

## Der Anfang

Euro

### Schlaue Ziege

Harzer Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken  
auf Kürbis - Birnenragout

Goat cheese with pumpkin pears

7,90

### Wo die Liebe hinfällt

Lonauer Forelle trifft Harzer Käse  
Gebeiztes und geräuchertes Forellenfilet und Harzer Käse  
auf Kürbis-Feldsalat

Smoked trout filets, with harz cheese and pumpkin - salad

9,90

Tatar vom Harzer Roten Höhenvieh  
mit Wachtelei und Gewürzsauce nach altem Rezept  
mit Brot von unserem Hausbäcker

Steak tartare topped with egg

12,00

Portion als Hauptgang 17,00

### Harzer Wilde Tapas

Gebeizter Harzer Hirschrücken, hausgemachtes Wildragout,  
und Wilder Stinker und Pommes frites mit Wildkräutern

Deer, ragout from venison, wild sausages with French fries

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

13,90

### 2016 er Westerhäuser Königsstein, Weißburgunder Kirmann

trocken , strohgelb, Saale Unstrut

0,1l	3,50 €	0,2l	6,90 €
12,5 %Vol		½	16,50 €
Flasche		0,75	24,50 €



Schmackhaft Speisen, nette Leute, entspannte Atmosphäre,  
immer nett, nie das gleiche, das ist Ihr Landhaus Schulze

## Gutes für die Seele

Euro

Herzberger Hochzeitssuppe  
Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfeln, Rindfleischklößen  
Nudeln, Eierstich und Petersilie  
Consommé with vegetables, beef, eggs and noodles  
4,90

Harzer Steinpilzcremesuppe  
mit Steinpilzschaum und Kräutern  
Cream soup from mushrooms  
5,90

Hokkaido Kürbissuppe  
mit einem Hauch Chili und Kokosmilch  
Cremysoup from pumpkin  
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, Kürbis - Kartoffelpüree im Reisblatt  
und eine Kürbissauce mit Kokousmilch

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

## Unsere Fischküche :

Harzer Lachsforellenfilet gebraten

mit Fischrahm, Kürbis-Birnen-Spinatragout, Spätzle

Trout filet with fish sauce, pumpkin, pears 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  
14,50 / 17,50

## Die Landhausschnitzel

Niedersachsenteiler

Spanferkelschnitzel paniert und gebacken mit  
frischen Champignons in Rahmsauce und Bratkartoffeln

Escalope of pork, breaded, fresh mushrooms in creamy sauce, fried potatoes  
11,90 / 13,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsschnitzel  
mit Preiselbeeren butterzart und goldgelb gebacken,  
mit leckeren Bratkartoffeln und Oma Else Salat

Veal escalope, fried potatoes, cranberries, green salad  
17,50 / 21,00

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

16,50 / 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  
11,90

### „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  
11, 00

Wilderer Hirschragout echt handverlesen  
mit Champignons in Rahmsauce mit Preiselbeerbirne  
und Apfelrotkohl mit Kartoffelklößen

Deer ragout with mushrooms, cranberry, red cabbage, dumpling  
15,50 / 18,50

### Waidmanns Dank

Zarter Rehbraten aus der Keule, Birne mit Preiselbeeren,  
Brokkoli, Kürbis - Kartoffelpüree im Reisblatt

Roast venison, sauce, red cabbage and mashed potatoes  
18,00 / 21,00

## Geflügel im Landhaus

Geschnetzeltes von der Putenbrust mit frischen Champignons,  
in Rahmsauce, Kürbis-Birnen-Spinatragout und Spätzle

Slice from turkey breast with fresh mushrooms in cream sauce,  
Pumpkin, pears spinach and homemade noodles

15,50

Brust und Keule von der Land Ente  
mit eigener Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

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  
Kürbis - Kartoffelpüree im Reisblatt  
Leg of beef, vegetables and mashed potatoes  
15,50

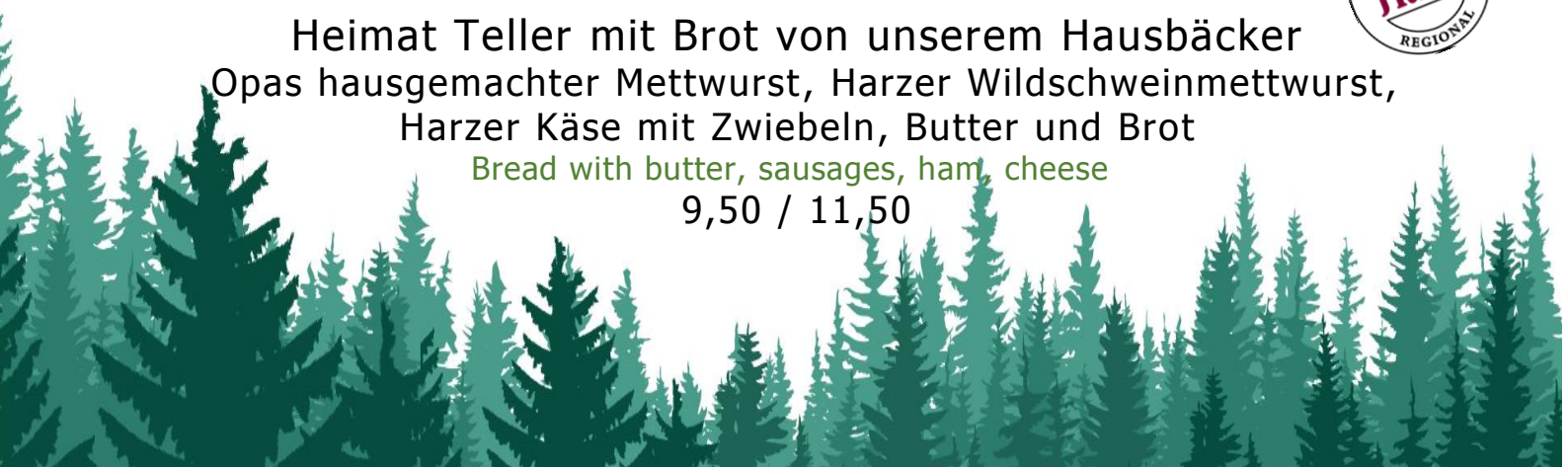
Der Typisch Harz-Teller  
Hirschfilet mit Chillikruste, Lammrücken mit Kräuterkruste und  
Schweinefilet mit Zwiebelmarmelade aus Zwiebeln, Pilzen,  
Preiselbeeren mit Harzer Käse überbacken, Wildkräutersauce,  
frisches Gemüse und Harzer Knüste  
Wild boar filet - crust ceps, roast lamb filet, filet from pork  
vegetables, and fried potatoes cake  
21,00

Harzer Schweinerei  
Schweinemedailon mit Zwiebelmarmelade und Harz Käse  
überbacken, 1/2 Haxe vom Schwein, Nackensteak mit Paprika,  
Zwiebeln und Champignons, Harzer Knüste  
Filet, knuckle and steak from pork, fried potatoes cake  
16,50

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. 180g 28,50                      ca. 240g 34,50

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,  
Creme 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 Vanilleiscreme, Kugel Haselnusseis Parfait,  
Kugel Schokoladeneiscreme, Kugel Erdbeereiscreme  
pro Kugel 1,40 €  
Portion Schlagsahne 0,60 €



Ab dem 1. November fliegen hier die Federn !

**1 ganze Gans**  
**am Tisch tranchiert mit**  
Apfelrotkohl, Grünkohl oder Rosenkohl,  
Preiselbeeren im Schmorapfel,  
Sauce, Klöße und Salzkartoffel

Zum Preis von 25,50 € / pro Person  
für 4 Personen nur auf Vorbestellung !

Gänsebrust und Gänsekeule  
sind immer vorrätig



Unser Rotwein zum Gänsebraten:

2015 Harz (Saale-Unstrut)  
Westerhäuser Königstein  
Dornfelder Trocken  
075 L. 12,5%Vol 24,50

Chianti DOCG Il Casale Poliziano  
0,75 13 %Vol 27,50