

Suppen & Salate

Gose-Gulaschsuppe kräftig-deftig, mit einem Schuss gutem Gose-Bier 	5.2
Bouillon vom Harzer Roten Höhenvieh mit Gemüsejulienne und Fleischklößchen	5.2
Kleiner bunter Beilagensalat mit frischen Salaten der Saison 	4.5
Großer, frischer, bunter Salatteller mit Salaten der Saison 	9.9
- dazu gebratene Champignons	11.5
- dazu gebratene Champignons und Hähnchenbruststreifen	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.

Kleine, feine Harzer Spezialitäten

1 Paar Gose-Bierbeißer Luftgetrocknete Mettwürste mit Treberbrot 	5.5
- dazu eine Portion feinen Senf von der Einbecker Senfmühle?	0,7
Tatar vom Harzkäse 	10.9
Cremiger Brotaufstrich vom Harzkäse mit Salatbouquet, Gewürzgurke und Treberbrot, auf der Schieferplatte serviert	
3 Gose- Schmalzbrote 	5.2
- dazu Harzkäse, Zwiebelringe und Gewürzgurke	9.3
Tipp: Drei-Timpen-Brot (Drei-Zipfel-Brot) 	16

Gebacken von der Bio Bäckerei Harzbrot eG hat das Brot eine über 600 Jahre alte Tradition. Diese wurde von Bäckermeister Nils Müller wieder zum Leben erweckt. Das Brot wird von Hand geformt und auf Stein gebacken, damit es außen schön knusprig und innen saftig ist.

Super lecker und ideal zum Teilen...

Zu dem Brot reichen wir unsere drei hausgemachten Dips:
Tatar vom Harzkäse, Kräuterschmand und Tomatenpesto.

 = mit Gose-Bier zubereitet

 = vegetarisch

Spezialitäten

Unser Schweinefleisch beziehen wir aus zwei regionalen Fleischereien.

Der Landschlachtereier Schlüter aus Vienenburg. Und von unserem Freund, Fleischermeister Henning Kluss, der letzten in der Altstadt produzierenden Fleischerei. Seine Produkte Gose-Sülze, Bierbeißer, Mettwurst sind sogar „Typisch Harz“ zertifiziert. Die Betriebe stehen für:

- artgerechte & gesunde Tierhaltung auf Stroh mit viel Platz für die Tiere
- gentechnikfreies Futter von heimischen Feldern
- Verwendung von Kräutern und Mineralien für eine hohe Tiergesundheit
- Verzicht auf Antibiotika, kurze Transportwege und Transparenz in allen Bereichen

„Hackus und Knieste“ 13.9

kaltes Schinkenmett und halbierte, gebackene Ofenkartoffel, nach altem Harzer Rezept mit hausgemachtem Kräuterschmand, Gewürzgurke und Salatbeilage

„Knieste“ 11.5

halbierte, gebackene Ofenkartoffel, nach altem Harzer Rezept mit hausgemachtem Kräuterschmand, Salatbeilage & Hähnchenbrust

Tipp: Harzer Spezialitätenteller  17

Harzkäse, Tatar vom Harzkäse, Hackus, Gose-Bierbeißer, Gose-Bierwurst, Gose-Sülze, Gose-Schinken und Gose-Schmalz mit Salatbouquet, Gewürzgurke und Treberbrot, auf der Schieferplatte serviert

- dazu eine Portion feinen Senf von der Einbecker Senfmühle? 0,7

Gose-Sülze  13.1

mit leckerer hausgemachter Remoulade, Gewürzgurke, Bratkartoffeln & Salatbeilage

Goslarer Bierbraten  17.9

Klassischer Schweinebraten mit dunkler Gose-Biersauce, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

Harzer Jägerschnitzel 18.9

paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferchampignon-Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Paniertes Schweineschnitzel 16.4

Wiener Art mit Zitronenscheibe, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Tipp: Hähnchenbrustfilet in der Malzkruste  14.7

Die Hähnchenbrust wird in einer Gerstenmalzpanade gebraten, dazu reichen wir dunkle Biersauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet
Wir können die meisten unserer Speisen auch als Seniorenportion zubereiten.
Sprechen Sie uns gerne an!

 = mit Gose-Bier zubereitet

Harzer Rotes Höhenvieh

Das Harzer Rote Höhenvieh ist seit Jahrhunderten die einheimische Rinderrasse unserer Region. Als die Rasse Ende der 90er Jahre vom Aussterben bedroht war, begannen einige Landwirte im Harz wieder mit der Zucht.

So auch der Rotviehzuchtbetrieb Wehmeyer in Düna/Osterode, von dem wir unser Fleisch beziehen. Dieser Hof arbeitet nach ökologischen Richtlinien und wurde mit dem Bioland-Gütesiegel ausgezeichnet. Und das schmeckt man!

Aufgrund des privaten Zuchtbetriebes ist das Angebot begrenzt. Bitte haben Sie daher Verständnis, wenn wir diese Gerichte ggf. nicht ständig anbieten können.

Tipp: Zwei Rinderbratwürste 	
mit dunkler Gose-Biersauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln	17,9
- dazu eine Portion feinen Senf von der Einbecker Senfmühle?	0,7
Zartes Gulasch mit Spätzle und kleinem, bunten Beilagensalat	22,5

Vegetarisches & Veganes

In Bierteig gebackener Camembert 	9,5
mit Preiselbeeren, Salatbeilage und Treberbrot	

 Tipp: Warmer Linsensalat	9,5
nach altem Goslarer Rezept mit Linsen vom Hof Wehmeyer, Birnenspalten, Salatbouquet und Treberbrot	

„Knieste“	
halbierte und gebackene Ofenkartoffel, nach alter Harzer Art	
- mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbeilage	8,5
- mit hausgemachtem Tomatenpesto und Salatbeilage	8,5

	
Butterspätzle	
mit frischen Champignons in Pfefferrahmsauce, mit Käse überbacken	10,5

 Pasta, Pasta: Bandnudeln mit hausgemachtem Tomatenpesto	9,5
--	-----

Paniertes Sellerieschnitzel mit Kroketten und Salatbeilage	13,5
- wahlweise mit Pfefferchampignon-Rahmsauce	15,9

 = mit Gose-Bier zubereitet

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.
Wir können die meisten unserer Speisen auch als Seniorenportion zubereiten.
Sprechen Sie uns gerne an.

Kinderteller

Über unsere jungen Gäste freuen wir uns ganz besonders. Und ihr euch hoffentlich auch über das, was wir Euch zu bieten haben. Fragt doch zum Beispiel euren Kellner/ Kellnerin nach Malsachen oder lasst euch die Spielecke zeigen. Wir wünschen euch viel Spaß im Brauhaus Goslar!

PS: Und weil wir so gut auf Familien eingestellt sind wurden wir mit dem Label „Kinderferienland Niedersachsen“ ausgezeichnet.



„Kartoffelkönig“ halbe Knieste (gebackene und halbierte Ofenkartoffel) - mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbouquet - mit Hähnchenbruststreifen	4.5 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

Der süße Abschluss

Noch nicht satt? Gut so! Dann probieren Sie unsere leckeren Desserts.

Tipp: Hausgemachtes „Bieramisu“  mit dunkler Gose & Wöliti-Likören verfeinert auf Erdbeer-Cassis-Fruchtspiegel	5.6
Apfelringe in Bierteig gebacken,  in Zimt und Zucker gewendet mit Vanillesauce oder Vanilleeis	4.9
Vanille- und Schokoeis (3 Kugeln) mit Sahne und Schokosauce	6.3

P.S.: Unser Eis bekommen wir von der Goslarer Eismanufaktur „Karkossa“, welche gegenüber der Marktkirche auf dem Schuhhof produziert und verkauft.

 = mit Gose-Bier zubereitet

Kühles, leckeres direkt vom Tank

GOSE - Das Harzer Urbier

Die Gose, das Harzer Urbier, wird seit dem frühen Mittelalter in Goslar gebraut. Nahm man damals noch das Wasser aus dem Flüsschen Gose, nach dem das Bier benannt ist, so wird es bei uns heute mit Harzer Brauwasser hergestellt. Durch Zugabe von Koriander und Salz fällt die Gose nicht unter das Deutsche Reinheitsgebot. Wir sind stolz auf unser Produkt, denn dieses obergärige Bier stellt, wie z. B. Kölsch, Pils oder Berliner Weiße, eine ganz eigene Biersorte dar.



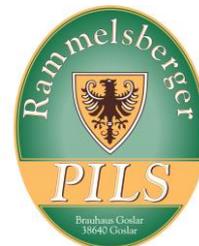
Naturtrübe, obergärige Bierspezialität, mild gehopft und malzig-süffig.
Stammwürze: 11,5 °P / Alkoholgehalt: 4,8 % vol. / Bittereinheiten: 28 IBU

Gose hell oder dunkel	0,3l/0,5l	3.6/5.6
Gose-Radler (helle Gose mit Zitronenlimonade)	0,3l/0,5 l	3.6/5.6
Diesel-Gose (dunkle Gose mit Cola)	0,3l/0,5 l	3.8/5.7
Wölti-Gose (helle Gose mit Wölti-Kirsch-Likör)	0,3l/0,5 l	4.9/6.5
Kirsch-Gose (helle Gose mit Kirsch-Sirup)	0,3l/0,5l	3.8/5.8
Bananen-Gose (helle Gose mit Bananensaft)	0,3l/0,5 l	3.8/5.7
Gose-Bowle (dunkle Gose mit Früchten)	0,3l/0,5 l	3.9/5.9

Übrigens: Der Gose-Kenner stößt mit einem kräftigen „Goseanna“ an!

Rammelsberger Pils

Das Rammelsberger Pils ist benannt nach dem Goslarer Hausberg „Rammelsberg“. Der Sage nach hat hier der Ritter Ramm durch einen Erfindung den Reichtum der Stadt Goslar begründet. Früher wurde das „RaPi“ von der Städtischen Brauerei Goslar, die bis 1968 ihren Sitz in der Bergstraße hatte, hergestellt. Dieses Bier haben wir für Sie wieder zum Leben erweckt.



Die frische, aromatische Hopfennote harmonisiert mit feinen Malzaromen.
Stammwürze: 11,3 °P / Alkoholgehalt: 4,6 % vol. / Bittereinheiten: 38 IBU

Rammelsberger Pils (naturtrüb)	0,3 l/0,5l	3.6/5.6
RaPi-Radler (mit Zitronenlimonade)	0,3l/0,5l	3.6/5.6
Apfel-RaPi (mit Apfelsaft)	0,3l/0,5l	3.6/5.6

Tipp: Bierprobe

3 x 0,1l: Gose hell, Gose dunkel, Rammelsberger Pils 4.9

4 x 0,1l: Gose hell, Gose dunkel, Rammelsberger Pils und Saison- oder Spezialbier 5.9

Ohne Umdrehungen

Altenauer Freiheit (aus dem Oberharz)	0,33 l	3.6
Alkoholfreies Radler	0,5 l	5.4
Wolters Weizen alkoholfrei (aus Braunschweig)	0,5 l	4.9
Altenauer Malz-Trunk (alkoholarm)	0,33l	3.6

Saisonbiere

Entsprechend der Jahreszeiten brauen wir für Sie in begrenzten Mengen (Daher: Wenn leer, dann leer) verschiedene Saison- und Spezialbiere. z. B. Altbier, Märzen, Maibock, Roter Oktober, „Odinator“ Doppelbock und andere Sorten.

Zum Mitnehmen für zu Hause

Selbstverständlich können Sie unsere Biersorten auch als Flaschenbier zum Mitnehmen erhalten. (alle Preise inkl. Pfand)

Gose hell oder dunkel, Rammelsberger Pils, in der 0,33l Flasche	2.5
3er Träger / 6er-Träger	8 / 15.5
12er Karton	29.5
Original Brauhaus-Glas 0,1l / 0,3l / 0,5l	3 / 3.5 / 4
Tipp: Gose-Knuspermalz oder Malz & Salz, 250g-Tüte	2.8
Holz-Schäufelchen für Salz & Malz	2.5
Brauhaus Stofftasche	4
Brauhaus Gutschein ab 10 Euro	

Für Ihre private Feier

Einmal selber den Wirt spielen oder die Gäste selber zapfen lassen: Da kommt Party-Stimmung auf! Daher können Sie bei uns auch Gose und Rammelsberger Pils als Fassbier erhalten (Saisonbiere auf Anfrage). Gern verleihen wir für den privaten Gebrauch auch Zapfanlage, Tresen und Gläser dazu.

30 l Fass	120
50 l Fass	200
Fasspfand	35
Zapfanlage inkl. CO ² im Verleih	25
Tresen im Verleih	10

Gläser stellen wir Ihnen gern in der gewünschten Anzahl zur Verfügung.
Bei Bruch berechnen wir: 0,3l/0,5l

3.5 / 4

Alkoholfreie Getränke

Auch bei der Auswahl unserer alkoholfreien Getränke haben wir auf den regionalen Bezug geachtet. Natürlich kommt daher unser Wasser aus Harzer Quellen und unsere Cola sogar aus Blankenburg!

Bad Harzburger Mineralwasser - classic oder still	0,25l / 0,75l	3.1 / 6.4
Bad Harzburger Orangenlimo	0,3l / 0,5l	2.9 / 4.3
Bad Harzburger Zitronenlimo	0,3l / 0,5l	2.9 / 4.3
Asco Cola aus Blankenburg	0,3l / 0,5l	3.2 / 4.9
Cola light aus Neunspringe	0,3l / 0,5l	3.2 / 4.9
Spezi (Cola & Orangenlimo)	0,3l / 0,5l	2.9 / 4.3
Beckers bester Säfte:		
Apfelsaft, Orangensaft	0,2l / 0,4l	2.9 / 4.9
Rhabarber-, Kirsch- oder Bananennektar	0,2l / 0,4l	2.9 / 4.9
KiBa (Kirsch- & Bananennektar)	0,2l / 0,4l	2.9 / 4.9
Alle Säfte oben als Schorle	0,2l / 0,4l	2.5 / 4.5
Tonic Water oder Bitter Lemon aus Blankenburg/Harz	0,2l	3.1

Heiß und lecker....

Seit Ende 2013 gibt es ganz in unserer Nähe die kleine, private Kaffeerösterei „Dill´s“. Birgit und Markus Dill, ihres Zeichens Diplom Kaffee-Sommelier und Barista, beliefern uns mit ihren Kaffeespezialitäten. Der Café Crema kommt aus Nicaragua und wird in einer Kooperation von 3000 Frauen von der Aufzucht bis zur Vermarktung betreut. Den „Tinto“ aus Kolumbien verwenden wir für den Espresso. Er wird fast ausschließlich von Kleinbauern angebaut und hat nussige Noten.

Tasse Café Crema, Pott Café Crema	2.8 / 3.9
Tipp: Tasse koffeinfreier Gerstenkaffee (Caro)	2.5
Espresso, Doppelter Espresso	2.5 / 4.3
Espresso Macchiato	2.7
Milchkaffee	3.7
Cappuccino	3.8
Latte Macchiato	3.9
Tipp: Kindercappuccino	1.5
Eine Portion Milchschaum mit Schokopulver	

Aus der Heimbs Familie – Braunschweig

Heiße Schokolade mit Sahne / ohne Sahne	3.5 / 3.2
Tasse Tee:	3.2
Darjeeling, Grüner China Gunpowder, Früchtezauber, Wiesenblüten Kräutertee, Roibush Vanille, Pfefferminze	

Wein & Prosecco

In Westerhausen, kurz vor Quedlinburg, befindet sich das einzige Weingut des Harzes. Das Weingut Kirmann ist das nördlichste Weingut des Weinanbaugebietes Saale-Unstrut. Bitte haben Sie Verständnis, wenn der Keller von Matthias Kirmann leergetrunken ist und der Winzer für die nächste Lieferung auf das Heranreifen der neuen Ernte warten muss.

Riesling & Traminer (Weißwein) trocken, blumig, schönes Süße-Säure-Spiel	0.2l / 0,75l	6.2 / 21.5
Dornfelder (Rotwein) trockener dunkler Wein, mit Beeren-Aromen	0.2l / 0,75l	6.2 / 21.5
Hercynia Rosé (Roséwein) fruchtiger, beeriger, leichter Wein	0.2l / 0,75l	6.0 / 21

Weitere Weine

Grauer Burgunder, Baden (Weißwein) trocken, kernig-fruchtig, säurebetont	0,2l	5.4
Sommeracher Bacchus, Franken (Weißwein) halbtrocken	0,2l	5.3
Weißweinschorle - halbtrocken	0,2l	4.1
Spätburgunder, Baden (Rotwein) trocken, samtig, kräftig, fruchtig	0,2l	5.6

Prosecco & Co.

Prosecco frizzante Scavi & Ray	0,1l	3.6
Prosecco + Rhabarber- oder Orangensaft	0,1l	3.1
Kir Sakral oder Kir Marie	0,1l	3.9
Prosecco mit einem Schuss Wölfti-Quittenlikör oder Wölfti-Kirschlikör		
Der Dauerklassiker, spritzig, frisch: Aperol Spritz	0,25l	6.9
Morocello Spritz (mit Moro-Blutorangen-Likör)	0,25l	7.9
Tipp: Hartingowe Dry Gin (4cl) aus Vienenburg mit Tonic aus Blankenburg/Harz	0,2l	8.9

Feine Spirituosen aus der Region

Klosterbrennerei Wöltingerode

In unmittelbarer Nachbarschaft zu Goslar werden nach alten Rezepten beste Brände hergestellt. Jeder Brand hat seine besondere Note und besticht durch hervorragende Qualität. Der Kenner trinkt den „Wölti“ daher bei Zimmertemperatur.

Probst Johannes, milder Edelkorn	38 %	3.3
Milder Kümmel, süß-edel, mit einem Hauch Kümmel	35 %	3.2
Feuriger Ingwer, feiner Ingwerlikör	25 %	3.2
Quitte Louisa, aromatischer Quittenlikör	25 %	3.1
Wärmender Zimt, duftiger Zimtlkör	25 %	3.2
Knackige Haselnuss, so richtig was zum Naschen!	25%	3.2
Fruchtige Kirsche, Edel-Kirsch-Likör	30 %	3.3
Original Magenbitter - Wenn der nicht hilft: Ab ins Krankenhaus!	40 %	3.1

Hammerschmiede Zorge

Home of Elsburn. Feinste Erzeugnisse aus der Hercynian-Distilling Co in Zorge.

Els Burn – Harzer Single Malt Whisky	43%	5.1
Obstgarten – Harzer Obstler	39 %	3.7
Schmiedefeuer – Das ist Feuer im Glas!	56%	3.6

Harzer Grubenlicht Spirituosenfabrik

„Es grüne die Tanne, es wachse das Erz. Gott schenke uns allen ein fröhliches Herz.“
In Bad Lauterberg mazeriert und destilliert.

Harzquell Aquavit: Der beste Aquavit des Harzes	38%	3.1
Harzer Grubenlicht: Kräuter-Halb-Bitter	35%	3.1

Hardenberg Spirits

Brennkunst aus jahrhundertealter Tradition, bekannt mit dem Keilerkopf.

Hardenberg Vintage Korn, 9 Jahre	38%	4.3
Kinetic Single Estate Vodka	40%	3.2
Club Straight Rye Whiskey	42,5%	3.9
Beverbach Single Malt Craftbeer Cask Finish	43%	5.5
Majawi Dark Rum	38%	3.3

Hartingowe Brennerei

Der beste Gin im Harz, mehrfach national & international ausgezeichnet. In Vienenburg, nicht weit von Goslar entfernt, brennt die Familie Martinato einzigartige Spirituosen.

Hartingowe Dry Gin - Der Klassiker unter Gin-Liebhabern	47%	3.4
mit Tonic aus Blankenburg/Harz (4cl Gin)	0,2l	8.9
Morocello – Mit Moro-Blutorangen, eiskalt serviert	30%	3.4

Tipp: Ron Zuarin – Rum aus Schwerin, mit Rohstoffen aus der Karibik hergestellt. Mild, sehr lecker, mit leichten Vanillenoten

40% 4.7

Alle Spirituosen werden in 2cl ausgeschenkt. Gerne können Sie auch 4cl bestellen.