

**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**

Wildschweinsülze mit schwarzer Nuss und Schnittlauchmayonnaise

Soljanka mit Zitrone und Toast

Praline von der Lachsforelle mit Gurkenrelish

Siebzehn Euro

##### **Teigtaschen mit Westerhäuser Ziegenfrischkäse**

mit Rotkohl, Birne und Haselnüssen

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 Rinderbrühe und Fleisch, gebratenen Pilzen,  
Wurzelgemüse und pochiertem Bio Ei  
Fünfzehn Euro

#### **Kleiner Eintopf vom Kaninchen**

mit Kartoffeln, Wurzelgemüse, Schmand,  
Kräutern und Knoblauchbrot  
Elf Euro

#### **Mit Fichten gebeiztes Rinderfilet**

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

#### **Süß-Sauer eingelegtes Bratforellenfilet**

mit Meerrettich, Radischen, Schnittlauchmayonnaise,  
eingelegten Senfkörnern und Dillbrot  
Fünfzehn Euro

#### **Marinierter Westerhäuser Ziegenfrischkäse**

mit Oma Annas Gurkensalat und knusprigen Birnencracker  
Sechzehn Euro



## HAUPTGÄNGE

### **Hausgemachte Bandnudeln**

mit Pilz-Carbonara, gebratenen Pilzen, Eigelb und Parmesan  
Zwanzig Euro

### **Harzer Kartoffelklümpe**

mit Pilzen, Kirschtomaten, Frühlingslauch im Gewürsud,  
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

### **Haxe vom Wildschwein**

mit Rahmsauerkraut und Kartoffelklümpe  
Neunundzwanzig Euro

### **Konfierte Entenkeule**

mit geschmortem Rotkohl, Brombeersauce und Topfenknödel  
Siebenundzwanzig Euro

### **Rückensteak vom Vienenburger Landschwein**

mit knuspriger Schweinekruste, honigglasierter Pastinake,  
Pastinakenpüree und Schalotten  
Achtundzwanzig 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 Creme mit Winteraromen

und 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
Teigtaschen	1.1 / 3 / 7 / 1.4, / 8,2
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
Kaninchen	1.1 / 7 / 9 / 6
Gebeiztes Rinderfilet	1.1 / 1.2 / 3 / 6 / 7 / 8.3 / 10 / 12
Ziegenfrischkäse	7
Bratforelle	1.1 / 3 / 4 / 6 / 7 / 9 / 10 / 12
Tagliatelle	1.1 / 3 / 7
Kartoffelklümpe	1.1 / 3 / 6 / 7 / 9 / 11 / 12
Lachsforelle	1.1 / 4 / 7 / 10
Haxe vom Wildschwein	1.1 / 3 / 6 / 7 / 9 / C
Entenkeule	1.1 / 3 / 7 / 9 / 10 / 12
Hanfbällchen	9 / 12
Schweinerücken	1.1 / 3 / 7 / 6 / 9 / 13
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
Gebrannte Creme	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