

## Vorspeise

### Versteckte Ziege

Ziegenkäse im Kartoffelkleid auf Blattspinat mit Möhrensauce

Goat cheese in potato dress on leaf spinach with carrot sauce

7,50



### Gebackene Champignons

gebackene Champignon mit Cocktailsauce und Salatgarnitur

Baked mushroom baked mushroom with cocktail sauce and salad garnitur

6,50



### Wilder Dreier

Carpaccio vom Junghirsch, Rehragout und Wildcurrywurst  
mit Wildkräuterkartoffelstäbchen

carpaccio of venison, curry sausage and ragout of deer

12,50



### “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



### Lachsforellentatar

Lachsforellentatar mit Honig-Senf-Dillsauce und Kartoffelpuffer

Salmon trout tartare with honey mustard dill sauce and potato buffer

11,50

Wir freuen uns Ihnen die Regionalen Lieferanten vorzustellen:

**Fleischerei Eggers**, Kornmarkt 16, 37520 Osterode, Tel. 05522-6841  
Schweine und Rindfleisch sowie regionale Wurstspezialitäten wie Harzer Bregenwurst /  
Harzer Schmorwurst / Osteroder Schinken / Wilder Stinker

**Saline Luisenhall GmbH**, Greitweg 48, 37081 Göttingen, Tel: 0551/384870  
Tiefensalz ohne chemische Zusätze aus Natursole

**Harzer Gebirgsimkerei** Georgenhofstraße 15 38889 Hüttenrode  
echter-harzer-gebirgshonig.de

**Lammzüchter** Lammzucht Domenik Singer Badenhausen  
Lammfleisch und Lammwurst

**Wild** aus heimischer Jagd vom Schloßberg, aus Mühlenberg und Barbis  
Reh, Wildschwein und Hirsch

**Rind**, Rotes Höhenvieh von Deutschlands bestem Bio-Zuchtbetrieb Inh. Daniel Wehmeyer,  
Düna 16 a, 37520 Osterode Tel: 05522/74854

**Bad Harzburger Mineralbrunnen GmbH**, Am Zauberberg 3 · 38667 Bad Harzburg

**Creydt**, Theodor-Strom-Str. 13, 37586 Dassel - Fruchtsäfte aus Dassel

**Altenauer Brauerei**, Breite Str. 29, 38707 Altenau, Tel: 05328/217 - Altenauer Biere

**Hammerschmiede** Spirituosenmanufaktur, Elsbach 11A, 37449 Zorge, Tel: 05586/8282  
Glen Els Whisky, Obstbrände und Liköre

**Schierker Feuerstein**, Schierker Feuerstein-Platz 1-5, 37431 Bad Lauterberg,  
Tel: 05524/9266-0

**Harzer Weingut Kirmann**, Gartenstr. 532, 06484 Thale, Tel: 03946/701466  
Weißburgunder, Müller Thurgau, Dornfelder und Cabernet Mitos

**Harzer Gebirgsimkerei**, Georgenhofstraße 15, 38889 Blankenburg OT Hüttenrode,  
Tel: 03944/9578547, [www.echter-harzer-gebirgshonig.de](http://www.echter-harzer-gebirgshonig.de)

**Kaffee Manufaktur Mark Schnibbe**, Brauhardtgasse 2, 37431 Bad Lauterberg,  
Tel: 05524/921040

Mit jeder gekauften Packung „Luchskaffee“ unterstützen Sie den Artenschutz. Pro Kilo Kaffee  
fließen 0,50 EURO in das Luchsprojekt des Nationalparks Harz. [www.luchsprojekt-harz.de](http://www.luchsprojekt-harz.de)

## Suppe

### Herzberger Hochzeitssüppchen

Kraftbrühe vom Harzer Roten Höhenvieh  
mit Eierstich, Nudeln und Fleischklößchen

consome of beef with noodles and meet

5,90



### Champignonsuppe

Champignonsuppe vom braunen Champignons

Mushroom soup of brown mushrooms

5,90



### Zweierlei in einem Teller

Möhren und Spinatsuppe in einem Teller

Carrots and spinach soup in a plate

5,90



## Salate

### “Oma Else Salat”

Blattsalate in Orangensahnesauce mit Dillspitzen

green Salad with orange cream dressing

5,50



### Gemischter Landhaus Salat

mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,

Tomaten mit Limettendressing

mixed salad with lemon dressing

klein 5,50 groß 8,50

mit Schinken und Käse + 3,00

with ham and Cheese

mit Hühnerbrust im Knuspermantel + 6,00

with chicken breast in a crispy coat

mit Schollenfilet in Kräutereihülle +7,00

with plaice fillet in herb egg shell

mit 3 gebratenen Riesengarnelen +8,50

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  
16,50 / 19,50

## Leckere Schweinerei

### Heuhaxe

Heuhaxe mit Rahmwirsing, Röstzwiebeln und Harzer Knieste  
Heuhaxe with Rahmwirsing, roasted onions and Harzer Knieste  
16,50

## Vegi

### Vegetarischer Genuss

Gemüse, Spinat im Crepesmantel, Kohlrabi im Knuspermantel,  
Ziegenkäse im Kartoffelteig, Spinatsauce und Püree im Teigblatt  
Vegetables, spinach in a crepes coat, kohlrabi in a crispy coat,  
Goat cheese in potato dough, spinach sauce and puree in the dough leaf  
16,00

## Die Landhausschnitzel

### Der Klassiker

Zarte Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Oma Else Salat  
schnitzel from veal with Grandma Else Salad  
17,50 / 21,-

### Niedersachsenteiler

Spanferkelschnitzel mit Champignons Rahmsauce  
Suckling pig schnitzel with mushrooms cream sauce  
14,50 / 16,50

### Bitte wählen Sie Ihre Beilage:


leckere Bratkartoffeln, Korketten,  
Kartoffelkräuterstäbchen oder Harzer Knister

Please choose your side dish: delicious roast potatoes, croquettes, Pommes or Harzer Knister

## Witwe Bolte lässt grüßen

### Chefin's Lieblingsgericht


Hühnerbrust im Knuspermantel mit Möhrensauce,  
Gemüse und Kartoffelpüree im Teigblatt  
Chicken breast in crunchy coat with carrot sauce  
fresh vegetables and mashed potatoes  
16,50



## Empfehlung vom Küchenchef

### Typisch Harz-Teller


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



## vom Roten Höhenvieh


### Oma Käthes Rinderbraten

mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce,  
Apfelrotkohl und mit Harzer Knister  
Granny Käthes roast beef with roasted onions, wild herb sauce,  
red cabbage and harzer knister  
15,50




### Filetsteak

mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkoffeln  
Fillet steak from red high-altitude cattle  
with herb butter, vegetables and roasted bread  
42,50



### Rumpsteak

mit Röstzwiebeln, Bohnen und Pommes  
Rumpsteak with roasted onions, beans and fries  
22,50



## vom Hauskaninchen

### „was ist denn mit Hasi los“

geschmorte Kaninchenkeule an zweierlei Saucen, Gemüse und Spätzle

Braised rabbit leg with two kinds of sauces, vegetables and Spätzle

19,50

---

## Wildes Landhaus

### „Wilder Stinker“

Wildcurrywurst in Glen Els Elderberry Currysauce

mit Harzer Käse überbacken und Röstzwiebeln

dazu Kräuterkartoffelstäbchen

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

boar roast and ragout with cranberry pear, Red cabbage and croquettes

18,50 / 21,00

---

## Wildes Duett

Rehrückenfilet und Hirschroulade, Birne mit Preiselbeeren

dazu Brokkoli und Spätzle

Deer back fillet and deer roulade, Pear with ripberries, with broccoli and Spätzle

24,50

---

## Wildschweinschnitzel

Rahmwirsing, gebratene Champignons und Kroketten

Wild boar schnitzel Creaming, fried mushrooms and croquettes

25,50

---

## Süße Verführungen

### Mousse au chocolaté

mit Vanilleeis

5,50

---

### Süße Verführung

Kleines Mousse au chocolaté in der Espressotasse

3,50

---

### Creme Brûlée mit Harzer Waldhonig

geflamnten braunen Zucker, Obstsalat und Sahne

6,50

---

### Oma´s Schokoladenpudding

Original Schokoladenpudding aus Oma´s Kochbuch

3,90

---

### Warmer Schokokuchen

mit flüssigem Kern und Apfelkompott im Teigblatt

7,50

---

### Flammierte Crepes

am Tisch flammiert dazu Vanilleeis und Obstgarnitur

ab 2 Personen / pro. Person

10,00

---

### Eis

Kugel Vanille, Haselnuss, Schokolade, Erdbeere

pro Kugel 1,40 €

Portion Schlagsahne 0,60 €

Heiße Kirschen 1,20 €