



## *Unser Beitrag*



*„Wir möchten unseren Fokus zurück auf Regionalität legen. Bewusste und genussvolle Speisen sind unser Anspruch.“*

Stetig arbeiten wir daran, unser Angebot noch weiter für Sie zu verbessern. Dafür setzen wir uns regelmäßig mit unseren regionalen Lieferanten zusammen, um unser grünes Warenangebot zu erweitern.

Nachhaltigkeit und der richtige Umgang mit der Natur sind wichtiger denn je!

Um die Wege kurz und den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck klein zu halten, beziehen wir bereits viele unserer Waren aus dem Harzer Umland.



## Aperitif

### Sherry Medium oder Dry 5cl

Der Name Sherry stammt von einem alten arabischen Namen der heutigen Stadt Jerez (Sherry Anbauregion in Andalusien), die früher Xérès hieß

4,50

### Martini Bianco, Rosso, Rosato, Fiero oder Extra Dry 5cl

Hergestellt wird der Wermut vom Unternehmen Martini & Rossi auf Basis einer Komposition ausgewählter Weißweine und veredelt durch spezielle Kräuterextrakte

4,50

### Montelvini Promosso Spumante DOC extra dry 0,1l

Feine Aromatik, intensive Perlage mit Noten von Apfel, Mandeln und Birne

4,50

### La Ronca Prosecco Spumante DOC Treviso extra dry 0,1l

Eine sensationell feine Perlage bringt den hervorragenden guten Geschmack in alle Ecken des Gaumens

4,90

### Aperol Spritz, Hugo, Lillet Spritz 0,2l

6,90

### Negroni Spritz 0,2l

(Gin, Campari, roter Wermut, Prosecco, Orange, Eis)

6,90

### Campari Orangensaft/ Prosecco 0,2l

6,90



## Aperitif alkoholfrei

### Monin Bitter mit Orangensaft

5,90

### Hugo 0,2l (alkoholfrei)

5,90

### Cocktail Rio

(Orangensaft, Limonade, Grenadinsirup, Limette)

5,90

Suppe  
*Soups*

Rinderconsommé mit Kräuterravioli  
*beef consommé with herb ravioli*  
6,50



Karotten-Ingwersüppchen  
mit Sesam und Frühlingslauch  
*carrot ginger soup with sesame and spring onions*  
5,50

Vorspeise  
*Starter*

Variation von roter Bete, frischen Feigen  
und geräucherter Bachforelle  
mit Schwarzbrotcroûtons und Kräutervinaigrette  
*variation of beetroot, fresh figs and smoked German brown trout  
with brown bread croutons and herb vinaigrette*  
11,50



Variation von Ziegenkäse  
an Wildkräutersalat mit gebratenen Feigen und  
Kräutervinaigrette  
*variation of goat cheese with wild herb salad, fried figs and herb vinaigrette*  
10,50

Vegetarisch  
*Vegetarian*

Wirsingwickel mit Grünkern-Ziegen-Frischkäsefüllung  
an glasierten Honig-Karotten und Bärlauchsauce  
*savoy cabbage roulade filled with unripe spelt grains  
and cream goat cheese  
alongside honey glazed carrots and wild garlic sauce*

16,50



Salatbouquet der Jahreszeit  
mit gebratenen Pfifferlingen an Himbeer- Walnuss- Dressing  
*Salad bouquet of the season  
with fried chanterelles on raspberry and walnut dressing*

12,50



Gebackener Chicorée mit Ziegenfrischkäse  
und fermentierten Karotten auf Tomatensugo  
*baked endive with goat creme cheese, fermented carrots and tomato sauce*

14,50

Vegan  
*Vegan*

Linsen-Gemüse-Strudel  
mit Wallnusskernen und Curry-Kokos-Sauce  
*lentil vegetable strudel with walnuts and curry coco sauce*

13,50

## Hauptspeise

*Main course*

Lachsforellen-Spieß an Kartoffelgratin  
mit saisonalem Gemüse aus dem Wok

*salmon trout skewer with potatoes au gratin  
and wok fried seasonal vegetables*

23,50



Roulade vom Roten Harzer Höhenvieh  
mit saisonalem Gemüse und Drillingen

*specialty: red cattle from the harz mountains  
as roulade with seasonal vegetables and baby potatoes*

19,00



Ragout vom Wildschwein „Cross-over“

mit Curry und Kreuzkümmel, Datteln,

kleinen Semmelknödeln und Ingwer-Karotten

*wild boar ragout „cross-over“ with curry, cumin, dates, small bread dumplings  
and ginger infused carrots*

22,00

Hauptspeise  
*Main course*

Rehrücken aus dem Sachsen-Anhaltiner Land  
an Spitzkohlgemüse mit Topping, Wildjus und Kartoffelpüree  
*roast saddle of venison from Saxony-Anhalt  
with sweetheart cabbage, game jus and mashed potatoes*

31,00



Involtini vom weißen Ambergauer Landschwein  
mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Pinienkernen  
gefüllt, an saisonalem Gemüse und Drillingen

*German landrace pig involtini  
filled with feta cheese, sun-dried tomatoes and pine nuts  
alongside seasonal vegetables and baby potatoes*

23,00



Paniertes Schnitzel vom weißen Ambergauer Landschwein  
mit Saison-Gemüse und Kartoffeln

*German landrace pork cutlet  
with seasonal vegetables and potatoes*

14,00



Cesar Salat  
mit Weißbrotcroûtons, Parmesan und Sardellen  
dazu gegrillte Hähnchenbrust  
*Cesar salad with white bread croutons, parmesan and anchovies  
with grilled chicken breast*

13,50€

## Dessert

*Dessert*

Holunderblütenparfait  
mit marinierten Früchten  
*elder flower parfait with marinated fruits*

12,00



Orangen- Crémé brûlée  
mit frischen Beerenobst  
*Orange creme brulee with fresh berries*

6,50



Schokoladenmousse  
an karamelierten Pfirsichen und  
hausgemachtem Erdbeersorbet  
*chocolate mousse on caramelized peaches and  
homemade strawberry sorbet*

9,50



**Pfifferlingskarte**  
*Chanterelle Menu*

**Vorspeise**  
*Starter*

**Samtsüppchen von frischen Pfifferlingen** mit Schmand und Kräutern 5,50 €  
*Creamy chanterelle soup with sour cream and herbs*

**Hauptspeise**  
*Main course*

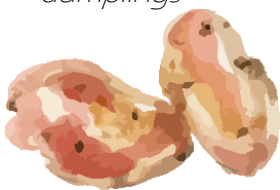


**Perlhuhnbrust** mit Pfifferling-Kräuter-Schmand Füllung,  
 an saisonalem Gemüse und gebratenen Drillingen 23,50 €  
*Guinea fowl breast filled with chanterelle-herb sour crème,  
 seasonal vegetables and baby potatoes*



**Ragout von frischen Pfifferlingen** gratiniert mit Harzer Bergkäse,  
 rote Zwiebeln, Kräutern und Schmand dazu hausgemachte Rösti 16,50 €  
*Chanterelle ragout baked with red onion, herbs and sour cream, homemade  
 potato rösti and harz mountain cheese*

**Cordon bleu vom Harzer Landschwein** „klassisch gefüllt“ 23,50 €  
 an Pfifferlingsragout und kleinen sautierten Semmelklößen  
*Cordon bleu from german landrace pig with chanterelle ragout and sautéed  
 dumplings*



**Frau Meiers Weinempfehlung:**  
*Mrs. Meiers wine recommendation:*

**Pinot Noir Kilian Hunn – 2016 – Rotwein - trocken** 0,2l 0,75l  
 Sanfte Aromen und ein kräftiger Ausdruck harmonieren  
 wunderbar mit unseren Pfifferlingsgerichten. 9,60 € 36,00 €  
*A gentle taste and a powerful expression supplies our chanterelle  
 dishes.*

**AIX Provence - AOP – 2019 - Rosé - trocken** 9,90 € 36,90 €  
 Grenache, Syrah, Cinsault - Ein feines Spiel von dezenter Süße und  
 Säure, sowie eine spannungsreiche Umami-Note machen diesen  
 Wein zum perfekten Begleiter unserer Speisen.  
*A fine composition of subtle sweetness and acidity, paired with as an  
 exciting umami flavor make this wine to the perfect accompaniment to our  
 dishes*





Biere vom Fass

König Pilsener	0,3l	3,30
	0,4l	4,10
<i>Münzkeller</i> (Kellerbier)	0,3l	3,30
Köstritzer	0,3l	3,30
	0,5l	4,50
Benediktiner Hefeweizen	0,5l	4,50

Flaschenbiere

Benediktiner alkoholfrei	0,5l	4,50
Benediktiner dunkel	0,5l	4,50
Königs Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,30

Alkoholfreie Getränke

Bad Harzburger	0,25l	2,50
Mineralwasser	0,75l	5,50
Cola, Fanta, Sprite	0,2l	2,70
	0,4l	4,50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	2,70

Säfte/Schorle

Orangen, Pfirsich, Rhabarber	0,2l	2,70
Maracuja, Johannisbeere	0,4l	4,70



Südharz Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,90
	0,4l	4,90
Boskoop Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,90
	0,4l	4,90

Spirituosen

Fernet Branca	2cl	2,80
Sambuca	2cl	2,80
Ramazotti	4cl	5,00
Jägermeister	2cl	2,80
Schierker Feuerstein	2cl	2,80
Malteser, Linie Aquavit	2cl	3,50
Absolut Vodka	2cl	3,00
Baileys	2cl	3,50
Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,80

Whiskey

Tullamore Dew	4cl	6,50
Glennmorangie	4cl	7,90
Lagavulin	4cl	9,50
Glen Els (regional)	4cl	9,90

Rum

Don Papa (7 Jahre alt)	2cl	5,50
Ron Zacapa (23 Jahre alt)	2cl	6,90

Cognac & Weinbrand

Asbach Uralt	2cl	3,50
Hennessy	2cl	4,50
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	5,50

Grappa

Marzadro Dic'otto	2cl	4,50
Lune		
Giare Gewürztraminer	2cl	5,50
Le Giare Amarone	2cl	5,90
Terre Antiche (Barrique)	2cl	8,90

Spezialitäten aus der Region

Obstbrände aus Gifhorn		
Krull 's Himbeere	2cl	4,50
Krull 's Feine alte Birne	2cl	4,50
Krull 's Süßkirsche	2cl	4,50
Krull 's Mirabelle	2cl	4,50

Wöltingeroder Spezialitäten

Luisa, Quittenlikör	2cl	3,00
Angelina, Haselnusslikör	2cl	3,00
Getreidekümmel	2cl	3,00
Nikolaus, Zimlikör	2cl	3,00

Evergreen: Gin Tonic

Bombay Blue Sapphire	4cl	5,50
Gin Tonic		7,50
Hendricks	4cl	7,50
Gin Tonic		9,50
Berliner Brandstifter	4cl	7,50
Gin Tonic		9,50
Mundus 45 (regional)	4cl	9,00
Gin Tonic		11,00
Monkey 47	4cl	10,00
Gin Tonic		12,00

Heißgetränke

Schokolade	Tasse	2,50
Kaffee	Tasse	2,50
Tee	Glas	2,50
Espresso	Tasse	2,20
Doppelter Espresso	Tasse	3,80
Cappuccino	Tasse	3,20
Latte Macchiato	Glas	3,60
Milchkaffee	Tasse	3,60

## Weißwein

0,2l                      0,75l

### Weingut Stefan Meyer – Pfalz

#### Grauer Burgunder – trocken

**2018, Q.b.A.**

Griffig strukturiert, Duft von Flieder und Holunder,  
 Anklänge von Nuss, Blüte und gelben Früchten

6,50 €                      23,00 €

### Weingut Hunn – Baden

#### KILIAN HUNN – Junge Wilde – Chardonnay – trocken

**2018, Q.b.A.**

Fruchtig und frisch mit exotischen Pfirsicharomen und einer  
 leichten Muskatnote, saftig, im Abgang Zitrone

7,80 €                      24,00 €

### Weingut Hans Wirsching – Franken

#### Amadeus – Weißweincuvée – halbtrocken – 2018

Komposition aus den Rebsorten Scheurebe, Bacchus und Rivaner  
 VDP GUTSWEIN

Zart und mit fruchtiger Süße,  
 leicht, spritzig, frisch

6,50 €                      23,00 €

#### Iphöfer – Riesling – Kabinett – halbtrocken

**2018, VDP ORTSWEIN**

Charmant und zugänglich, feine Frucht von reifen  
 Weinbergpfirsichen, verbunden mit frischen Zitrusaromen

7,60 €                      26,00 €

#### Iphöfer Kronsberg – Weißburgunder, Alte Reben – trocken

**2018, VDP ERSTE LAGE im Holzfass gereift**

Rassig und voll, elegant gleichzeitig kräftig, feine Fruchtsäure  
 und die Aromen von Birne und Quitte, weicher Abgang

9,60 €                      36,00 €

#### Iphöfer Julius-Echter-Berg – Grauburgunder, Alte Reben – trocken, 2018, VDP ERSTE LAGE

Füllig und vielschichtig, würzige Kräuteraromen mit  
 einzigartigem Charakter, komplexe Aromatik – ein echtes  
 Geschmackserlebnis

9,60 €                      36,00 €

## Rosé

### Weingut Hans Wirsching - Franken

#### Rosé – Cuvée Spätburgunder, Portugieser – trocken

**2018, Q.b.A. / VDP GUTSWEIN**

Leicht, verspielt, elegant, fruchtig und frisch mit einer Note von  
 Erdbeere und Himbeere, spritzig

6,50 €                      23,00 €

## Rotwein

0,2l

0,75l

### Weingut Fleischmann Krieger- Pfalz

**Ordensgut – Cabernet Sauvignon – trocken  
2016**

O.b.A.

Würziger Rotwein mit Anklängen von  
roter Paprikablume, gehaltvolle säure

6,50 €

23,00 €

### Weingut Hunn – Baden

**KILIAN HUNN – Spätburgunder – trocken  
(1,0 l Flasche) 2018**

O.b.A.

Rubinrot, ausdrucksvoll, intensiv,  
reife Beeren, Kirsche, zarte Vanillenote

6,80 €

26,00 €

**KILIAN HUNN – Pinot Noir – trocken  
2016**

O.b.A. / **AWC Vienna Silber**

Reife Beerenfrüchte, würzig, Vanille und Röstaromen,  
ausdrucksvoll, kräftig, langanhaltender Abgang

9,60 €

36,00 €

### Weingut Zehntkeller - Franken

**Iphöfer Kronsberg – Merlot – trocken  
2013**

O.b.A / Barrique

Feiner Duft von Vanille und Beeren,  
vollmundig, rund

9,50 €

33,00 €

### Masseria la Volpe – Italien- Apulien

**UNO – Primitivo du Manduria – trocken -  
2018**

D.O.C

Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen,  
Duft reifer Früchte und Gewürznoten

6,50 €

23,00 €



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

**AWC** | INTERNATIONAL  
 VIENNA | WINE  
 CHALLENGE

Exclusive

## Weißwein

0,75l

### Weingut Hunn – Baden

**KILIAN HUNN – Reserve – Chardonnay - trocken  
2015**

O.b.A. / **AWC Vienna Gold**

Saftig und frisch, mit Geruch vom Weinbergpfirsich,  
leichte Muskatnote und Zitrusfrüchte

46,00 €

## Rotwein

### Weingut Zehntkeller – Franken

**Iphöfer Kronsberg – Cabernet Sauvignon – trocken  
2013**

O.b.A. / Barrique

Feiner Duft von schwarzen Johannisbeeren,  
vollmundig, elegant

36,00 €

**Kalkgrube – Blaufränkisch – trocken  
2015, O.b.A**

**AWC Vienna Gold /89 Punkte bei Meiningers Rotweinpreis**

Sehr dichte, konzentrierte Frucht, Kirsche,  
rauchig, Noten von Kaffee und Schokolade

42,00 €

### Weingut Krieger – Pfalz

**Rhodther Rosengarten – Syrah – trocken  
2017**

O.b.A. / Barrique / Gutsabfüllung

Füllig und elegant, Schwarzer Pfeffer, Johannisbeere,  
Pflaume,  
Schokolade und mediterrane Kräuter

48,00 €

**AWC**  
VIENNA

INTERNATIONAL  
WINE  
CHALLENGE

MEININGERS  
**ROTWEINPREIS**