

Herzlich willkommen im Brauhaus Goslar!

Liebe Gäste,
seien Sie herzlich Willkommen im
Brauhaus Goslar, Goslars einziger
Gasthausbrauerei.



Wir befinden uns in einem historischen Wohnhaus aus dem Jahre 1720, in dem einst u. a. eine Kaufmannsfamilie, später ein Lederhändler und danach ein Mühlenbesitzer gelebt haben. Den verheerenden Stadtbrand von 1728, sogar den Brand der gegenüber liegenden Marktkirche im Jahre 1844, sowie zahlreiche andere Brände hat unser Gebäude unbeschadet überstanden. So befanden sich zuletzt im Erdgeschoss ein Lager und ein Souvenirgeschäft, im 1. OG noch lange eine Rechtsanwaltskanzlei und im 2. OG eine großzügige Wohnung über die gesamte Etage.

Heute, nach umfangreichen Umbau- und Renovierungsarbeiten, freuen wir uns, Ihnen eine modern-rustikale Gasthausbrauerei präsentieren zu können. Nach handwerklichem Traditionsverfahren brauen wir unsere Bierspezialitäten ständig frisch, wie die originale Gose - Das Harzer Urbier, Rammelsberger Pils und unsere Saisonbiere. Unsere Küche bietet Ihnen regionale Spezialitäten, z. B. vom Harzer Höhenvieh, Goslarer Speisen aus historischen Kochbüchern sowie besondere, von unserem Küchenchef für Sie kreierte Gose-Gerichte. Auch auf unserer Getränkekarte finden Sie eine regionale Ausprägung, vom Wein des einzigen Weingutes im Harz über Cola aus Osterode am Harz bis hin zu den ausgezeichneten Spirituosen der bekannten Klosterbrennerei Wöltingerode.

Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu machen ist unser Ziel. Wenn Sie Fragen oder besondere Wünsche haben stehen wir Ihnen dafür jederzeit gern zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Brauhaus Goslar, guten Appetit und sagen: Goseanna!

Ihr Gose-Braumeister Odin Paul

Dipl. Braumeister und Getränketechnologe, Mitglied im Deutschen Brau- und Malzmeisterbund
und das Brauhaus Goslar-Team

**Beste Service und selbstgesetzte Qualitätsansprüche sind uns sehr wichtig.
Dafür sind wir von verschiedenen Stellen ausgezeichnet worden:**



Wettbewerb "Regionale Küche"

ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Suppen



Cremiges Steinpilzsüppchen	4,80
Wildkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Fleischklößchen	4,80



Salate

Kleiner Beilagensalat	3,50
Großer Salatteller mit Salaten der Saison	7,90
- mit gebratenen Champignons	9,20
- mit Roastbeef und gebratenen Champignons	11,50
- mit Hähnchenbruststreifen und gebratenen Champignons	10,90

Wahlweise mit Hausdressing (Senf-Öl-Zwiebel), Joghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico-Dressing.



Zu den Suppen und Salaten reichen wir unser Treberbrot.



Wir haben täglich ab 11 Uhr für Sie geöffnet,
durchgehend warme Küche bis 21:30 Uhr.



Spezialitäten



Unser Klassiker: Goslarer Bierbraten mit dunkler Biersauce ,
Speckbohnen und Bratkartoffeln* 10,90



Scheibe aus der Lammkeule mit Thymiansauce,
Speckbohnen und Röstitaler 14,50

Barbarie-Entenbrust an einer Sauce von Tannenhonig
und Rosmarin, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße 16,50

Hähnchenbrustfilet (natur gegrillt), in Pfefferchampignon-
Rahmsauce, mit Romanesco und Mandelbällchen 12,90

Vom Wild aus Harzer Wäldern

Hirschkalbsgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 16,80



„Harzer Wilddiebsspieß“ mit Filet vom Hirschkalb, Wildschwein
Hasen und Speck, in Wacholderrahmsauce, Rosenkohl,
Bratkartoffeln* und kleinem Salat der Saison 21,90

Wild-Spezialitäten-Platte (kalt) 14,50
mit Wildschwein-Bierbeißer, Wild-Leberwurst, Stracke vom Wild
gekochter Wild-Mettwurst, Wildschweinschinken mit Cumberland-
Sauce, Salatbouquet, Treberschmalz , Butter und Treberbrot



Schnitzelvariationen

- paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Zitronenscheiben 11,50

- Hähnchenbrustfilet in der Malzkruste mit dunkler Biersauce 10,80

- Harzer Jägerschnitzel in Pfefferchampignonrahmsauce 13,50

Alle Schnitzel wahlweise mit Bratkartoffeln* oder Kroketten,
dazu ein kleiner Salat der Saison.

Grünkohl

Grünkohl mit Salzkartoffeln und Bregenwurst (gekocht) 12,50
oder Harzer Schmorwurst (geräuchert)

Grünkohl mit Salzkartoffeln und Kassler 11,90

Harzer Rotes Höhenvieh

2 Rinder-Bratwürste vom Harzer Roten Höhenvieh mit
dunkler Biersauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln* 12,50

*Unsere Bratkartoffeln bereiten wir mit Speck und Zwiebeln zu.



Vegetarisches

Grüne Bandnudeln mit Steinpilzen in Rahmsauce	10,50
Butterspätzle mit Pfefferchampignonrahmsauce und Käse überbacken	8,90
Warmer Linsensalat mit Birnenspalten mit Salatbouquet und Treberbrot, nach altem Goslarer Rezept	7,30
„Harzer Käseplatte“ mit Käsespezialitäten vom Kloostergut Heiningen. Drei verschiedene Sorten Käse, Tatar vom Harzkäse und Treberbrot	12,90



Kinderteller

„Kartoffelkönig“ (Halbe Knieste: halbierte und gebackene Ofenkartoffel) mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatgarnitur	3,20
„Hexe Wackelzahn“ (Spirelli-Nudeln mit Sauce Bolognese)	3,90
„Ritter Ramm“ (kleines Schweineschnitzel mit Gemüse und frittierten Kartoffelscheiben)	4,50
„Pirat vom Okerstausee“ (Fischstäbchen mit Remoulade und frittierten Kartoffelscheiben)	4,50
Räuberteller (Messer und Gabel zum „räubern“ von Mamas oder Papas Teller ☺)	0,00



Nachspeisen

Mousse von weißer Schokolade auf Blaubeerfruchtsoße mit karamellisierten Walnüssen	4,50
Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Rumpflaumen	4,80
Rumpflaumen mit Vanilleeis	4,20



Weihnachtsgeschenke vom Brauhaus Goslar

Verschenken Sie zu Weihnachten ein Stück Gose-Tradition!
Machen Sie Freunden und Familie Freude mit unseren Geschenkideen.
Oder gönnen Sie sich einfach selbst etwas Schönes zu Weihnachten!

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes und gesundes
Weihnachtsfest und viel Spaß beim Schenken.



Gose-Knuspermalz 2,50
(ca. 200g kandiertes Gerstenmalz)

Malz & Salz 2,50
(ca. 250g gesalzenes Gerstenmalz)


Und dazu:
Das original Malz-Schäufelchen 2,50

Gose-Senf im Gläschen 2,50


Original Gose- oder 0,1l / 2,50
Rammelsberger Pils- 0,3l / 3,00
Glas 0,5l / 3,50

Gose in Flaschen (0,5l) 2,50
hell oder dunkel
Ein schönes Mitbringsel für Bierliebhaber.
Oder einfach noch ein Schlückchen für zu Haus.

Doppelbock in Flaschen (0,5l) 3,00

NEU: 6er-Träger 15,50 
3 Flaschen 0,5l Gose hell, 2 Flaschen 0,5l Gose dunkel,
1 Original Gose-Glas 0,3l
im dekorativen Papp-6er-Träger

Die **historisch originale Gose-Flasche** 5,90
in Bocksbeutel-Form, mit langem Flaschenhals.
Mit 0,5l heller oder dunkler Gose.
Ein „Muss“ für echte Gose-Fans!

Tipp: Gutschein vom Brauhaus Goslar ab 10,00 
über jeden beliebigen Betrag,
verschenkfertig verpackt



Heißgetränke

Seit Ende 2013 gibt es ganz in unserer Nähe die kleine, private Kaffeerösterei „Dill´s“. Birgit und Markus Dill, ihres Zeichens Diplom Kaffee-Sommelier und Barista, beliefern uns mit ihren Kaffeespezialitäten.

Der Café crema kommt aus Nicaragua und wird in einer Kooperation von 3000 Frauen von der Aufzucht bis zur Vermarktung betreut.

Den „Tinto“ aus Kolumbien verwenden wir für den Espresso. Er wird fast ausschließlich von Kleinbauern angebaut und hat nussige Noten.



Tasse Café Crema	2,20
Tipp: Pott Café Crema	3,50
Tasse entcoffeinierter Kaffee (Kaffee HAG)	1,90



Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,50
Espresso macchiato	2,20



Cappuccino	2,40
Milchkaffee	2,40
Latte Macchiato	2,80
Chocciato (Heiße Schokolade mit Espresso)	2,50



Heiße Schokolade mit Sahne	2,50
Heiße Schokolade ohne Sahne	2,20



Tasse Tee	2,00
(Darjeeling, China Gunpowder, Paradies Früchtetee, Wiesenblüten Kräutertee, Roibush Vanille, Pfefferminze)	

...und zum Aufwärmen:

“Latte Angelina” (Latte Macchiato + 2 cl Angelina Nusslikör)	4,60
---	------

“Heißer Nikolaus” (Heiße Schokolade + 2cl Zimtlikör St. Nikolaus)	4,30
--	------

Tipp: Harzer Hexenpunsch nach altem Hausrezept /mit Schuß	2,50 /3,50
---	------------

“Nönnchen mit Haube” (2cl warmer Zimtlikör mit Sahnehäubchen)	2,50
--	------

“Mariechen mit Haube” (2cl warmer Kirschlikör mit Sahnehäubchen)	2,60
---	------