

## Frische Pfifferlinge

### Vorspeise mit gebratenen Pfifferlingen

auf Semmelkloßscheiben und Pilzrahm serviert

starter with sautéed chanterelles

served on bread dumpling slices and creamy sauce

€12,50



### Pfifferlingrahmsuppe

Cream of chanterelles

€6,50



### Portion frische gebratene Pfifferlinge

Portion of sautéed chanterelles

€9,90

serviert mit

served with

### Kräuterrührei und Bratkartoffeln

herb seasoned scrambled eggs and pan-fried potatoes

€17,50

### Bandnudeln und Pilzrahmsauce

pasta with creamy mushroom sauce

€17,50

### Kalbsschnitzel und Bratkartoffeln

breaded escalope of veal and pan-fried potatoes

€29,50

### Rumpsteak und Bratkartoffeln

grilled rump steak and pan-fried potatoes

€29,50

## Suppe und Vorspeise

### Spinat-Wildkräutersuppe

cream of spinach and herbs

€5,50



### Brühe vom Harzer Roten Höhenvieh

mit Gemüse, Eierstich und Nudeln

clear broth of Harz Beef with noodles and vegetables

€5,50



### Versteckt die Ziege

Harzer Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken  
mit Mango-Minz-Chutney und Vita Salatgarnitur

goats cheese baked in a "hashbrown coat",  
served with mango-mint chutney and salad garnish

€9,50



### “Will ich auch”

Zweierlei Carpaccio

vom Südhärzer Junghirsch und Harzer Roten Höhenvieh  
mit Salatgarnitur

carpaccio of deer and beef fillet, salad garnish

€15,50

## Sommerliche Salate

### Oma Else Salat

Blattsalat in Orangen-Sahne-Sauce mit Dillspitzen

Grandma Else`s salad - mixed leave salad with orange - cream dressing

€5,50



### Vita Salat

Verschiedene Blattsalate mit Gurke, Tomate und French Dressing

mixed leave salad with cucumber, tomato and French dressing

€6,50



### Großer Vita Salat

Große Portion Blattsalate

mit Gurke, Tomate und French Dressing

large selection of mixed leave salad  
with cucumber, tomato and French dressing

€9,50



### Der besondere Vita Salat:

Vita salad specials:

#### mit gebratenen Pfifferlingen

topped with sautéed chanterelles

€19,50

#### mit gebratenem Zander

topped with grilled fillet of pike perch

€16,50

#### mit gebratenen Scheiben vom Rumpsteak

topped with grilled slices of rump steak

€23,00

## Fisch

### Zanderfilet auf der Haut gebraten

dazu Hummersauce, Gemüse und Kartoffeln

pan fried filet of pike perch with lobster sauce,  
vegetables and potatoes

€21,50

## Schnitzel und Schweinereien

### Niedersachsenteller

Paniertes Spanferkelschnitzel

mit Pfifferling Rahmsauce und Bratkartoffeln

breaded escalope of suckling pork,  
with chanterelles in creamy sauce and pan-fried potatoes

€13,00 (120g) / €15,00 (180g)



### „Der Klassiker“

Paniertes Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und Oma Else Salat

breaded escalope of veal,  
pan-fried potatoes and "Oma Else salad"

€15,50 (120g) / €22,50 (180g)



### Dreierlei vom Schwein

Heuhaxe mit Zwiebelsenfkruste, Schweinefilet im Pufferteig und kleines Schnitzel,

dazu Rahmwirsing und Semmelkloßscheiben

small pork knuckle, medallion of pork in hash brown coat  
and a small schnitzel, served with

creamy savoy cabbage and slices of bread dumplings

€17,50

## Allerlei Fleisch und Geflügel

### Gefüllte Landhuhnbrust im Knuspermantel

mit Steinpilz Füllung, Rahmsauce, Gemüse und Dauphine Kartoffeln  
chicken breast in crispy coat, with boletus filling  
served with cream sauce, vegetables and Dauphine potatoes  
€18,00



### Rumpsteak

mit Kräuterbutter oder Zwiebelkruste,  
dazu grüne Bohnen und Pommes frites  
rump steak with herb butter or onion crust,  
served with green beans and French fries  
€25,50



### Harzer Filetteller

Medaillon vom Junghirsch  
mit Rotweinbirne und Blauschimmelkäse überbacken,  
Lammrücken mit Kräuterkruste und  
Schweinefilet mit Zwiebel-Senfkruste,  
serviert mit Bohnen und Bratkartoffeln  
filet of deer with red wine pear and gratinated with blue cheese,  
saddle of lamb with herb crust  
filet of pork with onion-mustard crust  
green beans and pan-fried potatoes  
€27,50

## Vegetarisch

### Vegetarischer Spezialitätenteller

Kohlrabischnitzel im Knuspermantel und Ziegenkäse im Reibekuchenteig,  
dazu Rahmwirsing im Crêpes, Gemüse und Mango Cocossauce  
Kohlrabischnitzel in a crispy coat, goats cheese in potato batter,  
crêpes with creamy savoy cabbage, vegetables and mango coconut sauce  
€16,50

## Wild mal anders

„Wilder Stinker“ – nur bei uns im Landhaus!

Wildcurrywurst in Glen Els Elderberry Currysauce  
mit Harzer Käse überbacken und Röstzwiebeln und  
Kartoffelkräuterstäbchen

sausage of venison in curry sauce  
with Glen Els elderberry liquor,  
gratinated with Harz cheese,  
topped with fried onions

€13,90



### Rehburger

Rehburger mit Mango-Minz-Chutney,  
Rotweinbirne auf Kartoffelpuffer serviert  
und mit Blauschimmel Käse überbacken

Oma Else Beilagensalat

deer patty served on a hash brown topped with  
mango-mint-chutney and red wine pear  
and gratinated with blue cheese,  
Grandma Else`s side salad

€18,50



### Geschmorte Rehkeule

in Rotweinsauce mit Fichtennadel- und Latschenkieferöl,  
dazu Rahmwirsing und Dauphine Kartoffeln

braised leg of venison

in red wine sauce enhanced with spruce and pine oil,  
served with creamy savoy cabbage and Dauphine potatoes

€21,50

## Süße Verführungen

### Blaubeerbecher

Frische Blaubeeren auf Vanilleeis  
mit Sahne und Blaubeersauce  
€6,90



### Mousse au chocolat

Dunkles Mousse  
mit Schokoladeneis und Sahne in der Tasse serviert  
€5,90



### Panna Cotta

mit Erdbeersauce  
€5,00



### Eiscreme

Vanille, Erdbeer, Schokolade  
€1,50 je Kugel



Und nach dem Essen ?

Schulzes Nähmaschine nicht vergessen !