

**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 - 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 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

#### **Mit Blaubeeren gebeizte Lachsforelle**

mit Gin-Gel, Fichtenöl, Buttermilch, eingelegte Blaubeeren, Tapiokachips

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.  
Perlhuhn aus dem Harz, gebacken und gebraten, Kartoffelklümpe mit Spargel und Kirschtomaten, Bärlauchdip, kleinen saisonalen Salat.  
Und für Hinterher  
Hausgemachtes Eis am Stiel  
Achtunddreißig Euro pro Person

### **Harzer Pfannenbrot**

mit pulled Pilz, grünem Spargel, Wildkräutern, dickem Rahm und Hagebuttenketchup  
Zwanzig Euro

### **Gebratene Forellenfilets aus Wendefurth**

mit Leipziger Allerlei - Spargel, Morcheln, Erbsen, Karotte, Blumenkohl und Flusskrebs-Teigtaschen  
Achtundzwanzig Euro

### **Rumpsteak vom heimischen Rind**

Senf-Zitronenbutter, wildem Brokkoli, gerösteten Haselnüssen und Kartoffelwaffel  
Fünfunddreißig Euro

## SPARGEL AUS BEELITZ

### **Spargelcremesuppe**

mit reichlich Einlage und Sauerteigstulle mit Butter und Kresse  
Zehn Euro

### **Portion weißer Spargel**

mit gedämpften Drillingen dazu Butter oder Sauce Hollandaise  
Neunzehn Euro und Fünfzig Cent

### **Wählen Sie gerne dazu**

Kalbsschnitzel	Sechzehn Euro
Katenschinken	Zwölf Euro
Saiblingsfilet	Sechzehn 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, Erdbeeren  
und Erdbeersorbet  
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 / 12 / B
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
Windbeutel	1.1 / 3 / 7 / 10 / 12 / B
Hackus und Knieste	3 / 6 / 7 / 9 / 10 / 12
Lachsforelle	4 / 7
Pfannenbrot	1.1 / 3 / 6 / 7
Gebratene Forellenfilets aus Wendefurth	1.1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 9
Rumpsteak	1.1 / 3 / 6 / 7 / 8.2 / 9 / 10
Spargel	3 / 7
Schnitzel	1.1 / 3
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
Käsekuchen	1.1 / 3 / 7 / 13
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