

**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

Perlühnner von Eberhard Mylius aus Bodensee / Harz

Bio Produkte der Familie Kind aus Ilsenburg

Wild aus heimischen Wäldern

T Y P I S C H
Harz



GLEICH ZUM APERITIF

Ofenfrisches Roggen-Dinkel-Brot zum Teilen

von der Bäckerei Silberbach mit hausgemachter Butter von
der Harz Kuh, Gartenkresse und Pottuse 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 Gewürzsud,
Meerrettichschmand und Wildkräutern

Dreiundzwanzig Euro

Gebackene Grünkohl-Hanfbällchen

mit geshmortem 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 geshmortem Rotkohl, Brombeersauce und Topfenknödel

Siebenundzwanzig Euro

Rückensteak vom Vienenburger Landschwein

mit knuspriger Schweinekruste, honigglassierter 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 Pottusse, 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 herhaftem 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 Früchesenf, 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 Milcheiweis / contains milk protein
I	koffeinhaltig / caffeiinated
J	chininhaltig / contains quinine
K	mit Süßungsmittel / contains sweetener
L	gewachst / waxed