

Der Anfang

Euro

Versteckt die Ziege
Harzer Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken
Spinat mit Süßkartoffelsauce
goat cheese with spinach and Sweet potatosauce
8,00

Thunfischcarpaccio
an frischen Blattsalaten
carpaccio from tuna served with salad
13,50

Zweierlei vom Harzer Roten Höhenvieh
Tatar mit Wachtelei und klare Ochsenschwanzbrühe
Beef Tatar and Oxtail soup
12,50

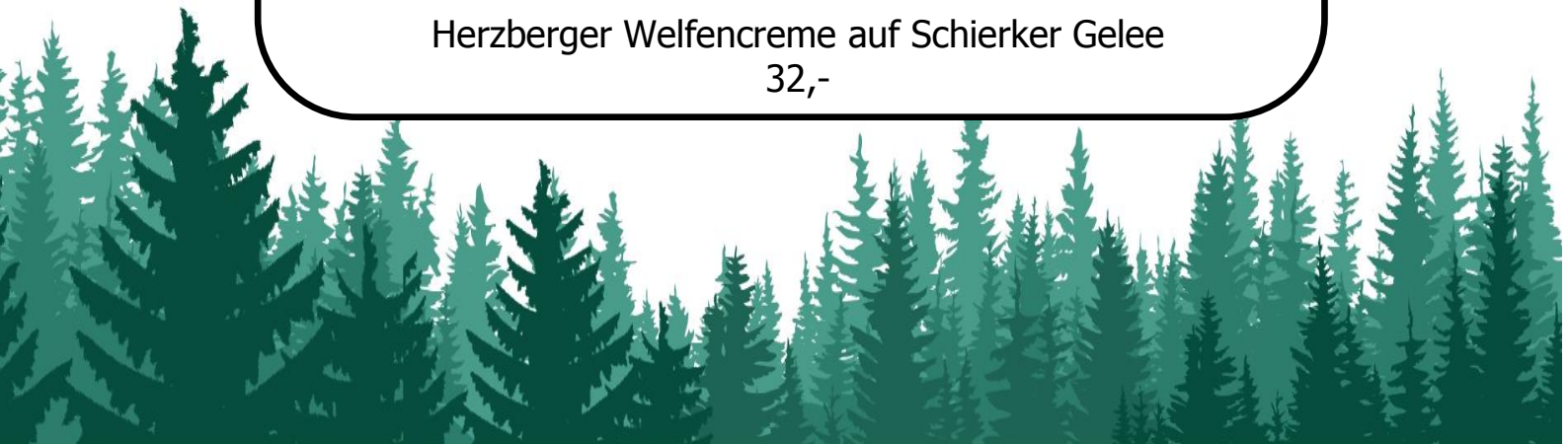
“Will ich auch”
Carpaccio vom Harzer Roten Höhenvieh
oder vom Hirschfilet
mit Olivenöl und Parmesan
carpaccio from beef or deer fillet, parmesan, olive oil, parmesan
Hirsch 14,50 Rind 13,50

Unser Typisch Harz Menü:

Zweierlei vom Harzer Roten Höhenvieh
Tatar mit Wachtelei und klare Ochsenschwanzbrühe
* * *

Der Typisch Harz-Teller
Hirschfilet mit Chillikruste, Lammrücken mit Kräuterkruste und
Schweinefilet mit Zwiebelmarmelade aus Zwiebeln, Pilzen,
Preiselbeeren mit Harzer Käse überbacken, Wildkräutersauce,
frisches Gemüse und Harzer Knüste
* * *

Herzberger Welfencreme auf Schierker Gelee
32,-



Gutes für die Seele

Euro

Klare Ochschwanzsuppe
Kraftbrühe vom Harzer Roten Höhenvieh
Oxtail soup
5,50

Harzer Steinpilzcremesuppe
mit Steinpilzschaum und Kräutern
Cream soup from mushrooms
6,00

Süßkartoffelsuppe
Cream soup from sweet potato
5,50

Frische Salate

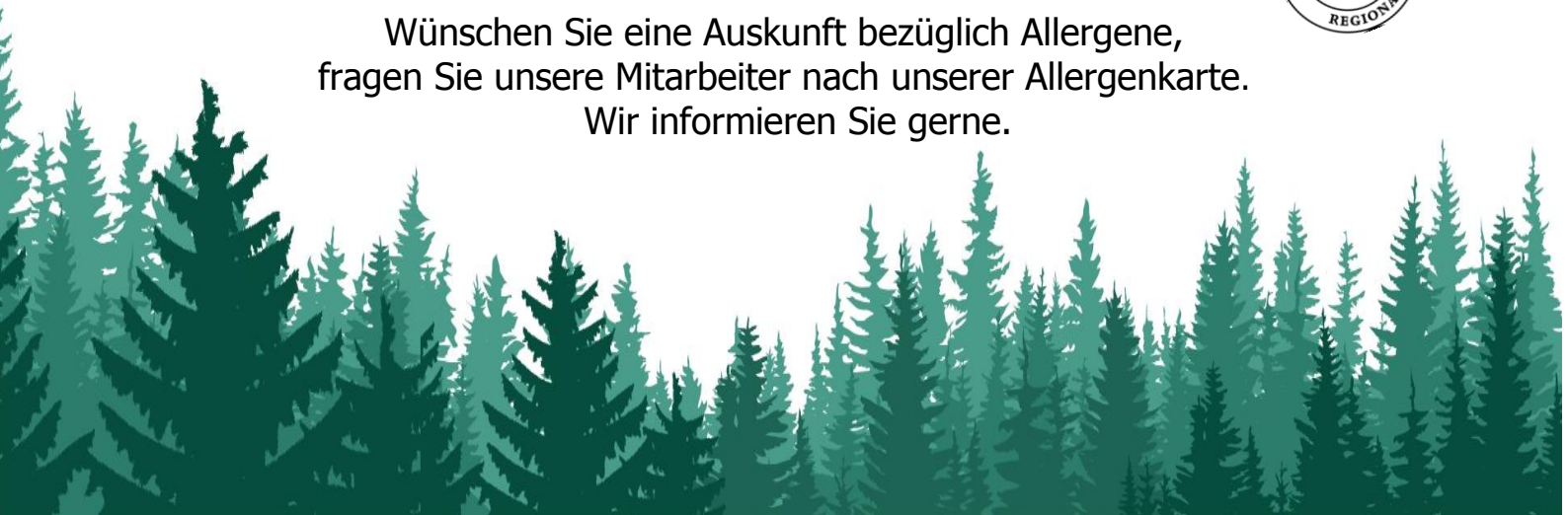
Gemischter Landhaus Salat
mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,
Tomaten im Holunder Dressing
Mixed salad in season with home made elder dressing
5,50

„Oma Else Salat“ so richtig lecker
Blattsalate in Orangensahnesauce süß mit Dillspitzen
Lettuce salad in creme orange Dressing
5,50

Großer Landhaussalat 8,50
mit gebratener Putenbrust 13,50
mit Streifen von gebratenem Lachsforellenfilet 14,50
Mixed salad with marinated stripes from turkey or salmon



Wünschen Sie eine Auskunft bezüglich Allergene,
fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer Allergenkarte.
Wir informieren Sie gerne.



Vegetarischer Genuss:

Euro

Ziegenkäse im Kartoffelteig, Spinat im Crepesmantel,
frische Pilze, Gemüsesorten, Kartoffel- Maronenpüree im Reisblatt
an Süßkartoffelsauce

Goat cheese, spinach in crepes, mixed vegetables and potato cakes
15,50

Unsere Fischküche :

Harzer Lachsforellenfilet gebraten
mit Fischrahm an Spinat und Spätzle

Trout filet with fish sauce, spinach and homemade noodles
15,50 / 18,50

Schollenfilet in Kräutereihülle

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

Die Landhausschnitzel

Niedersachsenteller

Spanferkelschnitzel paniert und gebacken mit
frischen Champignons in Rahmsauce und Bratkartoffeln

Escalope of pork, breaded, fresh mushrooms in creamy sauce, fried potatoes
12,00 / 13,50

Hirschschnitzel im Nussmantel gebacken
mit Steinpilzschaum, Birne gefüllt mit Preiselbeeren,
zartes Gemüse, hausgemachte Spätzle

17,00 / 19,50
Venison escalope, sauce, pear with cranberry, vegetables
Homemade noodles



Wilde Zeiten im Landhaus

Euro

„Wilder Stinker“ *by Harzkind Käthe*

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, Röstzwiebeln und
Ziegenkäse auf einem Kartoffelmantel, Preiselbeer - Mayonnaise
dazu Landhaussalat

Deer burger with pears, cranberry, onions, goat cheese
Spelt rolls and salad

12,50

Südharzer Wildschweinbraten
geschmorte Wildschweinkeule an Apfelrotkohl
und Kroketten

braised wild boar leg on red cabbage and croquettes

15,50 / 18,50

Leber vom Harzer Roten Höhenvieh
mit Röstzwiebeln, Apfelrotkohl und
Kartoffel-Maronenpüree im Teigblatt

17,50

Geflügel im Landhaus

Maishähnchenbrust

an Süßkartoffel-Kokossauce, mit frischem Gemüse
und Kartoffel- Maronenpüree

chicken Brest with fresh vegetables and potato puree

14,50

Brust und Keule von der Land Ente
mit eigener Sauce, Broccoli und Spätzle

Leg and breast from duck with red cabbage and dumplings

18,50



Aus der Harzer Genusswerkstatt:

Euro

Ossubucco vom Harzer Rothen Höhenvieh,
Kräutersauce, gemischten Gemüse und
Harzer Knüste

Leg of beef, vegetables and potatoes

16,50

Der Typisch Harz-Teller

Hirschfilet mit Chillikruste, Lammrücken mit Kräuterkruste und
Schweinefilet mit Zwiebelmarmelade aus Zwiebeln, Pilzen,
Preiselbeeren mit Harzer Käse überbacken, Wildkräutersauce,
frisches Gemüse und Harzer Knüste

Wild boar filet - crust ceps, roast lamb filet, filet from pork
vegetables, and fried potatoes cake

21,00

Oma Käthes Rinderroulade

So richtig lecker mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce,
Apfelrotkohl und Kroketten

Olives, roast onions, sauce, red cabbage and croquette

15,50

Das STEAK

Gebratenes Filetsteak vom Simmentaler Rind
Kräuterbutter, Gemüse und Steakhaus Pommes mit Kräutern

Filetsteak- medium, vegetables, French frites

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

Heimat Teller mit Brot von unserem Hausbäcker
Opas hausgemachter Mettwurst, Harzer Wildschweinmettwurst,
Harzer Käse mit Zwiebeln, Butter und Brot

Bread with butter, sausages, ham, cheese

9,50 / 11,50



Ein bis(s)chen Süßes

Euro

Mousse au chocolaté mit Sahne
in der Espressotasse serviert
2,90

Herzberger Welfencreme auf Schierker Gelee
3,90

Crème Brûlée so richtig lecker
mit geflammten braunen Zucker
4,90

Ich will mehr
Herzberger Welfencreme mit Himbeer Schierker Gelee,
Crème Brûlée, und Mousse au chocolaté
auf einem Teller angerichtet und nett garniert
9,90

Landhausbecher
Zwei Kugeln Haselnusseis mit heißen Zwetschgen
und Schlagsahne 6,50
ohne Sahne 6,00

Ab zwei Personen

Crêpes Suzette

Ein Crêpes am Tisch mit Orangenlikör flambiert
dazu hausgemachtes Vanilleeis und Obstgarnitur
pro. Person 9,90

leckerer italienischer Eis von der Firma Bindi

Kugel Vanilleeiscreme, Kugel Haselnusseis Parfait,
Kugel Schokoladeneiscreme, Kugel Erdbeereiscreme

pro Kugel 1,40 €
Portion Schlagsahne 0,60 €

