

Kleinere Gerichte

Des Weidmanns Schüsseltreiben

gebundene Wildsuppe mit Gemüse & grünem Pfeffer , dazu Röstbrot 4,90

Tagessuppe

je nach Angebot

4,90

Harzer Käse

mit eingelegten Zwiebeln, Grillspeck dazu Graubrot & Schmalz, Salatgarnitur 12,80

Hausgemachte Käsespätzle (vegetarisch)

mit würzigem Bergkäse, dazu Röstzwiebeln & Salat 13,80

Ofenkartoffel & hausgemachter Kräuterquark

mit gebratenen frischen Champignons & Salatbeilage (vegetarisch) 11,90

dazu eine kleine gegrillte Perlhuhnbrust-zartes & aromatisches Wildgeflügel +6,90

Großer bunter Salatteller

angemacht mit unserem hausgemachten herzhaften Senfdressing

und frischen angeschwenkten Champignons

dazu gebratenen Filetspitzen vom Harzer Landschwein

16,80

Wildschweinsülze - von Fleischer Vogel aus Stolberg-/ Ostharz

dazu Bratkartoffeln, hausgemachter Remouladensoße & Salatgarnitur 13,80

Wildschweinbatwürste - von Fleischer Vogel aus Stolberg-/ Ostharz -

mit Apfelrotkohl & Bratkartoffeln

oder

mit hausgemachtem Kartoffelsalat & buntem Salat (saisonal begrenzt) 12,80

Wildgerichte & Spezialitäten

Knusprige Südoldenburger Entenbrust aus dem Ofen
mit Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelknödel 18,90

Gebratene Perlhuhnbrust ca. 160 g
nichts gegen Hähnchen...aber wenn es mal was feineres sein darf
mit Pfeffer - Orangensoße, dazu hausgemachte Spätzle & bunter Salatteller 15,90

Harzer Wildschweinbraten
mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Serbiettenknödel 17,80

Jagdteller „Hubertus „
ausgesuchte Bratenstücke von der knusprigen Entenbrust,
vom Harzer Hirsch & Wildschwein, mit verschiedenen Soßen,
Preiselbeerbirne, dazu Apfelrotkohl & Kartoffelknödel 20,80

Des „Wilddieb's Jagdspieß „ vom Grill
nur zarteste Filetstücke vom Harzer Hirsch & Wildschwein
auf einer Wacholdersoße, dazu angeschwenkte frische Champignons
mit Preiselbeerbirne, dazu Bratkartoffeln 24,80

Harzer Brockengeröll
saftige Stücken von der Harzer Hirschkeule, geschmort in einer Rotweinssoße
dazu hausgemachte Butterspätzle, Preiselbeerbirne, Salatteller 17,80

Vom Grill und aus der Pfanne

Zuchtforellenfilets gebraten aus regionaler Teichwirtschaft
in Butter gebraten, dazu Kartoffel- Meerrettichstampf & Saison Gemüse 19,50

Original „Wiener Schnitzel „ von bestem Biokalb
in der Pfanne gebraten, dazu Bratkartoffeln & Salatteller 18,90

Filetteller Walpurgis
gegrillte Filets vom Harzer Landschwein auf hausgemachten Käsespätzlen,
mit Champignons & Steinpilzen in Rahm & Salatteller 18,90

Köhlerchnitzel
paniertes Schnitzel vom Harzer Landschwein in der Pfanne gebraten,
mit Champignons & Steinpilzen in Rahm, dazu Bratkartoffeln & Salatteller 16,90

Harzer Cordon bleu - unsere Empfehlung -
paniertes Schnitzel vom Harzer Landschwein in der Pfanne gebraten,
gefüllt mit Harzer Käse & Grillspeck, dazu Zwiebel- Senfsoße
Bratkartoffeln & Salatteller 16,90



Frische Pfifferlinge

Hausgemachter Serviettenknödel - vegetarisch
mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu bunter Salatteller

14,90

Gegrilltes Rückensteak vom Harzer Landschwein
mit angeschwenkten frischen Pfifferlingen und Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln & Salatteller

19,80

Pffifferlings-Rahm-Schnitzel

paniertes Schnitzel vom Harzer Landschwein in der Pfanne gebraten
mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu Spätzle & Salatteller

18,90



Hereford Prime Dry-Aged Beef aus Nordirland

Respekt vor dem Leben

mit dem einzigartigen Salt Moss Aging Verfahren, das ausgesuchte Stücke in einer speziellen Salzkammer reifen lässt.

Das ist trocken am Knochen gereiftes Rindfleisch. Die besondere Art der Reifung macht die Steaks so unglaublich zart und aromatisch. Daher liefert das „Dry Aged Beef“ für Kenner die besten Steaks der Welt und hat in den USA bereits Kultstatus erlangt.

Der besondere Reifeprozess in den Kühlkammern entzieht dem Fleisch Wasser und aktiviert Enzyme. Das Fleisch wird zart, gleichzeitig intensiviert sich der Geschmack. Nach 28 Tagen Reifeprozess ist das Fleisch am zartesten und wird vom Knochen abgelöst.

Lernen auch Sie jetzt den Charakter dieses Fleisches
kennen und lieben!



Dry Aged Ochsen Rumpsteak vom Grill

t

ca. 250g Rohgewicht

mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln	23,90 €
mit Kräuterbutter, dazu Quarkkartoffel & Salat	24,90 €
Natursoße, mit Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Käsespätzle	24,80 €
mit selbstgemachter Soße Bernaise & Bratkartoffeln	25,80 €
mit frisch angeschwenkten Champignons selbstgemachter Kräuterbutter & Bratkartoffeln	26,80 €

Unser Qualitätsfleisch

nur aus artgerechter/regionaler oder
biologischer Aufzucht

Schweinefleisch Harzer Landschwein
aus absoluter regionaler Aufzucht

Landschlachterei Schlüter
Landwirt Krumme/Vienenburg

Wildfleisch, Wurst & Wildsülzen
beste Metzgerqualität

Fleischerei Vogel
Stolberg/ Ostharz

Perlhuhnbrust
die Delikatesse unter den Wildgeflügeln

Frankreich

Süddoldeburger **E**ntenfleisch
den Unterschied schmeckt man

Geflügelhof Nobis
Bakum-Vestrup

Bio – Kalbfleisch
wo gibt es das sonst noch

Biopark
Mecklenburg/Vorpommern

Forellenfilets
eigentlich gleich von nebenan

Teichwirtschaft Langelsheim

Dithmarscher Gänsebrust
aus deutscher bäuerlicher Freilandhaltung

Dithmarscher Land

Dry Aged Ochsenfleisch
für Kenner die besten Staks der Welt

Nordirland