

Suppe und Vorspeise

Spinat-Wildkräutersuppe

cream of spinach and herbs

€5,50



Brühe vom Harzer Roten Höhenvieh

mit Gemüse, Eierstich und Nudeln

clear broth of Harz Beef

€5,50



Versteckt die Ziege

Harzer Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken
mit Mango-Minz-Chutney und Vita Salatgarnitur

goats cheese baked in a "hashbrown coat",
served with mango-mint chutney and salad garnish

€9,50




“Will ich auch”

Zweierlei Carpaccio

vom Südharzer Junghirsch und Harzer Roten Höhenvieh
mit Salatgarnitur

carpaccio of deer and beef fillet, salad garnish

€15,50



Matjes Puffer

Kartoffelpuffer mit einem Matjesfilet in Hausfrauensauce
potato pancake with Matjes housewife style in creamy sauce

€8,50

Sommerliche Salate

Oma Else Salat

Blattsalat in Orangen-Sahne-Sauce mit Dillspitzen
mixed leaf salad with orange cream dressing
€5,50



Vita Salat

Verschiedene Blattsalate mit Gurke, Tomate und French Dressing
mixed leaf salad with cucumber, tomato and French dressing
€6,50



Großer Vita Salat

Große Portion Blattsalate
mit Gurke, Tomate und French Dressing
large selection of mixed leaf salad
with cucumber, tomato and French dressing
€9,50



Der besondere Vita Salat:

Vita salad specials:

mit gebratenem Zander

topped with grilled fillet of pike perch
€16,50

mit gebratenen Scheiben vom Rumpsteak

topped with grilled slices of rump steak
€23,00

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten

dazu Hummersauce, Gemüse und Kartoffeln

pan fried filet of pike perch with lobster sauce, vegetable and potatoes

€21,50



Matjesfilet „Hausfrauen Art“

serviert mit Bratkartoffeln

matjes housewife style in creamy sauce,

served with pan fried potatoes

€14,50

Schnitzel und Schweinereien

Niedersachsenteiler

Paniertes Spanferkelschnitzel

mit Pfifferling Rahmsauce und Bratkartoffeln

breaded escalope of suckling pork,

with chanterelles in cream sauce and pan fried potatoes

€13,00 (120g) / €15,00 (180g)



„Der Klassiker“

Paniertes Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und Oma Else Salat

breaded escalope of veal,

pan fried potatoes and mixed salad

€15,50 (120g) / €22,50 (180g)



Dreierlei vom Schwein

Heuhaxe mit Zwiebelnfruste, Schweinefilet im Pufferteig und kleines Schnitzel,

dazu Gemüse und Bratkartoffeln

small pork knuckle, medallion of pork in hash brown coat
and a small schnitzel, served with vegetable and pan fried

€17,50

Allerlei Fleisch und Geflügel

Geschmorte Kalbshaxenschnitte (Ossobuco)

mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln

braised veal shank

with green beans and rosemary potatoes

€24,50



Rumpsteak

mit Kräuterbutter oder Zwiebelkruste,

dazu grüne Bohnen und Pommes frites

rump steak with herb butter or onion crust,

served with green beans and French fries

€25,50



Duett von Wald und Wiese

Rehrückenfilet und Lammrückenfilet

serviert mit Rotweinsauce, Bohnen und Rosmarinkartoffeln

filet of deer and filet of lamb

red wine sauce, green beans and rosemary potatoes

€32,50



Gefüllte Landhuhnbrust im Knuspermantel

mit Enten-, Apfel-, Cranberry Füllung,

dazu Rahmsauce, Gemüse und Kroketten

chicken breast in crispy coat, with duck- apple and cranberry filling

served with cream sauce, vegetable and potato croquettes

€17,50

Vegetarisch

Vegetarischer Spezialitätenteller

Kohlrabischnitzel im Knuspermantel, Ziegenkäse im Reibekuchenteig,

Gemüse und Rosmarinkartoffeln, serviert mit Mango Cocossauce

Kohlrabischnitzel in a crispy coat, goat cheese in potato batter,

Vegetables and rosemary potatoes, served with a mango coconut sauce

€16,50

Wild mal anders

„Wilder Stinker“ – nur bei uns im Landhaus!

Wildcurrywurst in Glen Els Elderberry Currysauce
mit Harzer Käse überbacken und Röstzwiebeln und
Kartoffelkräuterstäbchen

sausage of venison in curry sauce
with Glen Els elderberry liquor,
gratinated with Harz cheese,
topped with fried onions

€13,90



Rehburger

Rehburger mit Mango-Minz-Chutney,
Rotweinbirne auf Kartoffelpuffer serviert
und mit Blauschimmel Käse überbacken

Oma Else Beilagensalat

deer patty served on a hash brown
with mango-mint-chutney and red wine pear
and gratinated with blue cheese, Oma Else side salad

€18,50



Geschmorte Rehkeule

in Rotweinsauce mit Fichtennadel- und Latschenkieferöl,
dazu Apfel-Preiselbeer-Rotkohl und Krokette

braised leg of venison

in red wine sauce enhanced with spruce and pine oil,
served with apple-cranberry-red cabbage and potato croquettes

€21,50

Süße Verführungen

Erdbeerbecher

Frische Erdbeeren auf Vanille- und Erdbeereis
mit Sahne und Erdbeersauce
€6,90



Mousse au chocolat

Dunkles Mousse
mit Schokoladeneis und Sahne in der Tasse serviert
€5,90



Panna Cotta

mit Erdbeersauce
€5,00



Eiscreme

Vanille, Erdbeer, Schokolade
€1,50 je Kugel



Und nach dem Essen ?

Schulzes Nähmaschine nicht vergessen !