

# Vorspeisen

## VERSTECKTE ZIEGE

Ziegenkäse im Kartoffelpufferteig gebacken  
an Kürbisragout serviert  
€11

## HEISSE PILZE

Champignons im Bierteig gebacken  
mit Cocktailsauce und Salat  
€9

## ZWEIERLEI CARPACCIO

feine Rinder- und Hirschfiletscheiben,  
mit Öl, Gewürzen und Parmesan verfeinert  
€19

## TATAR VOM GERÄUCHERTEN FORELLENFILET

auf rote Beete mit Kartoffelpuffer  
€12

# Salate

## OMA ELSE

Kopfsalat  
mit Orangen - Sahnesauce und Dill (süßlich)  
€7 / groß €10

## LANDHAUS SALAT

verschiedene Blattsalate, Tomate,  
Gurke, Champignons in einer Vinaigrette  
€7 / groß €10

# Suppen

## KÜRBISCREMESUPPE

Kürbis mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert

(vegan)

€7

## LINSENRAHMSUPPE

mit Entenbruststreifen

€8,50

## BRÜHE VOM HARZER ROTEN HÖHENVIEH

klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich,

Gemüse, Fleischklößen und Nudeln

€7,50

  
Vegetarisch

## KOHLRABISCHNITZEL IN KNUSPERPANADE

mit Tomatenscheiben und Käse überbacken,

dazu Pfannengemüse und Crêpes - Grünkohlröllchen

€20

# *Wildwechsel im Landhaus*

## WILDBÖÖRGER

Wildfrikadelle auf Kartoffelpuffer  
mit Rotweinbirne und Ziegenkäse überbacken,  
garniert mit Preiselbeer-Harzer Whisky Sauce ,  
Röstzwiebeln und Oma Else Salat  
€19

## WILDER STINKER

Wildschweinscurrywurst mit Harzer Käse überbacken,  
Elderberry-Currysauce, Röstzwiebeln  
und Pommes frites  
€16

## JUNGHIRSCHBRATEN

dazu Rotweinbirne mit Preiselbeeren,  
Apfelrotkohl und Kroketten  
€23

## *Fisch*

## LACHSFORELLENFILET

in Eihülle gebraten mit Pfannengemüse und Pürree im  
Teigmantel gebacken  
€21

# *Herbstliche Küche im Landhaus*

## "GLÜCK AUF!" STEAK

Rumpsteak vom Regionalem Rind  
mit Schierker Feuerstein-Pfefferkruste  
mit Pommes Frites und Vita Salat

€33

## SCHULZE'S HEU HAXE

gepökelte Schweinehaxe ohne Schwarte, auf Heu gegart  
mit Grünkohl und Kartoffelklößen

€18

## GRÜNKOHLTELLER

Kasslerbraten und Bregenwurst  
mit Grünkohl und Bratkartoffeln

€17

## KNUSPRIGE HALBE ENTE

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

serviert

€24

## GÄNSEBRUST

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

serviert

€29

# Lieblings Gerichte unserer Gäste

## DER KLASSIKER

Panierte Schnitzel aus dem Kalbsrücken  
mit Bratkartoffeln  
und Oma Else Salat  
€29 / klein €23

## NIEDERSACHSEN TELLER

Panierte Schnitzel vom Spanferkel,  
dazu Pilzrahmsauce  
und Bratkartoffeln  
€21/ klein €18

## LANDHAUS *Teller*

Medaillons vom  
Strohschweinfilet  
im Reibekuchenteig gebacken  
an Pilzrahmsauce und  
Pfannengemüse serviert  
€23

## AUS OMA'S KÄTHE'S RINDERBRATEN

Braten vom Harzer Roten Höhenvieh  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

€20

# Dessert

## MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Vanilleeis und Sahne  
in der Tasse serviert

€8/ klein €5

## APFELCRÊPES

mit Apfelragout gefüllt aus Vanillesauce  
mit gebrannter Mandel Eiscrème

€11

## VANILLEEIS

mit heißen Zwetschgen

€8