

## Der Anfang

Euro

### Schlaue Ziege

Harzer Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken  
auf babyleaf Spinat mit Kirschtomaten  
goat cheese with spinach and tomatoes

7,90

### Dreierlei von Harzer Forelle

Gebeizt mit Trester von Kirmann, geräucherte Filet  
und Tatar mit Spargelsalat  
smoked trout filets and tatar with asparagus salad

9,90

### Tatar mit Wachtelei

und Gewürzsauce nach altem Rezept  
mit Brot von unserem Hausbäcker  
steak tartare topped with egg

11,90

Portion als Hauptgang 16,90

### Harzer Wilde Tapas

Harzer Wildschweinschinken, Hausgemachtes Wildragout,  
und Wildcurrywurst mit Ketchup und Pommes frites  
ragout from venison, ham from boar, wild sausages with ketchup

9,90

### Will ich auch

Carpaccio vom Weiderind mit geraspelttem Parmesan,  
Olivenöl und Balsamico und frische Blattsalate  
carpaccio from best beef fillet, parmesan, olive oil,  
Balsamico and mixed salad

12,90

2015 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  
4,80

Samtsüppchen vom Frühlingslauch  
Cream soup from leek  
5,20

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken  
Cream soup from asparagus  
5,80

## Frische Salate

Gemischter Landhaus Salat  
Gemischte Blattsalate mit Radieschen, Paprika, Gurken,  
Tomaten und Champignons in 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 creamy orange dressing  
5,50

Landhaussalat mit Putenbrust  
Blattsalate mit Zucchini, Radieschen, Paprika, Tomaten, mit Holunder  
Dressing und marinierten Streifen von der Putenbrust  
Mixed salad with marinated stripes from turkey  
13,50

2015 er Markus Pfaffmann,  
trocken, feiner fruchtiger Riesling, Pfalz  
0,1l 2,70 € 0,2l 5,20 €  
12,5 % vol ½ l 12,90 € Flasche 0,75 17,50 €



## Hier geht's um Spargel – in allen Gerichten!

Euro

Petersfisch in der Pfanne gebraten  
mit Spargel- / Blattspinatgemüse, dazu Salzkartoffeln

John Dory filet with fish sauce, spinach and potatoes

17,00 / 19,50

500g frischer Spargel

(240 g geschält)

mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln

Asparagus with hollandaise sauce and boiled potatoes

17,50

Portion Spargel:

mit gekochtem Schinken oder rohen Schinken	23,50
mit paniertem Spanferkelschnitzel	22,00
mit paniertem Kalbsschnitzel	25,00
mit Filetsteak 200 g	38,00

Lonauer Spargelgericht

Harzer Lachsforellen in Scheiben auf Spargel und Spinat  
mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Salzkartoffeln

asparagus with salmon trout filet overbacked with hollandaise served with potatos

22,50

Herzberger Welfenschnitzel

Zartes Spanferkelsteak Natur gebraten mit Tomaten, Kochschinken,  
Spargel und Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

Asparagus with pork escalope, hollandaise sauce, tomatoes and ham

19,50

Cordon Bleu von der Pute

mit Spargel und Harzer Schinken gefüllt, dazu Harzer Knüste

cordon bleu from chicken filled with asparagus and mountain ham

18,50 €

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

Wir informieren Sie gerne.



## Aus unserer Harzer Genusswerkstatt

Euro

Unser Servicepersonal Informiert Sie gerne  
über unsere Regionale Fischspezialität

### Oma Käthes Rinderroulade

mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce, zartes Gemüse  
und Harzer Knüste

Olives, roast onions, sauce, vegetables and potato cakes

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,  
Bohnen und Harzer Knüste

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

19,90

### Brust und Keule von der Landente

mit Broccoli und Semmelklößen

leg and breast from duck with broccoli and dumplings

17,90

### Harzer Schweinerei

Schweinemedailon mit Zwiebelmarmelade und Harz Käse  
überbacken, ½ Haxe vom Schwein, Nackensteak mit Paprika,  
Zwiebeln und Champignons, Harzer Knüste

Filet, knuckle and steak from pork, fried potatoes cake

14,50

### Waidmanns Dank

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

Roast venison, sauce, red cabbage and mashed potatoes

16,50 / 19,50





## Schnitzelspezialitäten aus der Landhausküche vom Kalb, Schwein und Hirsch

Euro

### Unser Niedersachsenteller

Spanferkelschnitzel goldgelb gebacken, frische Champignons in  
Rahmsauce dazu leckere Bratkartoffeln

Escalope of pork, breaded, fresh mushrooms in creamy sauce, fried potatoes

11,50 / 13,00

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

Veal escalope, fried, roast potatoes, cranberries, green salad

17,50/ 21,00

### Hirschschnitzel im Nussmantel und Wildgoulasch

so richtig handverlesen, Birne mit Preiselbeeren  
zartes Gemüse und hausgemachte Spätzle

Deer escalope and game ragout, vegetables and noodles

17,50 / 21,00

### Die STEAKS

#### Rumpsteak mit Chillikruste

Bohnen und Parmesan und Steakhaus Pommes

200g 22,50      250g 25,50

Rump-steak- medium, green beans, pommes frites,

#### Filetsteak mit Kräuterbutter,

gemischtes Gemüse und leckeren Bratkartoffeln

200 g      28,50

Filet steak medium, herb butter, mixed vegetables and fried potatoes

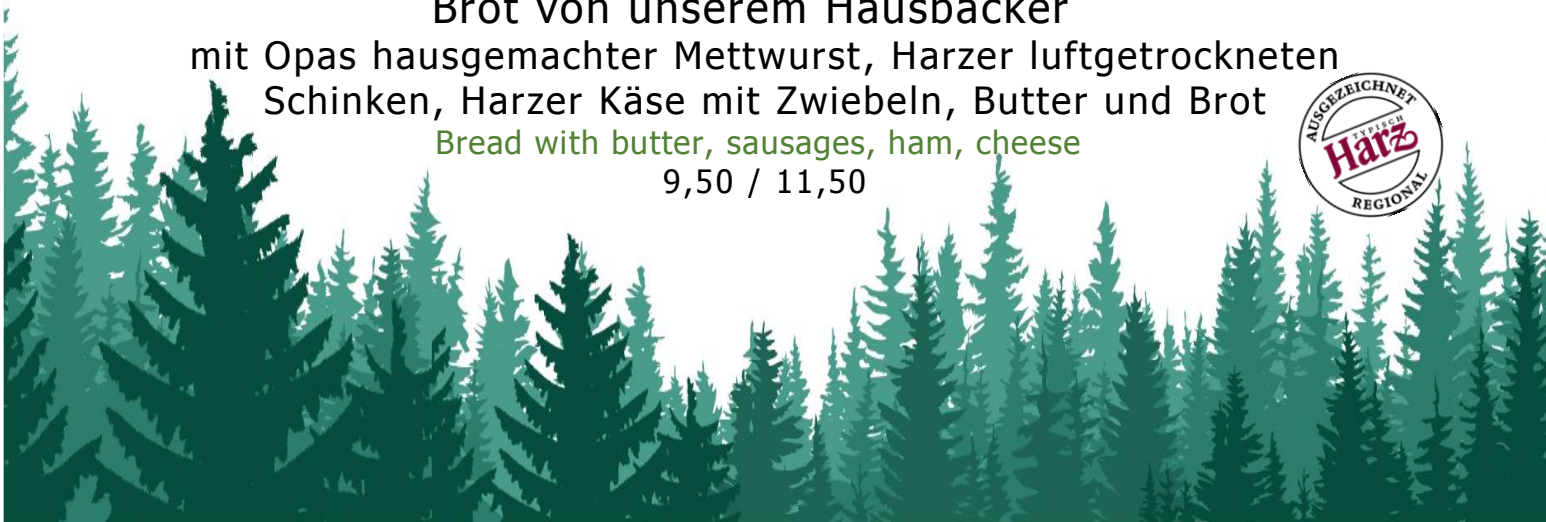
### Heimat Teller

#### Brot von unserem Hausbäcker

mit Opas hausgemachter Mettwurst, Harzer luftgetrockneten  
Schinken, 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  
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

Erdbeerbecher  
Zwei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne  
6,50 / ohne Sahne 6,00

Portion frische Erdbeeren mit Schlagsahne  
5,50

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 €

