

# Vorspeisen

## VERSTECKTE ZIEGE

Ziegenkäse im Kartoffelpufferteig gebacken  
an Kürbisragout serviert  
€ 11

## HEISSE PILZE

Champignons im Bierteig gebacken  
mit Cocktailsauce und Salat  
€ 9

## ZWEIERLEI CARPACCIO

feine Rinder- und Hirschfiletscheiben,  
mit Öl, Gewürzen und Parmesan  
€ 19

TATAR VOM GERÄUCHERTEN FORELLENFILET  
auf rote Beete mit Kartoffelpuffer

€ 12

# Salate

## OMA ELSE

Eisbergsalat  
mit Orangen - Sahnesauce und Dill (süßlich)  
€7 / groß €10

## VITAL SALAT

Eisbergsalat, Tomate,  
Gurke, Champignons in einer Vinaigrette  
€7/ groß €10

# Suppen

## KÜRBISCREMESUPPE

Kürbis mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert

(vegan)

€ 7

## STEINPILZSUPPE

(vegetarisch)

€ 8,50

## BRÜHE VOM HARZER ROTEN HÖHENVIEH

klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich,

Gemüse, Fleischklößen und Nudeln

€7.50

## Vegetarisch



## KOHLRABISCHNITZEL IN KNUSPERPANADE

mit Tomatenscheiben und Käse überbacken,

dazu Pfannengemüse und Crêpes - Rahmwirsingröllchen

Pürree im Teigblatt gebacken

€21

# *Wildwechsel im Landhaus*

## WILDBÖÖRGER

Wildfrikadelle auf Kartoffelpuffer  
mit Rotweinbirne und Ziegenkäse überbacken, mit  
Preiselbeer-Harzer Whisky Sauce ,  
Röstzwiebeln und Oma Else Salat

€19

## WILDER STINKER

Wildschweinscurrywurst mit Harzer Käse überbacken,  
Elderberry-Currysauce, Röstzwiebeln  
und Kräuter Stäbchen

€16

## *Fisch*

## LACHSFORELLEN FILET

in Eihülle gebraten mit Pfannengemüse und  
Pürree im Teigmantel gebacken

€21

# 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 Pilzrahmsauce  
und Bratkartoffeln  
€21/ klein €18

## LANDHAUS *Teller*

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

## AUS OMA´S KÄTHE´S RINDERBRATEN

Braten vom Harzer Roten Höhenvieh  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
€20

# *Herbstliche Küche im Landhaus*

## JUNGHIRSCHBRATEN

dazu Rotweibirne mit Preiselbeeren,  
Apfelrotkohl und Spätzle

€23

## SCHULZE'S HEU HAXE

gepökelte Schweinehaxe ohne Schwarte, auf Heu gegart  
mit Rahmwirsing und Bartkartoffeln serviert

€19

## "GLÜCK AUF!" STEAK

Rumpsteak vom Regionalem Rind  
mit Schierker Feuerstein-Pfefferkruste  
mit grünen Bohnen und Kräuter Stäbchen

€33

## KNUSPRIGE HALBE ENTE

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
serviert

€24

## GÄNSEBRUST

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
serviert

€29

# Dessert

## MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Vanilleeis und Sahne  
in der Tasse serviert

€8 / klein €5

## APFELCRÊPES

mit Apfelragout gefüllt auf Vanillesauce  
mit gebrannter Mandel Eiscreme

€11

## BLAUBEERBECHER

frische Blaubeeren mit Fruchtsauce,  
Vanilleis Kugel und Sahne

€9 / klein €6