

TRAVEL CHARME

★ ★ ★ ★ ★

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 Groppegießer 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 eingelegtem Gemüse aus dem Tontopf
Bärlauch und Meerrettich
Sechzehn Euro

Riesling-Senf-Suppe

mit Weißwurst vom geräucherten Aal
Zwölf Euro

Bäckchen vom Hirsch á la bourguignonne

mit Speck, Champignons, Perlzwiebeln und Sellerie-Püree
Neunundzwanzig Euro

Unser Wald

mit Fichte, Beeren, Nüssen und Schokolade
Fünfzehn Euro

3 Gänge – Neunundvierzig Euro pro Person
4 Gänge - Siebenundfünfzig 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 Suppenudeln 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 Suppenudeln,
reicher Geflügelbrühe und Fleisch, gebratenen Pilzen,
Wurzelgemüse und pochiertem Bio Ei
Fünfzehn Euro

Harzkäse Windbeutel

mit Harzkäsecreme, Harzkäsetatar, Johannisbeeren
eingelegten Zwiebeln, Meerrettich, Wildkräutern
Fünfzehn Euro

Süß-sauer eingelegte Bratforelle

mit Schnittlauchmayonnaise, eingelegten Zwiebeln, Radieschen und
Schwarzbrot
Siebzehn Euro

Hackus und Knieste

Rinder Tatar, eingelegten Zwiebeln und Püree, Ofenkartoffel, eingelegte
Senfkörner
Achtzehn Euro



HAUPTGÄNGE

Allet up de Disch - ab zwei Personen

Wir servieren Ihnen auf den Tisch zum Teilen.
Gefüllte Kalbsbrust, Morchelrahm, gebratenes Gartengemüse,
Kartoffelgratin, kleinen saisonalen Salat.

Und für Hinterher

Hausgemachtes Eis am Stiel

Fünfunddreißig Euro pro Person

Senfei

Pochierte Eier, knusprig ausgebacken
mit Senfschaum, Butterstampfkartoffeln
und Rote Bete

Zweiundzwanzig Euro

Gebratene Forellenfilets aus Wendefurth

mit Frühlingsgemüse, Bärlauch-Kartoffelpüree
und Gemüsechips

Siebenundzwanzig Euro

Cordon bleu vom Hirsch

mit Vienenburger Stracke und Westerhäuser Hofkäse
Spitzkohl, Brombeerketchup und Rösti-Fritten

Neunundzwanzig Euro

Schwein in zwei Gängen

Fünfundvierzig Euro

Zarter Schweinebauch

mit Runx Munx - ein Harzer Traditions-Gemüsetopf
mit Meerrettich und Bärlauchpesto

Einzelpreis: Achtzehn Euro

Kotelett vom Vienenburger Strohschwein

mit Senfsauce, Apfel, gebackenen Zwiebeln
und Speck-Lauch-Quiche

Einzelpreis: Neunundzwanzig Euro



HAUPTGÄNGE

Harzer Abendbrot

Genießen Sie das Beste vom Westerhäuser
Käsehof der Familie Groppegießer,
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 % Bio - 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

Käsekuchen

aus Frischkäse vom Harzer Höhenvieh, Rhabarber
und 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