Suppen

Cremiges Steinpilzsüppchen	5.2
Wildkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Fleischklößchen	5.2

Salate & kleine Speisen

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.

3 Gose- Schmalzbrote mit Treberbrot	5.2
- dazu Harzkäse, Zwiebelringe und Gewürzgurke	9.3

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 — 18.9

Gose-Sülze — 13.9
mit leckerer hausgemachter Remoulade, Gewürzgurke, Bratkartoffeln & Salatbeilage

„Knieste"- halbierte, gebackene Ofenkartoffel, nach altem Harzer Rezept
mit hausgemachtem Kräuterschmand, Salatbeilage & Hähnchenbrust — 12.5

Scheibe aus der Lammkeule mit Thymiansauce, grünen Bohnen und Röstitaler — 20.9

Barbarie-Entenbrust an einer Sauce von Tannenhonig und Rosmarin, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße — 22.7

Tipp: „Weihnachts-Roulade" vom Harzer Roten Höhenvieh, — 24.8
gefüllt mit Backpflaumen und Gose-Schinken, dazu Kartoffelklöße und Rotkohl, an einer kräftigen Preiselbeer-Rotweinsauce

Vom Wild aus Harzer Wäldern

Hirschkalbsgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln — 24.9

Wild-Spezialitäten-Platte (kalt) — 18.9
mit Wildschwein-Bierbeißer, Wild-Leberwurst, Stracke vom Wild, gekochter Wild-Mettwurst, Sauerfleisch vom Harzer Roten Höhenvieh, Salatbouquet, Treberschmalz, Butter und Treberbrot

Wildschweinbratwürste mit Preiselbeer-Rotweinsauce, dazu Bratkartoffeln und Apfelrotkohl — 21.9

Portion Einbecker Senf — 0.7

Schnitzelvariationen

Harzer Jägerschnitzel mit Pfefferchampignonrahmsauce — 18.9
Paniertes Schnitzel „Wiener Art" — 16.9
Hähnchenbrustfilet in der Malzkruste mit dunkler Biersauce — 16.7

-Diese Gerichte servieren wir mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur-

Grünkohl

Grünkohl mit Salzkartoffeln — 10.5
- dazu Bregenwurst (gekocht) **oder** Harzer Schmorwurst (geräuchert) — 17.9

Vegetarisches

Grüne Bandnudeln mit Steinpilzen in Rahmsauce		11.9
Feines Kartoffel-Trüffelpüree auf Ragout vom Waldpilz	-vegan-	15.9
Warmer Linsensalat (nach altem Goslarer Rezept) mit Birnenspalten, Salatbouquet und Treberbrot	-vegan-	10.5
Paniertes Sellerieschnitzel mit Kroketten und Salatbeilage		13.5
- wahlweise mit Pfefferchampignon-Rahmsauce		15.9
Tipp: Drei-Timpen-Brot (Drei-Zipfel-Brot)**, ideal zum Teilen...** 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.		16
Dazu unsere drei hausgemachten Dips: Trüffelbutter, Kräuterschmand und Dattel-Frischkäse		
„Knieste“ halbierte und gebackene Ofenkartoffel, nach alter Harzer Art mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbeilage		9.5

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 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 5.9
auf Blaubeerfruchtsoße mit karamellisierten Walnüssen

Apfelringe in Bierteig gebacken, 4.9
in Zimt und Zucker gewendet mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis

Unser Klassiker weihnachtlich interpretiert: 5.6
Bieramisu auf Preiselbeer-Glühweinsauce mit Spekulatius,
verfeinert mit Zimt- und Haselnusslikör aus Wöltingerode

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 3
(ca. 200g kandiertes Gerstenmalz)

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

Und dazu:
Das original Malz-Schäufelchen 2.5

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

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 ab 10
über jeden beliebigen Betrag