

## Vorspeise

### Versteckt die Ziege

Ziegenkäse im Reibekuchenteig gebacken  
an Jahreszeitensalat mit Zitrusdressing  
goat cheese with Season Salad


8,50



### Lust auf Meer

Rose vom kaltgeräuchertem Island Fjordlachs  
und gebratene Jakobsmuschel mit Spinat und Omas Kartoffelpuffer  
rose from cold smokes salmon and fried scallop  
with spinach and Granny´s potato pancake


13,50



### Wilder Dreier

Carpaccio vom Junghirsch, Rehragout und Wildcurrywurst  
mit Wildkräuterkartoffelstäbchen  
carpaccio of venison, curry sausage  
an ragout of deer

11,80



### “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



## Suppe

### Herzberger Hochzeitssüppchen

Kraftbrühe vom Harzer Roten Höhenvieh  
mit Eierstich, Nudeln und Fleischklößchen  
consume of beef with noodles and meet

5,50

## Suppe

### Grüne Kokossuppe (low carb)

mit Ingwer, Chili und Knoblauch

green coconut soup

with ginger, chili and garlic

5,90

---

### Steinpilzcremesuppe

mit Steinpilzscheiben

porcino soup

5,90

---

## Salate

### Gemischter Landhaus Salat

mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,

Tomaten im Zitrusdressing

mixed salad in season with home made elder dressing

5,50

---

### “Oma Else Salat”

Blattsalate in Orangensahnesauce mit Dillspitzen

granny Else salad

5,50

---

### Gemischter Landhaus Salat mit gekochtem Schinken und Käse

mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,

Tomaten mit Zitrusdressing

mixed salad with lemon dressing and Cheese and Ham

9,60

---

## Fisch

### Schollenfilet in Kräutereihülle

mit Rahmsauce , Bratkartoffeln und Oma Else Salat

plaice filet with fried potatoes and salad grandmother style

15,50 / 18,50

## Fisch

### Island Fjordlachsfilet

mit Spinat und Hummersauce

im Ofen gebacken mit Salzkartoffeln

Iceland fjord salmon fillet baked in the oven  
with spinach and lobster sauce and boiled potatoes

22,50

## Vegi

### Vegetarisches Allerlei

Ziegenkäse im Kartoffelteig, Spinat im Crepesmantel,  
pannierter Kohlrabi, Gemüsesorten, Püree im Teigblatt mit grüner Kokossauce

Goat cheese in potato dough, spinach in crepe coat  
vegetables, puree in the dough sheet

15,50

## Gerichte vom Schwein

### Niedersachsenteller

Spanferkelschnitzel mit Steinpilzen in Rahmsauce  
und leckeren Bratkartoffeln

suckling piglet with chanterelles in cream sauce  
and delicious fried potatoes

kl.14,50 gr.16,50

### Harzer Glücksschwein

Schweinemedallion mit Zwiebelmarmelade und Harzkäse überbacken,  
Spanferkelschnitzel und kleine Haxe an Wildkräutersauce mit Röstzwiebeln  
und leckeren Bratkartoffeln

Pork medallion with onion jam and Harzer cheese, Suckling schnitzel and small  
knuckle of wild herb sauce with roasted onions and delicious fried potatoes

16,50

## Vesper

### Heimat Teller mit Brot von unserem Hausbäcker

Opas hausgemachter Mettwurst, Harzer Wildschweinmettwurst,  
Harzer Käse mit Zwiebeln, Butter und Brot

Grandpa's home-made sausage, Harzer boar sausage,  
Harz cheese with onions, butter and bread

9,50 / 11,50

## Menü aus Oma´s Kochbuch



### Herzberger Hochzeitssüppchen

Kraftbrühe vom Harzer Roten Höhenvieh  
mit Eierstich, Nudeln und Fleischklößchen

\* \* \*

### Rinderbraten

mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce,  
Rosenkohl und Kartoffelklößen

\* \* \*

### Oma´s Schokoladenpudding

19,90

---

## Geflügeltes auf den Teller

### Chefin´s Lieblingsgericht

Hühnerbrust im Knuspermantel mit Mangosauce  
frisches Gemüse und Kartoffelpüree

Chicken breast in crunchy coat with mango sauce  
fresh vegetables and mashed potatoes

15,90

---

### Gänsekeule mit Gänsesauce

Apfelrotkohl oder Grünkohl und Kartoffelklößen

Goose leg with its own sauce  
Red cabbage or kale and potato dumplings

22,00

---

## Wild

### „Wilder Stinker“

### 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

13,90

---

### „Wildwechsel“

„Hirschböörger“ Junghirschpatty zwischen

Omas Kartoffelpuffer mit Birne, Preiselbeeren, Hirschschinken

Röstzwiebeln und Ziegenkäse, Preiselbeer - Mayonnaise dazu Landhaus Salat

deer burger with pears, cranberry, onions, goat cheese

Spelt rolls and salad

15,50

## Wild

### Waldgeflüster

Wildschweinsbraten und Rehragout mit Preiselbeerbirne,  
Apfelrotkohl und Krokette

wild boar roast and ragout with cranberry pear, Red cabbage and croquettes  
klein 16,50 groß 19,50



### Typisch Harz-Teller

Wildschweinsfilet mit Chillikruste, Rumpsteak mit Kräuterkruste und Schweinefilet mit  
Marmelade aus Zwiebeln, Pilzen, Preiselbeeren überbacken mit Harzer Käse,  
Wildkräutersauce, frisches Gemüse und Bratkartoffeln

deer filet with chilli crust, rack of lamb with herb crust and pork fillet with jam of onions,  
mushrooms, cranberries topped with Harz cheese, wild herb sauce and fresh vegetables  
and fried Potatoes

25,-



## Rind

### Gebratenes Filetsteak

Kräuterbutter, Gemüse und Steakhaus Pommes mit Kräutern

Filetsteak- medium, vegetables, French fries

ca. 200g 35,-



### Oma Käthes Rinderbraten

mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce,  
Rosenkohl und Kartoffelklößen

Granny Käthes roast beef  
with fried onions, wild herb sauce  
Brussels sprouts and potato dumplings

15,50



### Schulze´s Klassiker

Zarte Schnitzel aus dem Kalbsrücken  
mit Bratkartoffeln und Oma Else Salat

Escalope of veal with fried potatoes and granny Else salad

17,50 / 21,50



## Vesper

### Heimat Teller mit Brot von unserem Hausbäcker

Opas hausgemachter Mettwurst, Harzer Wildschweinmettwurst,  
Harzer Käse mit Zwiebeln, Butter und Brot

Grandpa's home-made sausage, Harzer boar sausage,  
Harz cheese with onions, butter and bread

9,50 / 11,50

## Süße Verführungen

### Mousse au chocolaté

mit Vanilleeis

5,50

---

### Panna Cotta

mit frischen Früchten und Sauce

5,50

---

### Creme Brûlée

mit geblähtem braunem Zucker, Obstsalat und Sahne

5,50

---

### Ich will mehr

Panna Cotta, Creme Brûlée und Mousse au chocolaté  
auf einem Teller angerichtet und nett garniert

10,00

---

### Flambierte Crepes

am Tisch flambiert

dazu Vanilleeis und Obstgarnitur

ab 2 Personen

pro. Person 10,00

---

### Oma's Schokoladenpudding

Original Schokoladenpudding aus Oma's Kochbuch

5,50

---

### Eis

Kugel Vanille, Haselnuss,


Schokolade, Erdbeere

pro Kugel 1,40 €

Portion Schlagsahne 0,60 €

## Aperitif


Aperol Sprizz  
mit Prosecco und Soda  
5,90



Biggi´s Glühweinsecco  
Glühweinreduktion mit Sekt  
4,90




Harzer Hexentrunk  
Schierker-Feuerstein mit  
Bols Blue und Bitter Lemon  
5,50



Grünschnabel  
Traubensecco Alkoholfrei  
4,20



Bruno  
Rhabarbersecco  
4,90



Schnulli´s Glühwein  
3,60



Sollten Sie Fragen zu  
Allergenen haben.  
Informieren wir sie gerne