



Brauhaus Goslar- kleine Speisekarte



Suppe & Salate

Gose-Gulaschsuppe kräftig-deftig, mit einem Schuss gutem Gose-Bier		4,80
Großer Salatteller mit Salaten der Saison		7,90
- dazu gebratene Champignons		9,20
- gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen		10,90

Spezialitäten

Hähnchenbrustfilet in der Malzkruste mit dunkler Biersauce		11,50
Harzer Jägerschnitzel mit Pfefferchampignonrahmsauce		14,50
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenscheiben		12,50

-Diese Gerichte servieren wir mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur-

„Knieste“ (halbierte, gebackene Ofenkartoffel, nach altem Harzer Rezept) mit hausgemachtem Kräuterschmand, Salatbouquet und Hähnchenbruststreifen		8,90
---	--	------

Gose-Sülze mit hausgemachter Remoulade, Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Salatbouquet		9,80
---	---	------

Goslarer Bierbraten mit dunkler Biersauce, Speckbohnen und Bratkartoffeln		12,90
---	---	-------

2 Rinderbratwürste vom Harzer Roten Höhenvieh mit dunkler Biersauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln		13,50
---	---	-------

Vegetarisches

Butterspätzle mit Pfefferchampignonrahmsauce und Käse überbacken		8,90
--	--	------

„Knieste“ (halbierte & gebackene Ofenkartoffel, nach alter Harzer Art) mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbouquet		5,90
---	--	------

Kinderteller

„Kartoffelkönig“ halbe Knieste (gebackene und halbierte Ofenkartoffel) mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbouquet		3,20
- mit Hähnchenbruststreifen		4,20

„Pirat vom Okerstausee“ Fischstäbchen mit Remoulade und frittierten Kartoffelscheiben		4,50
--	--	------

Nachspeisen

Apfelringe in Bierteig gebacken, in Zimt & Zucker gewendet mit Vanillesauce oder Vanilleeis		4,20
---	---	------

Vanille- und Schokoeis (3 Kugeln) mit Sahne und Schokosauce		3,90
---	--	------



= mit Gose-Bier zubereitet
Warme Küche bis 20 Uhr