar

<b>Poet Rot</b> <sup>16</sup> Cuveè, Fruchtaromen von dunklen Früchten wie Kirsche, Holunder und Brombeere	5,90 €
--	--------

### Saale-Unstrut

<b>Freyburger Rotwein-Spätburgunder&amp;Portugieser, Weingut Deckert</b> Q.b.A., trocken, fruchtig, blumig	5,90 €
---	--------

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

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

### Württemberg

<b>Trollinger mit Lemberger</b> <sup>16</sup> Q.b.A., halbtrocken, blumig-fruchtig, harmonisch milde Säure und angenehme Restsüße	5,10 €
---	--------

## SEKT / SECCO (0,10 L)

<b>Rotkäppchen</b> <sup>16</sup> trocken	3,20 €
halbtrocken	3,20 €

<b>Winzersekt, Thüringer Weingut Bad Sulza</b> Cuvèe blanc, klassische Flaschengärung	4,20 €
---	--------

<b>Secco Frizzante</b>	3,00 €
------------------------	--------

## FLASCHENWEINE WEISS (0,75 L)

### Werkstück Weimar

**Poet Weiß** <sup>16</sup> 26,00 €  
Cuveè, Fruchtaromen von Stachelbeeren,  
Weinbergpfirsich und exotischen Früchten

**Auxerrois** <sup>16</sup> 27,00 €  
Gutswein aus der Einzellage  
milde Säure, klare und saftige Frucht

### Saale-Unstrut

**Müller-Thurgau, Winzervereinigung Freyburg** <sup>16</sup> 27,00 €  
Q.b.A., trocken, leichter Wein, angenehmer Muskaton  
mit einem Duft von Äpfeln

### Mosel-Saar-Ruwer

**Riesling, Weingut Dr. Pauly-Bergweiler** 28,00 €  
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

**Gröster Steinberg Portugieser Weißherbst, Weingut Thürkind** 29,50 €  
Q.b.A., halbtrocken, lachsfarben, sein aromatisches Bukett  
erinnert an frische Erdbeeren und Himbeeren

## FLASCHENWEINE ROT (0,75 L)

### Werkstück Weimar

<b>Poet Rot</b> <sup>16</sup> Cuveè, Fruchtaromen von dunklen Früchten wie Kirsche, Holunder und Brombeere	26,00 €
--	---------

### Nahe

<b>Spätburgunder, Weingut Adelseck</b> Q.b.A., halbtrocken, feines Kirscharoma, samtig, feine Säure	21,00 €
---	---------

### Saale-Unstrut

<b>Dornfelder, Weingut Deckert</b> Qualitätswein, trocken, kraftvoll, kernig, würzig, harmonische Säure	26,50 €
---	---------

## SEKT / SECCO (0,75 L)

<b>Rotkäppchen</b> <sup>16</sup> trocken	18,00 €
halbtrocken	18,00 €

<b>Winzersekt, Thüringer Weingut Bad Sulza</b> Cuvèe blanc, klassische Flaschengärung	33,00 €
---	---------

<b>Secco Frizzante</b>	20,50 €
------------------------	---------



## **SPIRITUOSEN (2 CL)**

<b>Fahner Sauerkirschwasser</b>	2,90 €
<b>Fahner Himbeergeist</b>	2,90 €
<b>Fahner Williamsbirne</b>	2,90 €
<b>Fahner Honig Willi</b>	2,90 €
<b>Haselnussgeist</b>	3,30 €
<b>Tresterbrand vom Thüringer Weingut Bad Sulza</b>	2,90 €
<b>Fahner "Weimarer Classic"</b>	2,90 €
<b>Heimatlikör</b>	3,10 €
<b>Ramazzotti</b>	2,90 €
<b>Johann Likör</b>	3,10 €
<b>Jägermeister</b>	2,90 €
<b>Aquavit</b>	2,90 €
<b>Malteser</b>	2,90 €
<b>Echter Nordhäuser Doppelkorn</b>	2,90 €
<b>Partisan Vodka, 50 Vol.%</b>	3,20 €
<b>Brick Gin</b>	2,90 €
<b>Lyonel Gin</b>	3,70 €
<b>Tequila</b>	2,90 €
<b>Bacardi Rum weiß</b>	2,90 €
<b>Calvados</b>	2,90 €
<b>Cointreau</b>	2,90 €
<b>Bailey's Irish Cream <small>1/9/15</small></b>	2,90 €
<b>Helsingfors Fiskehamns Akvavit</b>	4,50 €
<b>Helsinki Applejack</b>	4,50 €
<b>Tyrni-Gin Likööri</b>	4,50 €

## **WEINBRAND/ COGNAC (2 CL)**

<b>Asbach Uralt</b>	2,50 €
<b>Remy Martin Cognac</b>	4,50 €

## **WHISKYS (2 CL)**

<b>Johnny Walker red 1</b>	3,00 €
<b>Jim Beam</b>	3,00 €
<b>Jack Daniels</b>	3,00 €
<b>Canadian Club 1</b>	4,00 €
<b>Glenfiddich 1</b>	4,00 €
<b>Southern Comfort 1</b>	4,00 €
<b>Slyrs Bavarian Single Malt</b>	5,50 €
<b>Ole Smoky Harley Davidson 1</b>	4,50 €
<b>Ole Smoky Moonshine Blue Flame</b>	4,50 €
<b>Ole Smoky Apple Pie</b>	3,50 €
<b>Ole Smoky Original</b>	3,50 €



## HEISSE GETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>9</sup>	2,30 €
<b>Tasse Kaffee Hag</b>	2,30 €
<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>9</sup>	4,50 €
<b>Kännchen Kaffee Hag</b>	4,50 €
<b>Glas Tee</b> <sup>9/15</sup>	2,60 €
<b>Kännchen Tee</b> <sup>9/15</sup>	3,90 €
<b>Espresso</b> <sup>9</sup>	2,20 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>9</sup>	4,40 €
<b>Cappuccino</b> <sup>8/9</sup>	2,80 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>8/9</sup>	3,10 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>8/9</sup>	3,90 €
<b>Chococcino (Schokolade mit Espresso)</b> <sup>8/9/15</sup>	3,60 €
<b>Schokolade</b> <sup>8/15</sup>	2,90 €
<b>Schokolade mit Sahne</b> <sup>8/15</sup>	3,10 €
<b>Grog</b>	3,20 €
<b>Tee mit Rum</b> <sup>15</sup>	3,60 €



### 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, 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