

Vorspeise

Versteckte Ziege

Ziegenkäse im Reibekuchenteig gebacken
mit Mango, Melone und Blattsalat an Zitrusdressing

Goat cheese baked in grater cake dough
with mango, melon and salad at citrus dressing

8,50

Lust auf Meer

Gebratene Jakobsmuschel und Riesengarnele an Sommersalat
im Limettendressing mit Granatapfelkernen und Pinienkernen

Roasted Scarlop and giant shrimp on summer salad
in citrus dressing with pomegranate seeds and pine nuts

13,50

Wilder Dreier

Carpaccio vom Junghirsch, Rehragout und Wildcurrywurst
mit Wildkräuterkartoffelstäbchen

carpaccio of venison, curry sausage
an ragout of deer

11,80

“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 oder Jung Hirsch 15,50

Verrücktes Huhn

Hühnerbrust im Knuspermantel auf
Süßkartoffelpüree mit Pfifferlingen in Rahm

Chicken breast in a crispy coat on
Sweet potato puree with chanterelles in cream

9,50

Gebackenes Sommermatjesfilet

an Bohnen und Bratkartoffeln

Baked summer matjes fillet on beans and roast potatoes

9,50

Suppe

Herzberger Hochzeitssüppchen

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

5,90

Pfifferlingsrahmsuppe

mit Pfifferlingen
chanterelles cream soup

5,90

Salate

“Oma Else Salat”

Blattsalate in Orangensahnesauce mit Dillspitzen
green Salad with orange cream dressing

5,50

kleiner Gemischter Landhaus Salat

mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,
Tomaten mit Limettendressing
mixed salad with lemon dressing

5,50

großer Gemischter Landhaus Salat

mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,
Tomaten mit Limettendressing
mixed salad with lemon dressing

8,50

mit Schinken und Käse 11,50

with ham and Cheese

mit Hühnerbrust im Knuspermantel 14,50

with chicken breast in a crispy coat

mit Schollenfilet in Kräutereihülle 15,50

with plaice fillet in herb egg shell

mit 3 gebratenen Riesengarnelen 16,50

with 3 fried giant prawns

Fisch

Schollenfilet in Kräutereihülle

mit Rahmsauce , Bratkartoffeln und Oma Else Salat
plaice filet with fried potatoes and salad grandmother style

15,50 / 18,50

Sommermatjesfilet „Hausfrau“

mit Hausfrauen Sauce und Bratkartoffeln
Summer matjes fillet with housewives sauce and roast potatoes

14,50

Vegi

Vegetarisches Allerlei

Ziegenkäse im Kartoffelteig, Spinat im Crepesmantel,
buntes Gemüse, Süßkartoffelpüree im Teigblatt und Pfifferlinge in Rahm
Goat cheese in potato dough, spinach in crepe coat
vegetables, puree in the dough sheet

16,00

Leckere Schweinerei

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

Harzer Glücksschwein

Schweinemedallion mit Zwiebelmarmelade und Harzkäse überbacken,
Spanferkelschnitzel und kleine Haxe an Wildkräutersauce mit Röstzwiebeln
und leckeren Bratkartoffeln

Pork medallion with onion jam and Harzer cheese, Suckling piglet schnitzel and small
knuckle of pork wild herb sauce with roasted onions and delicious fried potatoes

17,-

Vom Federvieh

Chefin's Lieblingsgericht

Hühnerbrust im Knuspermantel mit Mangosauce
frisches Gemüse und Süßkartoffelpüree
Chicken breast in crunchy coat with mango sauce
fresh vegetables and mashed potatoes

15,90



Oma Käthe's Menü



Kleine Pfifferlingsrahmsuppe

* * *

Rinderbraten

mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce,
Gemüse und Harzer Knister

* * *

Schokoladenpudding

22,50

nach dem Essen Oma's Schnaps nicht Vergessen
2,-

Oma Käthes Rinderbraten

mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce,
Gemüse und Harzer Knister
Granny Käthes roast beef
with fried onions, wild herb sauce
vegetables and potatoes

15,50

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
kl.9,50 / gr.11,50

Opa's Liebling

Spanferkelsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln
aspic with remoulade and roast potatoes

11,90

Wild mal anders

„Wilder Stinker“

Wildcurrywurst in Glen Els Elderberry Currysauce

mit Harzer Käse überbacken und Röstzwiebeln
dazu Wildkräuterkartoffelstäbchen
baked curry sausage, cheese, with onions and French fries
13,90

„Wildwechsel“

„Hirschböörger“ Junghirschpatty zwischen
Omas Kartoffelpuffer mit Birne, Preiselbeeren, Hirschschinken
Röstzwiebeln und Ziegenkäse, Preiselbeer - Mayonnaise und Landhaus Salat
deer burger with pears, cranberry, onions, goat cheese Spelt rolls and salad
15,50

Waldgeflüster

Rehkeulenbraten und Rehragout mit Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl und Kroketten
wild boar roast and ragout with cranberry pear,
Red cabbage and croquettes
klein 16,50 groß 19,50

Aus der Pfanne

gebratenes Filetsteak vom Harzer Roten Höhenvieh

Kräuterbutter, Gemüse und Wildkräuterkartoffelstäbchen
Filetsteak, vegetabiles, French fries
ca. 200g 35,-

Schulze´s Klassiker

Zarte Schnitzel aus dem Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und Oma Else Salat
Escalope of veal with fried potatoes and granny Else salad
17,50 / 21,50

Typisch Harz-Teller

Lamm mit Kräuterkruste, Rind mit Chillikruste und Schweinefilet mit Marmelade aus
Zwiebeln, Preiselbeeren überbacken mit Harzer Käse, Wildkräutersauce, Bohnen
und Bratkartoffeln

Lamb with herb crust, beef with chilli crust and pork fillet with jam of onions, mushrooms, cranberries
baked with Harz cheese, wild herb sauce, beans and fried potatoes
25,50

Süße Verführungen

Mousse au chocolaté

mit Vanilleeis

5,50

Panna Cotta

mit frischen Erdbeeren

5,50

Creme Brûlée

mit geblanzen braunen Zucker, Obstsalat und Sahne

5,50

Ich will mehr

Panna Cotta, Creme Brûlée und Mousse au chocolaté
auf einem Teller angerichtet und nett garniert

10,00

Flambierte Crepes

am Tisch flambiert

dazu Vanilleeis und Obstgarnitur

ab 2 Personen

pro. Person 10,00

Oma's Schokoladenpudding

Original Schokoladenpudding aus Oma's Kochbuch

3,90

Eis

Kugel Vanille, Haselnuss,

Schokolade, Erdbeere

pro Kugel 1,40 €

Portion Schlagsahne 0,60 €

Aperitif

Aperol Spritz

mit Prosecco und Soda

5,90

Aperitivo Rosato

Hibiskus und Orangenblüten Likör mit Sekt

5,90

Harzer Hexentrunk

Schierker-Feuerstein mit
Bols Blue und Bitter Lemon

5,50

Grünschnabel

Traubensecco Alkoholfrei

4,20

Bruno

Rhabarbersecco

4,90

Schulzes Sommergetränk

Der Welfe

Rhabarbersaft und Bitter Lemon mit Eis

0,2l 2,40 €

0,4l 4,40 €

Achtung Erfrischend

Sollten Sie Fragen zu
Allergenen haben.
Informieren wir sie gerne