



Suppen, Salate & kleine Speisen

Gose-Gulaschsuppe, kräftig-deftig, mit einem Schuss gutem Gose-Bier	5.2
Erbseneintopf mit Riesenbockwurst	6.9
Großer Salatteller mit Salaten der Saison	9.9
- und gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen	14.5
Gose-Schmalzbrote mit Treberbrot	5.2
- und Harzkäse, Zwiebeln und Gewürzgurke	9.3
„Knieste“ (halbierte und gebackene Ofenkartoffeln, nach altem Harzer Rezept)	
- mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatgarnitur	8.5
- und Hähnchenbruststreifen	11.5



Spezialitäten

„Hackus & Knieste“ (gewürztes Schinkenmett und Harzer Ofenkartoffel) mit hausgemachtem Kräuterschmand, Gewürzgurke und Salatgarnitur	13.9
Gose-Sülze mit Remoulade, Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	13.9
Goslarer Bierbraten mit dunkler Biersauce, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	17.9
Scheibe aus der Lammkeule mit Thymiansauce, grünen Bohnen und Röstitaler	20.4
Grünkohl mit Salzkartoffeln und Bregenwurst oder Harzer Schmorwurst	17.9
Grünkohl mit Salzkartoffeln und Kassler	16.9
Einbecker Senf	0.7



Von Harzer Wiesen und Wäldern

2 Wildschweinbratwürste mit Preiselbeer-Rotweinsauce, dazu Apfelrotkohl und Bratkartoffeln	21.4
Hirschkalbsgulasch mit Apfelrotkohl, Preiselbierbirne 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	



Schnitzelspezialitäten

Hähnchenbrustfilet in der Malzkruste mit dunkler Biersauce	14.7
Harzer Jägerschnitzel mit Pfefferchampignonrahmsauce	18.9
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenscheiben	16.4
-Diese Gerichte servieren wir mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur-	

Vegetarisches

Butterspätzle mit Pfefferchampignonrahmsauce und Käse überbacken	10.5
Grüne Bandnudeln mit Steinpilzen in Rahmsoße	10.9

Nachspeisen

Mousse von weißer Schokolade auf Blaubeerfruchtsoße mit karamellisierten Walnüssen	5.9
Apfelringe in Bierteig gebacken, in Zimt & Zucker gewendet	4.9
- mit Vanillesauce oder Vanilleeis	

