

Vorspeise

Versteckt die Ziege

Harzer Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken
auf Blattspinat mit Birnenwürfel
goat cheese with spinach and pear cubes

8,50

“Will ich auch”

Carpaccio vom Harzer roten Höhenvieh
oder Südharzer Jung Hirsch
mit Olivenöl und Parmesan
carpaccio from beef or deer fillet,
parmesan, olive oil

Rind 13,50 Jung Hirsch 15,50

„Tolle Rolle“

Grüner Spargel mit Lachs im Crêpes gerollt mit
Pesto und Landhaus Salat
wrap of asparagus and salmon served with salad

7,90

Wilder Dreier

Hirschcarpaccio, Rehragout und Wildcurrywurst
mit Wildkräuterkartoffelstäbchen
carpaccio of venison, curry sausage
an ragout of deer

11,80

Pfifferlinge in Rahm

auf gebratenen Semmelkloßscheiben
chanterelles in cream on fried bread rolls

12,50

Suppe

Herzberger Hochzeitssüppchen

Kraftbrühe vom Harzer Roten Höhenvieh
mit Eierstich, Nudeln und Fleischklößchen
consume of beef with noodles and meet

5,50



Der Waldzweg

Pfifferlingsrahmsuppe
chanterelles cream soup

6,50



Sommermenü

kleiner Waldzweg

Pfifferlingsrahmsuppe
chanterelles cream soup

* * *

Schweine- und Rindermedaillon

mit Pfifferlingen in Rahmsauce
mit frischem Gemüse und Semmelklößen
pigs and beef fillet with chanterelles in cream-
sauce with green asparagus and bread dumplings

oder

Seezunge in Butter gebraten

mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln
sole fried in butter
with fresh vegetables and boiled potatoes

* * *

Creme Brûlée

29,50

Salate

Gemischter Landhaus Salat

mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,
Tomaten im Zitrusdressing
mixed salad in season with home made elder dressing
5,50



“Oma Else Salat”

Blattsalate in Orangensahnesauce mit Dillspitzen
granny Else salad
5,50



Gemischter Landhaus Salat mit Maishähnchenbrust oder Bachforelle

mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,
Tomaten mit Zitrusdressing
mixed salad with elder dressing and with chicken ore trout
14,50



Vegi

Vegetarisches Allerlei

Ziegenkäse im Kartoffelteig, Spinat im Crepesmantel,
pannierter Kohlrabi, Gemüsesorten, Püree im Teigblatt
Goat cheese in potato dough, spinach in crepe coat
vegetables, puree in the dough sheet
14,50



Fisch

Schollenfilet in Kräutereihülle

mit Fischrahm, Bratkartoffeln und Oma Else Salat
Plaice filet with fried potatoes and salad grandmother style
15,50 / 18,50

Harzer Waldzwerge

Gebratene Pfifferlinge

mit Kräuterrührei und Bratkartoffeln

fried chanterelles with herb scrambled eggs and fried potatoes

17,50



Niedersachsenteller

Spanferkelschnitzel mit Pfifferlingen in Rahmsauce
und leckeren Bratkartoffeln

Suckling piglet with chanterelles in cream sauce
and delicious fried potatoes

kl.14,50 gr.16,50



Rehragout

mit Pfifferlingen in Rahmsauce, Apfelrotkohl und Semmelklößen

Venison stew with chanterelles in cream sauce,
red cabbage and bread dumplings

19,50



Bachforelle

an Pfifferlingen gebraten mit Zwiebeln und Wildkräutern
und Süßkartoffelgnocchi

brown trout fried on chanterelles with onions and wild herbs
and sweet potato gnocchi

28,-



Pfifferlinge als Beilage

Gebraten mit Zwiebeln und Wildkräutern

Chanterelles as a side dish

9,90



2016

Bischoffinger

Spätburgunder

0,2 l 5,40

Wild

„Wilder Stinker“

Wildcurrywurst in Glen Els Elderberry Currysauce mit

Harzer Käse und Röstzwiebeln überbacken

dazu: Knusperpommes mit Wildkräutern

baked curry sausage, cheese, with onions and French fries

12,00



„Wildwechsel“

„Hirschböörger“ mit Birne, Preiselbeeren, Hirschschenken

Röstzwiebeln und Ziegenkäse, Preiselbeer - Mayonnaise

dazu Landhaus Salat

deer burger with pears, cranberry, onions, goat cheese

Spelt rolls and salad

14,50



Südharzer Rehspezialität

Rehrückenfilet und geschmorte Rehkeule

an Apfelrotkohl und Süßkartoffelgnocchi

Venison fillet and braised venison leg

on red cabbage and sweet potato gnocchi

22,50



Typisch Harz-Teller

Hirschfilet mit Chillikruste, Lammrücken mit Kräuterkruste und Schweinefilet mit Marmelade aus Zwiebeln, Pilzen, Preiselbeeren überbacken mit Harzer Käse,

Wildkräutersauce, frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Deer filet with chilli crust, rack of lamb with herb crust and pork fillet with jam of onions, mushrooms, cranberries topped with Harz cheese, wild herb sauce and fresh vegetables and rosemary potatoes

22,-



2016

Fantini Farnese

Montepulciano D´Abruzzo

0,2 l 5,40

Rind

Gebratenes Filetsteak

Kräuterbutter, Gemüse und Steakhaus Pommes mit Kräutern

Filetsteak- medium, vegetabiles, French frites

ca. 200g 32,- ca. 250g 39,-

Oma Käthes Rinderroulade

mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce,
Apfelrotkohl und Kroketten

Grandma Kathe's beef roulade
with fried onions, wild herb sauce
red cabbage and croquettes

15,50

Der Klassiker

Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Oma Else Salat

Escalope of veal with fried potatoes and granny Else salad

17,50 / 21,50

Tatar vom Rind

Tatar mit Landei und Gewürzen
auf Brot von unserem Hausbäcker
Steak tartare topped with egg

19,50

Vesper

Heimat Teller mit Brot von unserem Hausbäcker

Opas hausgemachter Mettwurst, Harzer Wildschweinmettwurst,
Harzer Käse mit Zwiebeln, Butter und Brot

Grandpa's home-made sausage, Harzer boar sausage,
Harz cheese with onions, butter and bread

9,50 / 11,50

2016

Bischoffinger

Spätburgunder

0,2 l 5,40

Süße Verführungen

Mousse au chocolaté

mit Vanilleeis

4,90

Herzberger Welfencreme

mit Variation von der Erdbeere

4,50

Crêpes Suzette

Ein Crêpes am Tisch mit Orangenlikör flambiert
dazu hausgemachtes Vanilleeis und Obstgarnitur

ab 2 Personen pro. Person

9,90

Erdbeerbecher

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
und Schlagsahne 6,50

ohne Sahne 6,00

Ich will mehr

Herzberger Welfencreme mit Himbeer Schierker Gelee,

Crème Brûlée und Mousse au chocolaté

auf einem Teller angerichtet und nett garniert

9,90

Crème Brûlée

mit geflammten braunen Zucker

4,90

Eis

Kugel Vanille, Haselnuss,
Schokolade, Erdbeere

pro Kugel 1,40 €

Portion Schlagsahne 0,60 €

Aperitif

Aperol Spritzz

mit Prosecco und Soda

5,90

Harzer-Himbeer- Chili Prosecco

Likör aus der Hammerschiede in Zorge

Aufgegossen mit Prosecco

5,90

Hugo

Holundersirup mit Sekt

(auch Alkoholfrei)

5,90 (4,90)

Harzer Hexentrunk

Schierker-Feuerstein mit

Bols Blue und Bitter Lemon

5,50

Grünschnabel

Traubensecco Alkoholfrei

4,20

Bruno

Rhabarbersecco

4,90

Sollten Sie Fragen zu
Allergenen haben.
Informieren wir sie gerne