

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	17.9
Scheibe aus der Lammkeule mit Thymiansauce, grünen Bohnen und Röstitaler	20.4
Barbarie-Entenbrust an einer Sauce von Tannenhonig und Rosmarin, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße	21.7
Tipp: „Weihnachts-Roulade“ vom Harzer Roten Höhenvieh, gefüllt mit Backpflaumen und Gose-Schinken, dazu Kartoffelklöße und Rotkohl, an einer kräftigen Preiselbeer-Rotweinsauce	24.8

Vom Wild aus Harzer Wäldern

Hirschkalbsgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	24.2
Wild-Spezialitäten-Platte (kalt) mit Wildschwein-Bierbeißer, Wild-Leberwurst, Stracke vom Wild, gekochter Wild-Mettwurst, Sauerfleisch vom Harzer Roten Höhenvieh, Salatbouquet, Treberschmalz, Butter und Treberbrot	17.9
Wildschweinbratwürste mit Preiselbeer-Rotweinsauce, dazu Bratkartoffeln und Apfelrotkohl	21.4
Dazu eine Portion Einbecker Senf	0.7



Schnitzelvariationen

Harzer Jägerschnitzel mit Pfefferchampignonrahmsauce	18.9
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“	16.4
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
Paniertes Sellerieschnitzel mit Kroketten und Salatbeilage	13.5
- wahlweise mit Pfefferchampignon-Rahmsauce	15.9

Tipp: Drei-Timpen-Brot (Drei-Zipfel-Brot), **ideal zum Teilen...**

16

Gebacken von der Bio Bäckerei Harzbrot eG hat das Brot eine über 600 Jahre alte Tradition. Von Hand geformt und auf Stein gebacken, ist es außen schön knusprig und innen saftig.

Dazu unsere drei hausgemachten Dips:

Tatar vom Harzkäse, Kräuterschmand und Tomatenpesto.



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

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
(ca. 200g kandiertes Gerstenmalz) 3



Malz & Salz
(ca. 250g gesalzenes Gerstenmalz) 3



Und dazu:
Das original Malz-Schäufelchen 2.5

Aus der Flasche (0,33l)
Gose hell oder dunkel, Rammelsberger Pils 2.5



Ein schönes Mitbringsel für Bierliebhaber.
Oder einfach noch ein Schlückchen für zu Hause.

Als 3er-Träger oder 6er-Träger 8 / 15.5



Gutschein
vom Brauhaus Goslar
über jeden beliebigen Betrag ab 10

