



## Suppen

Cremiges Steinpilzsüppchen	5.2
Wildkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Fleischklößchen	5.2



## Salate

Kleiner bunter Beilagensalat mit frischen Salaten der Saison	4.5
Großer Salatteller mit frischen Salaten der Saison	9.9
- dazu gebratene Champignons	11.5
- mit Hähnchenbruststreifen und gebratenen Champignons	14.5

Wir empfehlen zu den Salaten unser super leckeres Hausdressing, welches mit Senf, Öl und Zwiebeln angemacht ist. Alternativ können Sie gerne Balsamico-Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing bestellen.



Zu unseren Suppen und den großen Salaten reichen wir unser, von Bäcker Wolf gebackenes, Treberbrot.





## Feine Harzer Spezialitäten

Goslarer Bierbraten mit dunkler Biersauce ,  
grünen Bohnen und Bratkartoffeln 16.9


Scheibe aus der Lammkeule mit Thymiansauce,  
grünen Bohnen und Röstitaler 18.5


Barbarie-Entenbrust an einer Sauce von Tannenhonig  
und Rosmarin, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße 21.7

Hähnchenbrustfilet (natur gegrillt), in Pfefferchampignon-  
Rahmsauce, mit Romanesco und Mandelbällchen 15.4

Gänsekeule mit Apfelrotkohl und kleinen Kartoffelklößen 26.9

### Vom Wild aus Harzer Wäldern

Hirschkalbsgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne,  
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 22.5 

Wild-Spezialitäten-Platte (kalt) 17.9  
mit Wildschwein-Bierbeißer, Wild-Leberwurst, Stracke vom Wild,  
gekochter Wild-Mettwurst, Sauerfleisch vom Harzer Roten Höhenvieh,  
Salatbouquet, Treberschmalz, Butter und Treberbrot 

**Tipp:** Bratwürste vom Harzer Roten Höhenvieh 17.9  
2 Rinder-Bratwürste mit dunkler Biersauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln

### Schnitzelvariationen

Harzer Jägerschnitzel mit Pfefferchampignonrahmsauce 17.9

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenscheiben 15.9

Hähnchenbrustfilet in der Malzkruste mit dunkler Biersauce 14.7

-Diese Gerichte servieren wir mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur-

### Grünkohl

Grünkohl mit Salzkartoffeln 10.5

- dazu Bregenwurst (gekocht) **oder** Harzer Schmorwurst (geräuchert) 17.9

Grünkohl mit Salzkartoffeln und Kassler 16.5





## Vegetarisches

Grüne Bandnudeln mit Steinpilzen in Rahmsauce	10.9
Butterspätzle mit Pfefferchampignonrahmsauce und Käse überbacken	10.5
Warmer Linsensalat (nach altem Goslarer Rezept ) mit Birnenspalten, Salatbouquet und Treberbrot,	9.5
<b>Tipp:</b> Vegetarische Steiger-Platte Zwei Sorten Käse aus dem Kloostergut Heiningen, Linsensalat, Tatar vom Harzkäse und „Harzer Bruschetta“	15.5
Paniertes Sellerieschnitzel mit Kroketten und Salatbeilage	13.5
- wahlweise mit Pfefferchampignon-Rahmsauce	15.9



## Für unsere kleinen Gäste

„Kartoffelkönig“ halbe Knieste (gebackene und halbierte Ofenkartoffel) - mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbouquet	4.5
- mit Hähnchenbruststreifen	5.9
„Hexe Wackelzahn“ Bandnudeln mit Tomatensauce	4.4
„Ritter Ramm“ kleines Schweineschnitzel mit frittierten Kartoffelscheiben	6.9
„Pirat vom Okerstausee“ Fischstäbchen mit Remoulade und frittierten Kartoffelscheiben	5.5
Räuberteller Messer und Gabel zum „räubern“ von Mamas oder Papas Teller	0
Und was Süßes hinterher: Kindereis: Eine Kugel Vanille- oder Schokoeis mit Smarties und Waffel	2.3



## Nachspeisen



Mousse von weißer Schokolade auf Blaubeerfruchtsoße mit karamellisierten Walnüssen	5.9
Rumpflaumen mit Vanilleeis	4.9
Unser Klassiker weihnachtlich interpretiert: Bieramisu auf Preiselbeer-Glühweinsauce mit Spekulatius und Honigkuchen, verfeinert mit Zimt- und Haselnusslikör aus Wöltingerode	5.6

## 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.



<b>Gose-Knuspermalz</b> (ca. 200g kandiertes Gerstenmalz)	2.8		
<b>Malz &amp; Salz</b> (ca. 250g gesalzenes Gerstenmalz)	2.8		
<b>Und dazu:</b> <b>Das original Malz-Schäufelchen</b>	2.5		
<b>Aus der Flasche (0,33l)</b> Gose hell oder dunkel, Rammelsberger Pils	2.5		
Ein schönes Mitbringsel für Bierliebhaber. Oder einfach noch ein Schlückchen für zu Hause.			
<b>Als 3er-Träger oder 6er-Träger</b>	8 / 15.5		
<b>Gutschein</b> vom Brauhaus Goslar über jeden beliebigen Betrag	ab 10		

