



HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, euch hier bei uns willkommen zu heißen und
wünschen euch eine wunderbare Zeit und guten Appetit!

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen liegen am Tresen bereit
– falls ihr dazu Fragen habt, sprecht uns einfach an.

Euer Team der

SCHORSTE Mühle

DEIN SPARGELMOMENT

ZUM LÖFFELN - SPARGEL EDITION

Zuppa di Asparagi

Spargelcremesuppe verfeinert mit einem Hauch Bärlauch

kleiner Genuss	8,50€
kräftige Portion	11,50€

SCHORTEMÜHLER SPARGELSTUNDE

Frischer deutscher Stangenspargel

mit jungen Petersilienkartoffeln und klassischer Sauce Hollandaise

feine Auswahl (250g)	17,50€
große Servierung (500g)	25,50€

Spargelklassiker mit zartem Kochschinken

250 g weißer Spargel begleitet von jungen Petersilienkartoffeln und klassischer Sauce Hollandaise

19,50 €

Spargelgenuss mit Schweinelachssteak

250 g weißer Spargel begleitet von jungen Petersilienkartoffeln und klassischer Sauce Hollandaise

24,50 €

Penne Asparagi

mit weißem Spargel in cremiger Sahnesauce, abgeschmeckt mit einem Spritzer Zitrone

19,50 €

KÖNIGLICHER GENUSS

Einst dem Adel vorbehalten, braucht Spargel Jahre der Pflege, bevor er täglich bis zu sieben Zentimeter wächst. Heute zählt er noch immer zu den exklusivsten Genüssen der Saison – zart, edel, unverwechselbar.

DEIN SCHORTEMOMENT

ZUM LÖFFELN

Zuppa di Pomodoro

Tomatensuppe mit Buttercroutons und einem Schuss Sahne

Zuppa di aglio selvatico

Bärlauchsuppe mit Buttercroutons

kleiner Genuss 7,50 €

kräftige Portion 10,50 €

VORGESCHMACK

Bruschetta al Pomodoro

mit Cherrytomaten, Knoblauch und Basilikum in Olivenöl

8,50 €

Würzfleisch

Thüringer Art mit Toast

8,50 €

Kleiner Salat

6,50 €

GRÜNZEUG

Insalata Mista

bunter Mix verschiedener Salate mit Gemüse der Saison

11,50 €

Insalata Tacchino

verschiedene Salate der Saison mit gebratenen Putenstreifen

15,50 €

Insalata Salmone

verschiedene Salate der Saison mit gegrillten Lachsstreifen

17,50 €

Vom Feld auf den Teller

Unser Bärlauch ist handgepflückt, frisch gesammelt und direkt in unserer Küche mit Liebe verarbeitet.

DEIN SCHORTEMOMENT

HAUSGEMACHTES AUS DER SCHORTEMÜHLE

Thüringer Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen	26,50 €
Wildgulasch mit Rotkohl und Klößen	24,50 €
Schweinemedallions saftige Medallions vom Schwein in cremiger Champignon-Rahmsauce, dazu goldene Kroketten	23,50 €

KÖSTLICHES AUS ITALIEN

Tagliatelle Salmone in cremiger Tomatensauce mit zartem Lachs	21,50 €
Spaghetti Frutti di Mare mit zarten Meeresfrüchten in cremiger Weißweinsauce, verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern	18,50 €
Penne alla Verdure in leichter Tomatensauce mit frischem Gemüse der Saison	16,50 €
Penne aglio selvatico mit Bärlauchpesto	15,50 €
Spaghetti Bolognese mit feinem Rinderhack in aromatischer Tomatensauce	18,50 €

ZWISCHEN SCHORTETAL UND SIZILIEN

Unsere Küche hat zwei Heimaten: die regionale Frische Thüringens und die kulinarische Leidenschaft Italiens. Beides vereint mit Sorgfalt, täglich frisch zubereitet – ehrlich, aromatisch und ohne Schnörkel.

DEIN SCHORTEMOMENT

FÜR UNSERE KLEINEN HELDEN

Penne mit Tomatensauce	6,50 €
Pommes mit Nuggets	6,50 €
1 Kloß mit Soße	6,50 €
2 Klöße mit Soße	8,50 €

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Tiramisu zarte Schichten aus Mascarponecreme, Espresso-getränktem Löffelbiskuit und einem Hauch Kakao	7,50 €
Mousse au Chocolat luftige Schokoladencreme mit Frucht-Topping	7,50 €
Affogato Vanilleeis mit doppeltem Espresso	6,50 €

WUSSTEST DU SCHON?

Studien sagen: Wer sich nach dem Essen ein Dessert gönnt, ist 100 % glücklicher. Quelle? Unser Bauchgefühl. Probier's aus!

GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,80 €
Pott Kaffee	4,40 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Schokochino	3,80 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,60 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Tee	3,20 €

Kräuter, Früchte, Schwarz,
Pfefferminze, Grün, Kamille

SOFTDRINKS

Wasser	0,25l	2,50 €
Thüringer Waldquell, Classic/Still		
Wasser	0,75l	6,50 €
Thüringer Waldquell, Classic/Still/Medium		
Garten-Limonade	0,50l	4,50 €
Pink Grapefruit, Orange, Zitrone, schwarze Johannisbeere		
Apfelschorle	0,25l	3,50 €
Coca Cola	0,33l	3,50 €
Coca Cola Zero	0,33l	3,50 €
Mezzo Mix	0,33l	3,50 €
Sprite	0,33l	3,50 €
Vita Cola	0,20l	3,00 €
Bitter Lemon	0,25l	3,00 €
Ginger Ale	0,25l	3,00 €
Tonic Water	0,25l	3,00 €

SÄFTE VON FAHNER

Apfel, Orange,	0,20l	3,00 €
KiBa, Multivitamin,	0,40l	5,00 €
Sauerkirsch,		
Johannisbeere,		
Rhabarber, Banane		

Gerne bereiten wir alle Säfte
auch als Saftschorle zu.

FASSBIER

Jäcklein Pils	0,25l	2,60 €
	0,40l	4,00 €
Bayreuther Hell	0,25l	2,80 €
	0,40l	4,50 €
Kapuziner Weißbier	0,50l	4,50 €

FLASCHENBIER

	0,50l	
Jever Pils		4,00 €
Ilm Radler		4,00 €
Mönchshof Radler		4,00 €
Mönchshof Schwarz		4,50 €

ALKHOLFREIES BIER

	0,50l	
Jever Fun		4,00 €
Kapuziner Weißbier		4,50 €
Mönchshof Naturtrüb		4,00 €
Mönchshof Radler		4,00 €

HAUSWEINE OFFEN

	0,25l	
lieblicher Wein		6,50 €
halbtrockener Wein		6,50 €
trockener Wein		6,50 €
Weinschorle		6,50 €



SCHORLEMühle



SCHORTE

Erleben.

DIE GESCHICHTE DER SCHORTEMÜHLE



Die Geschichte der Schortemühle beginnt im 19. Jahrhundert, wo sie zunächst als Sägemühle errichtet und genutzt wurde. Im Laufe der Jahre erlebte das Gebäude verschiedene Nutzungen und wurde schließlich zu dem gemütlichen Ausflugslokal umgestaltet, das ihr heute vorfindet.

DIE SCHORTE-FELDBAHN



Direkt angrenzend an unser Restaurant verläuft die historische Schorte-Feldbahn. Ursprünglich Ende des 19. Jahrhunderts mit einer Spurweite von 600 mm angelegt, diente sie dem Transport von Erzen aus den umliegenden Förderstollen zum etwa drei Kilometer entfernten Grenzhammer, wo die Erze weiterverarbeitet wurden. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Bahn stillgelegt, doch seit 2003 wird das Gleisnetz zu touristischen Zwecken wieder genutzt. Heute können Besucher auf einem etwa 3,5 km langen Rundkurs mit Kleinlokomotiven aus verschiedenen Epochen durch das idyllische Schortetal fahren und die Schönheit der Landschaft genießen.

DAS SCHAUBERGWERK "VOLLE ROSE"



Ein besonderes Highlight in unmittelbarer Nähe ist das Schaubergwerk "Volle Rose". Der Bergbau im Schortetal begann vermutlich im 17. Jahrhundert, wobei zunächst Mangan gefördert wurde. 1842 begann man auch mit der Spatförderung. Die Förderung von Mangan wurde 1949, die von Spat 1991 eingestellt. Seit 1991 gibt es das Schaubergwerk "Volle Rose" als Museum. Es umfasst unter anderem den Stollen "Volle Rose" und einige Kilometer Loren im Schortetal sowie die ehemaligen Betriebsanlagen des Spatbergbaus nahe der Schortemühle wie z. B. den Bahnhof.

Im Anschluss an euren Restaurantbesuch bieten sich eine Fahrt mit der historischen Schorte-Feldbahn oder in das Schaubergwerk „Volle Rose“ als eindrucksvolle Ergänzung an. **Tickets für beide Erlebnisse erhaltet ihr direkt bei uns im Restaurant** – gern beraten wir euch persönlich. Genießt die besondere Verbindung von Geschichte, Natur und Kulinarik hier bei uns im Schortetal.



Folgt uns auch auf Instagram für Neuigkeiten und Tipps rund um die Schorte! @schorte_ilmenau

FAMILIEN-OSTERFAHRT

MIT OSTEREIERSUCHE IM SCHORTETAL

19. APRIL AB 10 UHR



**Schaubergwerk "Volle Rose"
bei der Schorte in Ilmenau**

Steigt ein und erlebt die Osterfahrt mit unserer historischen Feldbahn, die euch durch das idyllische Schortetal führt! Ein besonderes Highlight für alle Kinder: Auf halber Strecke halten wir an einer Lichtung, wo die kleinen Gäste auf Ostereiersuche gehen dürfen. Natürlich sind die Schokoladen-Ostereier im Ticketpreis enthalten!



BUCHE DIR JETZT DEIN TICKET



Nur online buchbar!



Eventim-Ticketshop: "Schorte Erleben"