

# Vorspeisen

## VERSTECKTE ZIEGE

Ziegenkäse im Kartoffelpufferteig gebacken  
an Salatbouquet serviert  
€11

## HEISSE PILZE

Champignons im Bierteig gebacken  
mit Cocktailsauce und Salat  
€8.50

## ZWEIERLEI CARPACCIO

feine Rinder- und Hirschfiletscheiben,  
mit Öl, Gewürzen und Champignons verfeinert  
€18

## GEBACKENES MATJESFILET

auf rote Beete Carpaccio mit Honig-Senf Sauce  
€11

# Salate

## OMA ELSE

Kopfsalat  
mit Orangen - Sahnesauce und Dill (süßlich)  
€6

## LANDHAUS SALAT

verschiedene Blattsalate, Tomate,  
Gurke, Champignons in einer Vinaigrette (vegan)  
€6 / groß €9

# Salat Baustelle



## DIE BASIS:

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke,  
Champignons in einer Vinaigrette

## Die Bausteine:

mit

gebratenen Rumpsteak

€27



3 Stück Riesen-Garnelen

€21

+ 4,50 je extra Garnele



Hühnerbruststreifen

gebraten

€18

# Suppen

## PIFFERLINGSCREMESUPPE

€7

## BRÜHE VOM HARZER ROTEN HÖHENVIEH

klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich,  
Gemüse, Fleischklößen und Nudeln

€6.50

## Vegetarisch



## KOHLRABISCHNITZEL IN KNUSPERPANADE

mit Tomatenscheiben und Käse überbacken,  
dazu Pfannengemüse und Crêpes - Spinatröllchen

€21

# *Wilde Zeiten im Landhaus*

## WILDBÖÖRGER

Wildfrikadelle auf Kartoffelpuffer

mit Rotweinbirne und Ziegenkäse überbacken,  
garniert mit Preiselbeer-Harzer Whisky Sauce ,

Röstzwiebeln und Oma Else Salat

€18

## WILDER STINKER

Wildschweinscurrywurst mit Harzer Käse überbacken,

Elderberry-Currysauce, Röstzwiebeln

und Pommes frites

€16

## JUNGHIRSCHBRATEN

dazu Rotweinbirne mit Preiselbeeren,

Apfelrotkohl und Spätzle

€21

## *Typisch Harz*

### DER "TYPISCH HARZ" TELLER

Schweinefilet im Reibekuchenteig, Medallion vom  
Hirschrücken mit Preiselbeeren und Harzkäse, Medallion  
vom Lammrücken mit Kräuterkruste dazu Pfannengemüse  
und gebackene Kloßscheiben

€33

# *vom Harzer Roten Höhenvieh*

## "GLÜCK AUF!" STEAK

Rumpsteak vom Regionalem Rind  
mit Schierker Feuerstein-Pfefferkruste  
mit grünen Bohnen und Pommes Frites

€31

## AUS OMA'S SCHMORTOPF

Braten vom Harzer Roten Höhenvieh  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

€20

## *Fisch*

### MATJESVARIATION

Matjesfilet und gebackenes Matjesfilet mit Hausfrauensauce,  
Bohnen und Bratkartoffeln

€19

### SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN "MÜLLERIN ART"

dazu zerlassene Butter, Salzkartoffeln  
und Oma Else Salat

€22

### SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

serviert mit Blattspinat und  
Kartoffelpüree im Teigblatt gebacken

€26

# Lieblings Gerichte unserer Gäste

## DER KLASSIKER

Panierte Schnitzel aus dem Kalbsrücken  
mit Bratkartoffeln  
und Oma Else Salat  
€29/ klein €23

## NIEDERSACHSEN TELLER

Panierte Schnitzel vom Spanferkel,  
dazu Pfifferlingsrahmsauce  
und Bratkartoffeln  
€21/ klein €18

## LANDHAUS *Teller*

Medaillons vom  
Strohschweinfilet  
im Reibekuchenteig gebacken  
an Pfifferlingsrahmsauce und  
Pfannengemüse serviert  
€23

## LANDHUHNBRUST

*im Knuspermantel*  
mit Mango-Kokossauce,  
Pfannengemüse und Püree im  
Teigblatt  
€21