

{ppgallery width="200" height="150"}



{/ppgallery}Kaum zu glauben, auch Klaus isst für sein Leben gern Thüringer Klöße. Er liebt dabei die Abwechslung: Kloß mit dunkelbrauner Bratensoße, Kloß mit hellbrauner Bratensoße, Kloß mit dunkelbrauner Bratensoße .. So richtig abwechslungsreiche und kreative Kloßvariationen, so erfuhr Klaus, soll es ab jetzt auf der Wartburg geben. Genauer gesagt, auf der [Rosenterasse](#) . Voller Vorfreude erklomm Klaus den Wartberg ..

Vorsorglich hatte sich Klaus seine Mütze aufgesetzt, als er sich bei kaltem Aprilwetter aufmachte die Eisenacher Wartburg zu besteigen. Ein Mal Ohrenscherzen in diesem Jahr genügten ihm. Er brauchte auch nicht lange zu suchen, bereits am Fuße der Burg fand Klaus das Hinweisschild der Rosenterasse mit der Aufschrift: „Thüringer Klöße, Kaffee & Kuchen“. Er freute sich riesig als er die Tür öffnete und war erstaunt, dass er wohl der einzige Besucher in dem Terrassencafé war. Bedröppelt standen die Rosenterassendamen hinter ihrem Tresen und klagten, dass das Wetter einfach viel zu schlecht sei und wohl viele Gäste davon abschrecke die Wartburg und damit auch ihre Terasse zu besuchen. Klaus beschloss die Damen ein wenig abzulenken, indem er mit seinen großen kugelrunden Augen ihre Speisekarte bewunderte: „Mensch Mädels, eure Speisekarte kann sich sehen lassen! So viele einfallsreiche Kloßgerichte habe ich im ganzen Land noch nicht erspäht! Wurstbrühe mit Klößchen, Thüringer Waldkloß mit cremigen Pilzen, Sonntagsklöße mit Kraut-Gulasch, „Kloß to go“ mit Soße, Klöße mit Tomaten-Wurst-Soße für Kinder! – Das ist eine Sensation!!“ Das Küchenpersonal war geschmeichelt. Und Klaus hakte nach: „Und welche fleißige Dame formt den ganzen Tag die Klöße?“ Wie sich herausstellte, war das die fleißige Kerstin und Klaus wollte gleich tatkräftig mithelfen. Da er jedoch mehr von den knusprigen Bröckchen naschte als anzupacken, und die Damen Angst um ihre Kloßvorräte hatten, servierten sie Klaus kurzerhand einen cremigen Thüringer Waldkloß. „Hohoho .. so ein schmackhaftes Thüringer Kloßgericht habe ich laaange nicht gegessen!“, schmatzte Klaus. Und Klaus konnte noch viiiieeel lauter schmatzen. So laut, dass sein Schmatzen bis ins Lutherzimmer im Burginneren vordrang. Das machte nun einige Besucher neugierig und plötzlich fiel eine ganze Heerschar von kleinen und großen Gästen auf der Rosenterasse ein. Alle wollten nun auch von den köstlichen Kloßgerichten kosten. Eine lange Schlange bildete sich und die Mundwinkel der Küchendamen ragten wieder nach oben. Klaus, so beschlossen sie, musste einfach noch ein wenig bleiben. Und wer beim Erklimmen der Eisenacher Wartburg sonderbare Schmatzgeräusche vernimmt, der sei herzlich auf der Rosenterasse eingeladen. Denn hier sitzt der Grund dafür: der kleine Thüringer Kloß namens Klaus. Und Klaus lädt alle Besucher der Wartburg herzlich ein, diese herrlichen Kloßgerichte auch einmal zu probieren!{ppgallery width="200" height="150"}

Sensation! Rosenterrasse auf der Wartburg serviert „Kloß to go“ und weitere Klobßvariationen

Donnerstag, den 03. April 2014 um 20:05 Uhr - Aktualisiert Sonntag, den 27. April 2014 um 12:02 Uhr



Sensation! Rosenterasse auf der Wartburg serviert „Kloß to go“ und weitere Kloßvariationen

Donnerstag, den 03. April 2014 um 20:05 Uhr - Aktualisiert Sonntag, den 27. April 2014 um 12:02 Uhr



Sensation! Rosenterasse auf der Wartburg serviert „Kloß to go“ und weitere Kloßvariationen

Donnerstag, den 03. April 2014 um 20:05 Uhr - Aktualisiert Sonntag, den 27. April 2014 um 12:02 Uhr



Sensation! Rosenterasse auf der Wartburg serviert „Kloß to go“ und weitere Klobßvariationen

Donnerstag, den 03. April 2014 um 20:05 Uhr - Aktualisiert Sonntag, den 27. April 2014 um 12:02 Uhr



0€	Wurstbrühe mit Klößchen	5,00€
0€	2 Klöße mit Soße	3,50€
€	Thüringer Käseklöße mit cremigen Pilzen	8,50 €
€	2 Semmelknöpfchen mit Kraut-Gulasch	9,50 (11,00 €)
€	„Kloß to go“ mit Soße	4,00€
€	2 Klöße mit Tomaten-Wurst-Soße für Kinder	4,50 €
€	Quarkknödelchen mit Kirschen	5,00€

{/ppgallery}