

**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

Harzer Fischzucht Wendefurth

Bäckerei Silberbach

Landfleischerei Gut Wasserleben

Landmetzgerei Schlüter aus Vienenburg

Bio Eier vom Landgut Matthies

Käse von Familie Groppengießer 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

Gebrannte Harzkäsecreme, schwarze Nuss, Speckchip
Strammer Max – Walnussbrot, Schinkeneis, Ei
Gebackene Rotwurstpraline mit Speckmarmelade

Siebzehn Euro

Teigtaschen mit Frischkäse vom Harzer Höhenvieh

mit Kürbis, gerösteten Kernen, Schnittlauch und Meerrettich

Sechzehn Euro

Riesling-Senf-Suppe

mit Weißwurst von geräucherter Forelle

Zwölf Euro

Rosa gebratener Wildschweinrücken

gebratene Champignons und Perlzwiebel Tarte tatin

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

Soufflé vom Westerhäuser Ziegenkäse

Gewürzpfaulen und Winterbrot von Bäckerei Silberbach

Fünfzehn Euro

Praline von der Altenbraker Lachsforelle

Gurkenrelish, Ingwer-Radieschen, Kartoffelschaum,
Buttermilch-Panna-Cotta

Siebzehn Euro

Ententerrine

Gewürz-Rumtopf Früchte, Wintersalat, Brotchips

Achtzehn Euro



HAUPTGÄNGE

Klassiker in Neu

Mettbrot und Käsestulle
geröstetes Sauerteigbrot mit Rindertatar und Harzkäse, eingelegten
Zwiebeln, Schnittlauchmayonnaise und Meerrettich

Steak au four - Rückensteak vom Harzer Strohschwein
mit gebackenem Würzfleisch, Kapern, Champignons, Karottenpüree und
Zuckerschoten

Und für Hinterher

Hausgemachtes Eis am Stiel
Achtunddreißig Euro pro Person

Gebratener Blumenkohl

Honig-Kapern-Sauce, Petersilienwurzelpüree, Petersilienpesto,
Petersilienwurzel-Chips
Zwanzig Euro

Geschmorter Spitzkohl

mit Gewürz-Semmelbutter, Haselnüssen, Selleriepüree und Misosauce
Zwanzig Euro

Roulade von der Wendefurth Lachsforelle

rahmigen Schwarzwurzeln und gedämpfte Drillinge
Achtundzwanzig Euro

Zweierlei von der Ente

Rosa Entenbrust und knusprigem Strudel, sautierten Grünkohl
und Grünkohlpüree
Achtundzwanzig Euro

Kurzgebratenes vom Hirsch

mit Birne, Rosenkohl, Blauschimmelkäse, Kartoffel-Walnussklümpe
Einunddreißig Euro



HAUPTGÄNGE

Harzer Abendbrot

Genießen Sie das Beste vom Westerhäuser Käsehof der Familie Groppengießer, Wurst vom Gut Wasserleben der Familie Müller, 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

Birnencrumble

mit Pistazieneis
Dreizehn Euro

Unser Brockensplitter

Milchmädchen Panna Cotta, Schokoladencreme, Schokoladenknusper, karamellisierte Nüsse und Haselnusseis
Dreizehn Euro

Auswahl an Bio-Käse aus Westerhausen und Deutschland

mit hausgemachtem Früchtetesenf, 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 / 6 / 7 / 8.3 / 9 / 10 / 12 / B
Teigtaschen	1.1 / 3 / 7
Riesling-Senf-Suppe	4 / 7 / 10 / 14
Bäckchen vom Hirsch a la bourguignonne	7 / 9 / 12 / B
Unser Wald	1.1 / 3 / 7 / 8.2 / 8.3 / 13
Nudelsuppe	1.1 / 3 / 6 / 9
Ziegenfrischkäse	1.1 / 1.2 / 8 / 7 / 12
Ententerrine	3 / 6 / 7 / 9 / 10 / 12 / 8.3
Lachsforelle	4 / 7
Blumenkohl	1.1 / 3 / 6 / 7 / 9 / 8
Spitzkohl	1,1 / 3 / 7 / 6 / 9 / 8.2 / 12
Forellenfilets aus Wendefurth	1.1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 9
Zweierlei von der Ente	1.1 / 3 / 6 / 7 / 9
Kurzgebratenes vom Hirsch	1.1 / 3 / 7 / 8 / 9 / 10 / 12
Mettbrot und Käsestulle	1.1 / 1.2 / 3 / 7 / 9 / 10 / 12
Steak au four	1.1 / 3 / 7 / 10
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
Birnen crumble	1.1 / 3 / 7 / 8
Unser Brockensplitter	1.1 / 3 / 7 / 8.2 / 13
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