

VORSPEISEN

VERSTECKTE ZIEGE / 8

*Ziegenkäse im Kartoffelpufferteig gebacken
an Apfelragout (Vegetarisch)*

HEISSE PILZE / 7

*Champignon's im Bierteig gebacken
mit Cocktailsauce und Salat (Vegetarisch)*



ZWEIERLEI CARPACCIO / 16

*feine Rinder- und Hirschfilet scheiben,
mit Öl, Gewürzen und Champignons verfeinert*

WIESE - TEICH - WALD / 11

*feine Rinderfiletscheiben - gebeitztes
Goldforellenfilet - Wildrahmsuppe*

frische SALATE



OMA ELSE / 6

*Kopfsalat angemacht mit
Orangen - Sahnesauce und Dill
(süßlich)*

LANDHAUS SALAT / 6

*verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke,
Champignons in einer Vinaigrette (vegan)*



SUPPEN

BLUMENKOHL-BROKKOLIESUPPE / 6

*Blumenkohlsuppe mit Curry, Ingwer,
Kokosmilch und Brokkoliröschen (Vegan)*

WILDRAHMSUPPE / 7

*mit handverlesenen Wildfleischstücken
und Preiselbeersahne*

FESTTAGSSUPPE / 6

*klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich,
Gemüse, Fleischklößen und Nudeln*

VEGETARISCH *Genießen*

*Kohlrabischnitzel in Knusperpanade,
Spinat im Crepsmantel,
gebratene Champignons,
Brokkoli, Süßkartoffelstäbchen
und Curry-Mangosauce*

17

RIND

von Regionalen Höfen

TATAR VOM RIND / 26

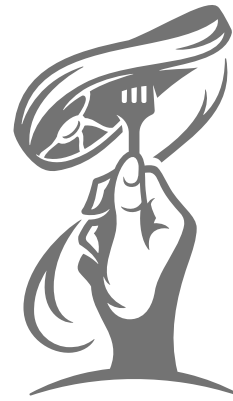
Tatar vom Ripsteak am Tisch zubereitet

RUMPSTEAK 200G / 28

*mit Kräuterbutter, grünen Bohnen
und Süßkartoffelstäbchen*

SURF AND TURF / 39

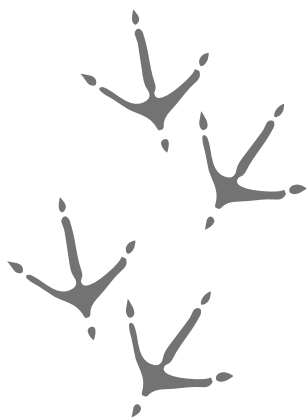
das Steak mit gebratener Riesengarnele



OMAS RINDERSCHMORBRATEN / 18

*ofenfrischer Rinderbraten in Rotweinsauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

GEFLÜGEL



HALBE ENTE / 21

*Brust und Keule von der Landente
in eigener Sauce, Rotkohl und
Kartoffelklößen*

GÄNSEBRUST / 22

*Brust von der Ganz - knusprig
gebraten dazu Schmorapfel mit
Preiselbeeren, Apfelrotkohl,
Grünkohl und Kartoffelklöße*



WILDER STINKER / 15

*Wildschweinscurrywurst mit Harzer Käse
überbacken, Röstzwiebeln und
Elderberry-Currysauce*



HIRSCHBÖÖRGER / 20

*Hirschpatty mit Rotweinbirne und Ziegenkäse -
überbacken mit Preiselbeer-Harzer Whisky
Sauce auf Kartoffelpuffer, Röstzwiebeln und
Oma Else Salat*



WILDES DUETT / 26

*geschmorte Hirschroulade und
Wildschweinsfilet, Rotweinbirne
mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße*

WILDES DUETT KLEIN / 20

*geschmorte Hirschroulade,
Rotweinbirne mit Preiselbeeren,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*



REZEPTE

aus Oma's Kochbuch

DER KLASSIKER

Schnitzel

*aus dem Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln
mit Oma Else Salat.*

21 / 27

LIEBLINGS GERICHT

unserer Gäste

Schnitzel

*vom Spanferkel an
Pilzrahmsauce
mit Bratkartoffeln*

14 / 17

GRÜNKOHL

Grünkohl mit

*Harzer Schmorwurst,
geräucherter Putenhaxe
und Kartoffelklößen*

19

FORELLE

Müllerin

*Forelle aus Lonau
gebraten - am Tisch
filiert - mit zerlassener
Butter, Salzkartoffeln
und Vitasalat*

25

Normal / großer Hunger!

DER *Süße* SCHLUSS

MOUSSE AU CHOCOLATÉ

*mit Vanilleeis und Sahne
in der Tasse serviert*

5 / 7

PANNA COTTA

mit Saucenspiegel und Obst

9

CREPES SUZETTE

*hauchdünne Pfannenkuchen am Tisch flambiert.
Serviert mit Vanilleeis und Sahne*

9

GEMISCHTES EIS

*drei Kugeln Eis, Vanille,
Schokolade und Erdbeer
mit Sahne*

5

EISBECHER

Vanille

Schokolade

Erdbeere

gebrannte Mandel

Kirschsorbet

je Kugel 1.80