

Suppen und Salate

Festtagssuppe

Klare Rinderbrühe mit Eierstich,
Gemüsewürfeln, Nudeln und Fleischklößchen
clear broth with noodles,
egg, vegetables and dumplings

€5,90



Kürbissuppe

mit Kokos, Ingwer und Chili
cream of pumpkin with coconut, ginger and chili

€5,90



Brokkolicremesuppe

cream of broccoli

€5,90



Oma Else Salat

Blattsalat in Orangen-Sahne-Sauce mit Dillspitzen
Grandma Else`s salad - 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

Vorspeisen

„Versteckt die Ziege“

Harzer Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken
auf Kürbisragout mit grösteten Kürbiskernen serviert
goats cheese baked in a "hashbrown coat",
served on pumpkin ragout and topped with roasted pumpkin seeds
€9,50



Hirschcarpaccio

Garniert mit Granatapfelkernen und
marinierten Melonenkugeln
carpaccio of deer garnished with pomegranate
and marinated melon balls
€17,50



„Heiße Pilze“

Champignons in Altenauer Hüttenbier Teig gebacken,
serviert mit Cocktail Sauce und Vita Salat
baked mushrooms in beer dough
served cocktail sauce and vita side salad
€9,50

Grünkohl

Grünkohlplatte

Entenkeule, Haxe mit Zwiebel-Senfkruste, Schmorwurst
dazu Grünkohl und Kartoffelklößen

duck leg, Haxe in mustard-onion crust, Schmorwurst
Kale and potato dumplings

€19,50



Schulzes Herbstschnitzel

Spanferkelschnitzel mit Schinken, Harzer Schmorwurst
und Senf gefüllt, paniert und gebacken, serviert mit
Grünkohl und gebratenen Kartoffelkloßscheiben

escalope of suckling pig stuffed with ham, sausage and mustard,
breaded and pan fried, served with kale and
sauteed slices of potato dumplings

€17,90

Favouriten

„Der Klassiker“

Panierte Kalbsschnitzel
mit Bratkartoffeln und Oma Else Salat
breaded escalope of veal,
pan-fried potatoes and "Oma Else salad"
€15,50 (120g) / €22,50 (180g)



Rumpsteak 200g

mit Schierker Feuerstein Pfeffersauce,
dazu grüne Bohnen und Pommes frites
rump steak with „Schierker Feuerstein“- pepper sauce,
served with green beans and French fries

€25,50

Geflügel

Gänsebrust

serviert mit Apfel und Preiselbeeren,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
roasted breast of goose, apple with lingonberries,
apple flavoured red cabbage and potato dumplings
€25,50



Landhuhnbrust

mit glasierten Maronen und Weintrauben,
Rosenkohl und Kartoffelpüree
chicken breast with glazed chestnuts and grapes,
brussels sprouts and potato puree
€18,00



½ Landente

serviert mit Orangensauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
roast half duck, servd with orange sauce,
apple flavoured red cabbage and potato dumplings
€22,00

Fisch

Gebratenes Goldforellenfilet

serviert mit zerlassener Butter,
Salzkartoffen und Beilagensalat
pan fried filet of golden trout,
melted butter, boiled potatoes
and salad on the side
€21,50

Wild

Hirschburger

Hirschbulette mit Mango-Minz-Chutney und
Rotweibirne auf Kartoffelpuffer serviert,
mit Blauschimmel Käse überbacken, dazu Oma Else Beilagensalat
deer patty served on a hash brown topped with
mango-mint-chutney and red wine pear
and gratinated with blue cheese,
Grandma Else`s side salad
€18,50



„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 our special curry sauce enhanced
with Glen Els elderberry liquor,
gratinated with Harz cheese,
topped with fried onions
€14,50



Hirschroulade

mit Aprikosen und Pilzen gefüllt,
serviert mit Rosenkohl und Kroketten
deer roulade filled with apricots and mushrooms,
brussel sprouts and potato croquettes
€19,50

Vegetarisch

Vegetarischer Spezialitätenteller

Kohlrabischnitzel im Knuspermantel
mit Kürbisragout und Ziegenkäse überbacken,
dazu Rosenkohl, Bohnen und Kartoffel-Pilztaler
schnitzel of cabbage turnip in a crispy coat,
gratinated with pumpkin ragout and goats cheese
served with brussels sprouts, green beans and potato-mushroom fritters
€15,50

Süße Verführungen

„Eis und heiß“

Eiscreme „Gebrannte Mandel“ mit heißen Zwetschgen

roasted almonds ice cream
served with hot plum compote

€6,90



Crème Brûlée

€6,50



Zweierlei vom Apfel

Apfelstrudel und Apfelküchle
auf Vanillesauce serviert

apple strudel and apple fritter
with vanilla sauce

€7,50



Eiscreme

Vanille, Erdbeer, Schokolade, gebrannte Mandel

Ice cream scoop:

vanilla, strawberry, chocolate, roasted almonds

€1,50 je Kugel



Und nach dem Essen ?

Schulzes Nähmaschine nicht vergessen !