



Verehrter Gast,

wir heißen Sie in unserem Restaurant herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Beste Qualität, sorgfältigste Zubereitung und vor allem viel persönliches Engagement unserer Mitarbeiter sind die Voraussetzungen dafür, Sie mit unserer Küche zu verwöhnen.

Wir wünschen guten Appetit!





## Buffet

all-you-can-eat buffet

Wählen Sie von unserem Lunch- oder Dinnerbuffet à la carte!

Your choice from our lunch dinner buffet à la carte!

- ❖ Suppe  
soup  
€ 3,50
  
- ❖ Vorspeise/Käse  
appetizers/cheese  
€ 6,50
  
- ❖ Kleiner Salat  
small salad  
€ 3,50
  
- ❖ Großer Salat  
large salad  
€ 6,50
  
- ❖ Hauptgang  
main dish  
€ 12,50
  
- ❖ Dessert  
dessert  
€ 4,50
  
- ❖ Komplet-Buffet zum Preis von  
inclusive  
€ 20,00

Essen Sie, soviel Ihr Herz begehrt!

Eat as much as you like!



## Unsere Lieblingsgerichte für Sie our favourite dishes for you

- ❖ Currywurst nach Art des Hauses:  
Rostbratwurst  
pikante Soße  
Pommes frites  
Mayonnaise  
currywurst home-special:  
rostbratwurst  
spicy sauce  
French fries  
mayonnaise  
€ 6,80
  
- ❖ „Harzer Fuhrmannsteller“:  
zwei Scheiben Mischbrot  
mit rohem und gekochtem Schinken<sup>1</sup>  
zwei Spiegeleier  
Gewürzgurke<sup>3</sup>  
Harzer breakfast plate:  
two slices of rye-wheat bread  
with raw and boiled ham<sup>1</sup>  
two fried eggs  
pickled cucumber<sup>3</sup>  
€ 8,00
  
- ❖ Paniertes Schweineschnitzel  
mit frischen Salaten umlegt  
Spiegelei  
Baguette  
breaded escalope of pork  
nestled in fresh salads  
fried egg  
French bread  
€ 12,90

## Vegetarische Gerichte

### vegetarian dishes

- ❖ **Frische Champignons in Sahnesoße**  
Röstitaler  
fresh mushrooms in a cream sauce, accompanied by  
Rösti (hash browned potatoes)  
€ 9,50
  
- ❖ **Toskanisches Gemüse**  
mit Mozzarella überbacken  
Gnocchi  
Tuscan vegetables with mozzarella gratiné  
gnocchi  
€ 9,90
  
- ❖ **Nudelpfanne**  
mit Zwiebeln, Champignons und Wurzelgemüse  
in Basilikumsoße  
pasta dish  
with onions, mushrooms and root vegetables  
in a basil sauce  
€ 9,90
  
- ❖ **Penne rigate**  
mit Kirschtomaten und getrockneten Tomaten in Pesto  
Parmesan  
kleiner Salatteller  
penne rigate  
with cherry tomatoes and dried tomatoes in a pesto sauce  
grated Parmesan  
side salad  
€ 10,50

## Vorspeisen

### appetizers

- ❖ **Kleiner Salatteller:**  
frische Salate der Saison mit  
Croûtons  
small salad plate:  
fresh seasonal salads  
croutons  
€ 4,50
  
- ❖ **Tomate und Mozzarella**  
mit Balsamico-Essig und Basilikum  
Baguette  
tomato and mozzarella cheese  
prepared with balsamic vinegar and garnished with basil  
French bread  
€ 8,00
  
- ❖ **Bruschetta:**  
Knoblauchbaguette  
Balsamico  
bruschetta:  
roasted garlic bread  
spreaded with diced tomato  
and balsamic vinegar  
€ 6,50
  
- ❖ **Carpaccio vom Rind**  
mit Rucola, Tomaten, Parmesan, Balsamico  
beef carpaccio  
with rucola, tomatoes, Parmesan and balsamic vinegar  
€ 10,50

# Suppen

## soups

- ❖ Harzer Kartoffelsuppe<sup>1</sup>  
Croûtons  
potato soup<sup>1</sup> Harz style  
topped with fried slippets  
€ 4,50
  
- ❖ Tomatensuppe (vegetarisch)  
Sahnehaube  
Basilikum  
tomato cream soup (vegetarian)  
with whipped cream  
and basil  
€ 4,50
  
- ❖ Geflügelkraftbrühe  
Gemüwestreifen  
Reis  
clear soup of poultry  
with sliced vegetables  
and rice  
€ 4,50

# Fleischgerichte

## meats

- ❖ Gegrilltes Putensteak  
Tomatensoße  
Butternudeln  
kleiner Salatteller  
grilled turkey steak  
tomato sauce  
buttered boodles  
side salad  
€ 13,20    kleine Portion/small serving € 8,50
  
- ❖ Harzer Bauernschnitzel -  
Paniertes Schweineschnitzel  
Speck<sup>1</sup>, Zwiebeln und Champignons  
Spiegelei  
Bratkartoffeln<sup>1</sup>  
breaded and sauteed porkloin  
ham<sup>1</sup>, onions and mushrooms,  
fried egg  
fried potatoes<sup>1</sup>  
€ 14,00
  
- ❖ Zwei kleine Schweinerückensteaks (à ca. 80 g)  
Tomatensoße  
mediterranes Grillgemüse  
Kartoffelkroketten  
two little pork back steaks (ca. 80 g each)  
tomato sauce  
grilled mediterranean vegetables  
potato croquettes  
€ 13,90    kleine Portion/small serving € 8,90



# Fleischgerichte

## meats

- ❖ **Geschnetzeltes von der Putenbrust  
mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsoße  
Butterspätzle**  
turkey breast strips  
in a cream sauce with onions and mushrooms  
spätzle (Swabian noodles)  
€ 14,00    kleine Portion/small serving € 9,50
  
- ❖ **Schweinefiletmedaillons „Walliser Art“  
mit gekochtem Schinken<sup>1</sup>, Preiselbeeren und Käse<sup>2</sup> überbacken  
Röstitaler**  
medaillons of pork fillet “Valais style”  
with boiled ham<sup>1</sup>, lingonberries and cheese<sup>2</sup> gratiné  
rösti (hash browned potatoes)  
€ 17,00
  
- ❖ **Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
mit Zwiebeln und Paprikastreifen in Rahmsoße  
Butterreis**  
strips of pork fillet  
in a cream sauce with onions and sliced peppers  
buttered rice  
€ 16,00    kleine Portion/small serving € 10,50
  
- ❖ **Rinderfiletstreifen  
mit Champignons in Pfeffersoße  
Bohnenbündchen<sup>1</sup>  
Bratkartoffeln<sup>1</sup>**  
strips of beef fillet  
in a pepper sauce mushrooms  
bunches of green beans<sup>1</sup>  
fried potatoes<sup>1</sup>  
€ 17,90    kleine Portion/small serving € 12,00

## Steaks

steaks

### Saftige Steaks vom Grill

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen kleinen Salatteller, Knoblauchbrot, Kräuterbutter und Pommes frites.

### juicy barbecued steaks

All steaks are served with a little salad platter aside, garlic bread, herb butter and French fries.

- ❖ **Putensteak (Deutschland)**  
turkey steak (Germany)  
ca. 180 g  
€ 13,50
  
- ❖ **Schweinerückensteak (Deutschland)**  
pork loin steak (Germany)  
ca. 220 g  
€ 14,50
  
- ❖ **Schweinefiletmedaillons (Deutschland)**  
medaillons of pork fillet (Germany)  
ca. 200 g  
€ 16,50
  
- ❖ **Rumpsteak „Señorita“ (Südamerika)**  
“Señorita” rump steak (South America)  
ca. 180 g  
€ 17,50

- ❖ Rumpsteak „Señor“ (Südamerika)  
rump steak "Señor" (South America)  
ca. 220 g  
€ 18,90
  
- ❖ Filetsteak (Südamerika)  
tenderloin steak (South America)  
ca. 250 g  
€ 19,90

Falls Sie Ihr Steak in einer anderen Gewichtsklasse bevorzugen, sprechen Sie uns bitte an!

If you prefer your steak in a different size please ask our waiters!

## Weitere Beilagen und Soßen side orders

Soße mit grünem Pfeffer und Champignons/  
sauce of green pepper and mushrooms € 3,00  
Kräuterbutter/herb butter € 1,00  
Sauerrahm/sour cream € 2,00

Mediterranes Gemüse/mediterranean vegetables € 3,50  
Bohnenbündchen<sup>1</sup> (2 Stk.)/bunches of green beans<sup>1</sup> (2 pieces) € 3,20  
Blattspinat/leaf spinach € 3,50  
Rahmchampignons/mushrooms in a cream sauce € 4,00  
Gebratene Zwiebelstreifen/fried onions € 3,00

Knoblauchbrot/garlic bread € 2,00  
Bratkartoffeln<sup>1</sup>/fried potatoes<sup>1</sup> € 3,50  
Kartoffelkroketten/potato croquettes € 3,00  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm/baked potato with sour cream € 4,50

## Frisch aus Meer und Fluss

ocean fresh

- ❖ Gedünstetes Kabeljaufilet  
Krebssoße  
Wurzelgemüse  
Petersilienkartoffeln  
sauteed fillet of codfish  
crayfish sauce  
root vegetables  
parsley potatoes  
€ 15,90
  
- ❖ Gedünstetes Seelachsfilet  
Kräutersoße  
Blattspinat  
Butterreis  
sautéed fillet of pollack  
herb sauce  
leaf spinach  
buttered rice  
€ 14,90
  
- ❖ Gebratenes Zanderfilet  
auf buntem Gemüse in Kräutersahne  
Petersilienkartoffeln  
fried pike perch fillet  
on a bed of mixed vegetables in a herb cream  
parsley potatoes  
€ 16,90     kleine Portion/small serving € 10,90

## Kalte Gerichte

### cold meal

- ❖ „Harzer Roller“ -  
Drei Stück Harzkäse, Schmalz, Gewürzgurke<sup>3</sup>, Schwarzbrot  
three pieces of Harz cheese (acid curd cheese), served with lard,  
gherkin<sup>3</sup> and black bread  
€ 7,50
  
- ❖ Großer Salatteller :  
frische Salate der Saison mit Joghurtdressing  
gebratene Putenbruststreifen  
Baguette  
big salad platter:  
fresh seasonal salads in a yoghurt dressing  
fried slices of turkey breast  
French bread  
€ 9,50
  
- ❖ Harzer Bauernsülze  
Remouladensoße<sup>3</sup>  
Salatgarnierung  
Bratkartoffeln<sup>1</sup>  
jellied meat country style  
remoulade sauce<sup>3</sup>  
salad garnishing  
fried potatoes<sup>1</sup>  
€ 8,90
  
- ❖ Kaltes Roastbeef, rosa gebraten  
Remouladensoße<sup>3</sup>  
Salatgarnierung  
Bratkartoffeln<sup>1</sup>  
cold roast beef served medium  
remoulade sauce<sup>3</sup>,  
salad garnishing  
fried potatoes<sup>1</sup>  
€ 9,90    kleine Portion/small serving € 7,50

## Dessertspezialitäten

### dessert

- ❖ **Drei gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker**  
Soße mit Vanillegeschmack  
Haselnusseis  
three baked apple rings with cinnamon and sugar  
vanilla flavoured sauce  
hazelnut ice cream  
€ 4,90
  
- ❖ **Rote Beerengrütze**  
Vanilleeis  
Sahne  
red fruit pudding  
vanilla ice cream  
whipped cream  
€ 4,80
  
- ❖ **Schokoladenpudding**  
Soße mit Vanillegeschmack  
chocolate pudding  
vanilla flavoured sauce  
€ 4,50
  
- ❖ **Obstsalat von frischen Früchten**  
zwei Kugeln Fruchtsorbet, verschiedene Sorten  
fresh fruit salad  
two scoops of fruit sorbet, various sorts  
€ 5,50
  
- ❖ **Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern**  
eine Kugel Vanilleeis  
Sahnetupfer  
chocolate cake with a liquid center  
one scoop of fruit vanilla ice cream  
rosette of whipped cream  
€ 6,00

Seit dem 13.12.2014 ist es EU-weit für das Gastgewerbe verpflichtend, bestimmte allergieauslösende Inhaltsstoffe in Speisen auszuweisen. Die einzelnen **Allergene** sind folgendermaßen benannt worden:

- **glutenhaltiges Getreide** (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- **Eier** und Eierzeugnisse
- **Fisch** und Fischerzeugnisse
- **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- **Soja** und Sojaerzeugnisse
- **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- **Schalenfrüchte**, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- **Senf** und Senferzeugnisse
- **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- **Lupine** und Lupinenerzeugnisse
- **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Schwefeldioxid und Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben

Wir haben unser Angebot für Sie genau geprüft und **stellen Ihnen gerne auf Wunsch die Aufstellung der Inhaltsstoffe zur Verfügung**. Sprechen Sie uns einfach an, denn Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen!

Since 13.12.2014 hotels and restaurants throughout the EU are committed to declare certain **allergenic ingredients** in food. The individual allergens have been named as follows:

- **cereals containing gluten** (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof
- **crustaceans** and crustacean products
- **eggs** and egg products
- **fish** and fish products
- **peanuts** and peanut products
- **soybeans** and soybean products
- **milk** and milk products (including lactose)
- **nuts** like almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia / queensland nut and products thereof
- **celery** and celery products
- **mustard** and mustard products
- **sesame** seeds and sesame seeds products lupin and lupin products
- **molluscs** and products thereof
- **sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub>

We have checked our offer to you carefully, and **the list of ingredients is always available for you**. Talk to us, because your health is our priority!

#### Weitere Inhaltsstoffe

Die in dieser Karte gekennzeichneten Speisen enthalten:

<sup>1</sup> Nitritpökelsalz

<sup>2</sup> Farbstoff

<sup>3</sup> Süßungsmittel

#### Further ingredients

The dishes marked in this menu contain:

<sup>1</sup> nitrite pickling salt

<sup>2</sup> colouring agent

<sup>3</sup> sweetening agent

