

Vorspeise

Carpaccio

vom Südharzer Jung Hirsch

15,50

“Oma Else Salat”

Blattsalate mit Orangensahnesauce und Dillspitzen

5,50

Caesar Salat

mit Hühnerbruststreifen, gehobeltem Parmesan und Croûtons

12,00

Ziegenkäse im Gemüsepudding gebacken

serviert auf Kürbis-Spinat Ragout

8,90

Suppe

Herzberger Hochzeitssuppe

Kraftbrühe vom Harzer Rotem Höhenvieh mit Einlage

5,90

Kürbissuppe (vegan)

mit Kokosmilch und Ingwer

5,90

Pfifferlingsuppe

6,90

Leckere Schweinereien

Niedersachsenteller

Spanferkelschnitzel, Pfifferling Rahmsauce
und Bratkartoffeln

15,50 / 18,50

Harzer Mini Heuhaxe und Schweinefilet im Pufferteig,
Rahmwirsing, Röstzwiebeln und frittierte Rosmarinkartoffeln

18,50

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pfifferlingsauce, Rahmwirsing und Spätzle

18,50

Geflügel

Halbe Ente aus dem Ofen

serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffel-Kürbiskern Rösti

21,50

Geschnetzeltes von der Hühnerbrust

in Pfifferlingsauce mit Gemüse und Spätzle serviert

17,00

Fisch

Gebratenes Saiblings Filet

an Blattspinat und Salzkartoffeln

18,50

Kalb

Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce
mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln
16,50

Der Klassiker

Zarte Schnitzel aus dem Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und einem Oma Else Salat
17,50 / 21,-

Rind

Schulzes „Filet Burger“ – mal anders

Patty vom Jungrindfilet mit Rahmwirsing auf Gemüsepufer garniert mit
BBQ Sauce, Harzer Schinken, Röstzwiebeln, Spiegelei und Caesar Salat
18,50

Filetsteak mit Kräuterbutter

frisches Gemüse und Kartoffelstäbchen mit Wildkräutern
29,50

Wild

„Wilder Stinker“

Wildcurrywurst in Glen Els Elderberry Currysauce
mit Harzer Käse überbacken und Röstzwiebeln
dazu Kartoffelstäbchen mit Wildkräutern
13,90

Duett vom Junghirsch

Geschmorter Hirschkeulenbraten und Hirschrückenstück,
serviert mit Apfelrotkohl und Kroketten
25,90

„Wildwechsel“

„Hirschböörger“ Junghirschpatty zwischen
Omas Kartoffelpuffer mit Birne, Preiselbeeren, Hirschschinken
Röstzwiebeln und Ziegenkäse und Preiselbeer-Mayonnaise,
serviert mit Landhaus Salat
17,50

Vegetarisch

Crêpesröllchen mit Wirsing,
dazu Gemüsepufer, Ziegenkäse im Kartoffelmantel
und frisches Gemüse
17,00

Dunkles Mousse
mit Vanilleeis
und Sahne
5,90

DESSERT
Warmer Schokokuchen
mit flüssigem Kern,
Vanilleeis und Sahne
7,50

Panna Cotta
mit Fruchtsaucen
und Obstgarnitur
5,90