

Herzlich willkommen in unserem Restaurant

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht Gastronomie mit Herz zu vermitteln. Selbstverständlich achten wir sehr auf Qualität und Frische beim Einkauf und bei der Zubereitung.

Wir kochen saisonal und beziehen unsere Produkte von hiesigen Produzenten und Lieferanten.

Falls Sie in unserer reichhaltigen Speisekarte nicht fündig geworden sind oder eine kleine Portion bestellen möchten, sprechen Sie uns an. Sonderwünsche werden gern erfüllt.

Planen Sie eine Feier?

Dann sind wir Ihr Ansprechpartner.

Geschmackvoll eingerichtete und liebevoll dekorierte Räumlichkeiten stehen zu Ihrer Verfügung.

„Saal“	bis 100 Personen
„Altes Restaurant“	bis 40 Personen
„Frontrestaurant“	bis 25 Personen
„Bierstube“	bis 12 Personen

Wir machen Ihre Feier zum Erlebnis.

Fachkundige Beratung, kompetent und flexibel; haben Sie Sonderwünsche? Kein Problem.

Leckerer vorweg

**Tomatenscheiben mit Mozzarella, Balsamico, Olivenöl, Tafelbrot
€ 7,50**

**Lachstatar mit Gurkenwürfeln und gekräutertem Schwarzbrot €
8,90**

**„Bruschetta“ geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Balsamico und Olivenöl € 4,80**

Tagessuppe, immer lecker € 4,50

Salate

Frische Saisonsalate klein € 4,50 groß € 8,50

- **Mit gebackenen Garnelen, plus € 5,50**
- **Mit gebratenen Hühnchenstreifen, plus € 4,50**
 - **Mit Feta und Oliven, plus € 3,80**

**Wahlweise mit Joghurtdressing, Vinaigrette oder Dressing
Americane**

Vegetarisch

**Butterspätzle mit Rahmchampignons und Käse überbacken €
8,50**

Provenzalische Gemüsepfanne, gratiniert, mit Röstitaler 12,50

**Frische Champignons in Kräuterbutter gebraten mit Käse
überbacken, Baguette € 8,50**

Harzer Spezialitäten

Hirschbraten „Försterin“ mit Waldpilzen, Preiselbeeren,
Apfelrotkohl und Kroketten € 21,50

eine gute Portion Hausschlachtewurst mit Brotsortiment und
Butter. Zum Verdauen gibt es einen „Harzer Grubenlicht € 13,50

„Wolfshäger Bauernfrühstück“ gebratene Kartoffeln mit Speck,
Eiern und Gewürzgurke € 10,50

„Harzer Brotzeit“ Wolfshäger Rückenspeck, Harzer Käse,
Schmalz und Brotsortiment
€ 9,50

„Wolfshäger Kräutersteak“ saftiger Schweinerücken mit
Kräutern und Knoblauch eingelegt, in der Pfanne gebraten mit
„Harzer Grubenlicht“ abgelöscht, sahnige Pfeffersoße,
Kartoffelplätzchen und Salatnest € 16,50

Harzer Blaubeerschmandschnitzel mit Heidelbeeren in
Sauerrahm, Butterspätzle und Salatteller € 14,80

Harzer Bauernsülze mit Remoulade und knusprigen
Bratkartoffeln € 11,90

HARZTYPISCHE SPEZIALITÄTEN

Das HARZER ROTE HÖHENVIEH ist eine seit Jahrhunderten heimische Rinderrasse, ursprünglich in vielen Haushalten als 3 Nutzungsvieh (Fleisch- Milch- Zugkraft) gehalten, galt es Ende der 90er Jahre fast als ausgestorben.

Dann begann Landwirt Wehmeyer aus Osterode mit der Zucht. Er arbeitet nach ökologischen Richtlinien und ist mit dem „Bioland Gütesiegel“ ausgezeichnet worden. Und das schmeckt man!!

Gefüllte Rinderroulade vom Höhenvieh mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen € 19,50

Schmorbraten vom Höhenvieh mit Rotweinsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen € 19,50

je nach Verfügbarkeit auch Rumpsteak, bzw. Filetsteak

Das Harzer Höhenvieh beweidet die wunderschönen Wiesen rund um Wolfshagen im Harz. So werden in den nächsten Jahre wieder die ursprünglichen „Harzer Bergwiesen“ entstehen.

WHISKY aus der Hammerschmiede in Zorge. Die einzige Whisky Distillery und Manufaktur im Harz. HOME OF GLEN ELSE Single Malt

Single Malt " Journey" 4cl € 8,50

Spirituosen von der Zisterzienserinnen Klosterbrennerei Wöltingerode

Wölti Korn	38%	2cl € 2.-
Edel - Gewürzlikör Kümmel	35%	2cl € 2,50
Äbtissin Marie, Kirschlikör	30%	2cl € 2,50
Geheimnisvolle 21, Kräuter, Früchte	40%	2cl € 2,50
Betörender Quittenlikör	25%	2cl € 2,50

Hauptgerichte

2 panierte Schnitzel vom zarten Rückenstück mit Pommes frites und kleinem Salat und

Champignonrahmsoße, oder

Pfeffersoße, oder

mit Tomaten und Mozzarella überbacken, jeweils € 14,50

„Schwabentopf“ 3 Schweinelendchen auf Spätzle mit Rahmchampignons und Käse überbacken, Salat € 18,50

**Matjesfilets mit Hausfrauensoße und knusprigen Bratkartoffeln
13,50**

„Holzfällersteak“ 300 gr. saftig gegrillter Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat € 15,50

Riesencurrywurst mit Pommes frites € 8,50

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Pfeffersoße, Kartoffeln und Blattsalaten € 21,80

„Pfefferrumpsteak“ vom Grill mit sahniger Soße, Bratkartoffeln und Salat € 24,50

Unsere Kartoffeln beziehen wir vom Landwirt Wedemeyer, die Eier vom Hof Schöning, das Brot von der Dorfbäckerei Krekel, das Wildfleisch aus Harzer Jagd und die Wurst wird nach traditionellen Rezepten hergestellt.

Dessert

„Cup Denmark“ Vanilleeis mit Schlagsahne und heißer
Schokoladensoße € 5,80

Eisschale „ Art des Hauses“
mit diversen Eissorten, frischem Obst, Sahne, Fruchtpüree und
Waldbeerenlikör € 6,50

„ Eis und Heiß „ Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und
Sahne € 6,50

Erdbeerbecher nach Saison € 6,50

Hausgemachte rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne € 4,50

„ Schokobecher“ Schokoladeneis mit Sahne und
Waldbeerenlikör € 5,50

„Amarenabecher“ Walnusseis mit Amarenakirschen und Sahne
€ 5,50

„Tartuffo“ Schokoeiskugel mit Zabaglione, Sahne € 4,90

DIGESTIF (kleine Auswahl)

Drambouie, schottischer Whiskylikör	2cl	€ 3,50
Marsala mit Sahne	5cl	€ 3,50
Chianti Grappa	2cl	€ 2,80
Liqueur 43 mit kalter Milch	4cl	€ 4,50
Cointreau	4cl	€ 4,50
Baileys auf Eis	4cl	€ 4,50
Tia Nadal span.Kaffeeliqueur	2cl	€ 2,80

Wir servieren auch Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato,
Espresso und Tee.