




Suppen

Gose-Gulaschsuppe 	4,90
kräftig-deftig, mit einem Schuss gutem Gose-Bier	
Bouillon vom Harzer Roten Höhenvieh mit Gemüsejulienne und Fleischklößchen	4,50




Salate & kleine Speisen

Großer Salatteller mit Salaten der Saison	8,90
- dazu gebratene Champignons	9,90
- gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen	12,40
1 Paar Gose-Bierbeißer (<i>luftgetrocknet</i>) mit Treberbrot 	5,20
Gose-Schmalzbrote mit Treberbrot	4,50
- und Harzkäse, Zwiebeln und Gewürzgurke	8,40

Spezialitäten

Hähnchenbrustfilet in der Malzkruste mit dunkler Biersauce 	13,40
Harzer Jägerschnitzel mit Pfefferchampignonrahmsauce	16,40
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenscheibe	14,40

-Diese Gerichte servieren wir mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur-

Tip: Harzer Spezialitätenteller (Harzkäse, Hackus, Gose-Bierbeißer, Gose-Bierwurst, Gose-Sülze, Gose-Schinken und Gose-Schmalz) mit Salatbouquet, Gewürzgurke und Treberbrot, auf der Schieferplatte serviert 	14,50
„Hackus und Knieste“ (kaltes Schinkenmett und halbierte, gebackene Ofenkartoffel, nach altem Harzer Rezept) mit hausgemachtem Kräuterschmand, Gewürzgurke, Salatbouquet	10,40
„Knieste“ (halbierte, gebackene Ofenkartoffel, nach altem Harzer Rezept) mit hausgemachtem Kräuterschmand, Salatbouquet und Hähnchenbruststreifen	9,90
Gose-Sülze mit hausgemachter Remoulade, Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Salatbouquet 	11,90
Goslarer Bierbraten mit dunkler Biersauce, grünen Bohnen und Bratkartoffeln 	14,50

Unser Schweinefleisch beziehen wir von Fleischermeister Henning Kluss, der letzten in der Altstadt produzierenden Fleischerei. Beliefert wird er vom Familienbetrieb Hof-Greve in Bockenem.



Gerichte vom Harzer Roten Höhenvieh

-vom Rotviehzuchtbetrieb Wehmeyer in Düna/Osterode-

Gulasch vom Harzer Roten Höhenvieh mit Spätzle und kleinem Salat 19,80

2 Rinderbratwürste vom Harzer Roten Höhenvieh mit dunkler Biersauce,
Sauerkraut und Bratkartoffeln  15,90

Vegetarisches

In Bierteig gebackener Camembert mit Preiselbeeren,
Salatbouquet und Treberbrot  8,50

Butterspätzle mit Pfefferchampignonrahmsauce und Käse überbacken 9,40

Warmer Linsensalat mit Birnenspalten, Salatbouquet
und Treberbrot, nach altem Goslarer Rezept 8,40

Knieste“ (halbierte & gebackene Ofenkartoffel, nach alter Harzer Art)
mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbouquet 7,50

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

„Hexe Wackelzahn“
Spirelli-Nudeln mit Tomatensauce 3,90

Nachspeisen

Tipp: Hausgemachtes „Bieramisu“ 5,20
(mit dunkler Gose und Wölfti-Likören verfeinert) 
auf Erdbeer-Cassis-Fruchtspiegel

Apfelringe in Bierteig gebacken, in Zimt & Zucker gewendet 
mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis 4,50

Vanille- und Schokoeis (3 Kugeln) mit Sahne und Schokosauce 4,20



= mit Gose-Bier zubereitet

Wir haben von Mo-Fr ab 12 Uhr
und Sa und So ab 11 Uhr für Sie geöffnet.