

**GOTHISCHES HAUS
WERNIGERODE**

Harz

DIE GASTSTUBEN GOTHISCHES HAUS

Wir arbeiten eng mit unseren umliegenden Produzenten zusammen, die nicht nur Geschäftspartner, sondern auch Freunde sind. Die Nähe zueinander verschafft uns die absolute Frische für die besten Produkte aus der Harzregion.

Brockenbauer Thielecke mit dem

Harzer Roten Höhenvieh aus Tanne

Bodetal Fischzucht Altenbrak

Bäckerei Silberbach

Landmetzgerei Schlüter aus Vienenburg

Bio Eier vom Landgut Matthies

Käse von Familie Gropengießer vom Westerhäuser Käsehof

Perlhühner von Eberhard Mylius aus Bodensee / Harz

Bio Produkte der Familie Kind aus Ilsenburg

Wild aus heimischen Wäldern

TYPISCH
Harz





GLEICH ZUM APERITIF

Ofenfrisches Roggen-Dinkel-Brot zum Teilen

von der Bäckerei Silberbach mit hausgemachter Butter von
der Harz Kuh, Gartenkresse und Pottsuse vom Gut Wasserleben

Sieben Euro

HEIMAT HARZ - UNSER MENÜ

Kleinigkeiten

Praline von geräucherter Forelle mit Pumpernickel
Kohlroulade, gebackener Kraut-Dim-Sum mit Speck
Gebackene Rotwurstpraline mit Speckmarmelade

Siebzehn Euro

Knuspriger Schweinebauch

mit zweierlei Grünkohl und Haferflocken

Sechzehn Euro

Riesling-Senf-Suppe

mit Weißwurst von geräucherter Forelle

Zwölf Euro

Hirschbäckchen a la bourguignonne

mit Champignons, Speck, Perlzwiebeln und Selleriepüree

Neunundzwanzig Euro

Unser Wald

mit Fichte, Beeren, Nüssen und Schokolade

Fünfzehn Euro

3 Gänge – Neunundvierzig Euro pro Person

4 Gänge - Neunundfünfzig Euro pro Person

5 Gänge - Neunundsechzig Euro pro Person

VORNEWEG, ZWISCHENDURCH ODER NUR SO

Eine Hommage an meine Ur-Oma. Dieses Gefühl, als kleiner Junge in der Küche zu sitzen und meiner Ur-Oma beim Suppennudeln machen zuzusehen, entsteht jedes Mal aufs Neue, wenn ich unsere Nudelsuppe probiere. Nach dem Rezept meiner Ur-Oma Anna, die eine begnadete Köchin für unsere Familie war.

Nudelsuppe

mit hausgemachten, breiten Suppennudeln,
reichhaltiger Geflügelbrühe und Fleisch, gebratenen Pilzen,
Wurzelgemüse und pochiertem Bio Ei
Fünfzehn Euro

Kürbiscremesuppe

mit gebratenem Kürbis, gerösteten Kernen und Kernöl
und hausgebackenem Kürbiskernbrot
Elf Euro

Mit Fichten gebeiztes Rinderfilet

mit eingelegtem Kürbis, schwarzen Nüssen,
Meerrettich und geröstetem Landbrot
Achtzehn Euro

Geflammt Römerrsalat

mit eingelegten Holunderbeeren, Holunderblütenmayonnaise,
gereiftem Hofkäse, Backerbsencreme und Croûtons
Vierzehn Euro

Ziegenfrischkäsetarte

mit Schalottenmarmelade, Birne und Lavendel-Gel
Sechzehn Euro



HAUPTGÄNGE

Blumenkohl „polnisch“

gebratener Blumenkohl, pochiertes Bio-Ei,
Gewürz-Butterbrösel, Petersilienrisotto

Zweiundzwanzig Euro

Harzer Kartoffelklümpe

mit Pilzen, Kirschtomaten, Frühlingslauch im Gewürzsud,
Meerrettichschmand und Wildkräutern

Dreiundzwanzig Euro

Gebackene Grünkohl-Hanfballchen

mit geschmortem Vanille-Kürbis, Kräuterpesto, Kürbiskerne,
Kernöl und Rucola (vegan)

Dreiundzwanzig Euro

Filet von der Altenbraker Lachsforelle

mit Kapern-Zitronenbutter, Salatherzen und Kartoffelpüree

Neunundzwanzig Euro

Cordon Bleu vom Wildschwein

mit Bergkäse, Schinken, Preiselbeeren, Rahmsauce und Röstkartoffeln

Einunddreißig Euro

Konfierte Entenkeule

mit geschmortem Rotkohl, Brombeersauce und Topfenknödel

Siebenundzwanzig Euro

Zweierlei vom Kaninchen

Strudel vom Rücken mit Steinpilzen, konfiertter Keule,
glasierten Gartenmöhren und Maispuffer

Fünfundzwanzig Euro



HAUPTGÄNGE

Harzer Abendbrot

Genießen Sie das Beste vom Westerhäuser
Käsehof der Familie Gropengießer,
Spezialitäten der Landmetzgerei Schlüter,
Brot der Bäckerei Silberbach,
dazu Pottsuse, Senf und Butter von der Harz Kuh
Zwanzig Euro

Der Burger aus der Region

mit 100 % Rindfleisch vom Harzer Roten Höhenvieh,
im Burger Bun von der Bäckerei Silberbach,
Speck vom Harzer Strohschwein,
Zwiebelmarmelade, hausgemachte rauchige Mayonnaise
und herzhaftem Westerhäuser Hofkäse
Achtzehn Euro

Hausgemachte Kartoffelchips

mit Sour Cream
Sechs Euro

FÜR HINTERHER

Winter im Harz

mit weißer Schokolade, Walnüssen, Hagebutte und Holunder
Dreizehn Euro

Gebrannte Spekulatiuscreme

mit Orangen-Zimteis
Dreizehn Euro

Auswahl an Bio-Käse aus Westerhausen und Deutschland

mit hausgemachtem Früchtesenf, Traubenkompott, hausgemachten
schwarzen Nüssen und Knäckebrot von der Bäckerei Silberbach
Fünfzehn Euro

Gäste mit speziellen diätischen Bedürfnissen oder Lebensmittelallergien, die sich über die Zutaten unserer Speisen informieren möchten, wenden sich bitte an unsere Mitarbeiter.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask for a member of staff.

Speise dish	Allergen-Informationen & Zusatzstoffe allergy information & food additives
Ofenfrisches Roggen-Dinkel-Brot	1.2 / 7 / B
Kleinigkeiten	1.1 / 3 / 4 / 6 / 7 / 8.3 / 9 / 10 / 12 / B
Schweinebauch	1.1 / 3 / 7 / 1.4
Riesling-Senf-Suppe	4 / 7 / 10 / 14
Hirschbäckchen	7 / 9 / 12 / B
Unser Wald	1.1 / 3 / 7 / 8.2 / 8.3 / 13
Nudelsuppe	1.1 / 3 / 6 / 9
Kürbiscremesuppe	1.1 / 1.2 / 7 / 10
Gebeiztes Rinderfilet	1.1 / 1.2 / 3 / 6 / 7 / 8.3 / 10 / 12
Ziegenfrischkäse	1.1 / 3 / 6 / 7 / 9 / 10 / 12
Gebeizte Lachsforelle	1.1 / 4 / 7 / 10
Römersalat	1.1 / 3 / 7 / 10 / 11 / 6
Kartoffelklümpe	1.1 / 3 / 6 / 7 / 9 / 11 / 12
Lachsforelle	1.1 / 4 / 7 / 10
Cordon Bleu	1.1 / 3 / 6 / 7 / 9 / C
Entenkeule	1.1 / 3 / 7 / 9 / 10 / 12
Hanfbällchen	9 / 12
Kaninchen	1.1 / 3 / 7 / 6 / 9
Harzer Abendbrot	1.2 / 1.5 / 3 / 6 / 7 / 9 / 10 / 12 / 13 / A / B / C / H / G
Der Burger aus der Region	1.1 / 7 / 10 / B / C
Hausgemachte Kartoffelchips	7
Winter im Harz	1.1 / 3 / 7 / 8.3
Spekulatiuscreme	1.1 / 3 / 7
Auswahl an Bio-Käse aus Westerhausen und Deutschland	1.1 / 1.2 / 7 / 8.3 / 10 / 12 / 13 / B

Allergen-Informationen / allergy information

1	Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten
1.1	Weizen / Wheat
1.2	Roggen / Rye
1.3	Gerste / Barley
1.4	Hafer / Oats
1.5	Dinkel / Spelt
2	Krebstiere und Erzeugnisse / Crustaceans and products
3	Eier und Erzeugnisse / Eggs and products
4	Fische und Erzeugnisse / Fish and products
5	Erdnüsse und Erzeugnisse / Peanuts and products
6	Sojabohnen und Erzeugnisse / Soybeans and products
7	Milch und Erzeugnisse / Milk and products
8	Schalenfrüchte und Erzeugnisse / Nuts and products
8.1	Mandeln / Almonds
8.2	Haselnüsse / Hazelnuts
8.3	Walnüsse / Walnuts
8.4	Cashewnüsse / Cashew nuts
8.5	Pecannüsse / Pecan nuts
8.6	Macadamia / Macadamia
9	Sellerie und Erzeugnisse / Celery and products
10	Senf und Erzeugnisse / Mustard and products
11	Sesam und Erzeugnisse / Sesame seeds and products
12	Sulphite / Sulphites
13	Lupine und Erzeugnisse / Lupins and products
14	Weichtiere und Erzeugnisse / Molluscs and products
Zusatzstoffe / food additives	
A	mit Farbstoff / contains colorant
B	mit Konservierungsstoff / contains preservative
C	mit Antioxidationsmittel / contains antioxidant
D	mit Geschmacksverstärker / contains sapidity agent
E	geschwefelt / sulphurated
F	geschwärzt / blackened
G	mit Phosphat / contains phosphate
H	mit Milcheiweiß / contains milk protein
I	koffeinhaltig / caffeinated
J	chininhaltig / contains quinine
K	mit Süßungsmittel / contains sweetener
L	gewachst / waxed