

Die Starter im Landhaus

Euro



Schlaue Ziege

^{TYPISCH}
Harz

Harzer Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken
Zucchinischeiben in Mango Karottenschaum 7,50
Goat cheese with zucchini in mang orange cream sauce

Meer trifft Wiese

In Bierteig gebackene Garnele, gebackene Jakobsmuschel mit
Semmelbrösel und Fischsauce , Wildschweinschinken mit
Melonenkugel, Carpaccio vom Weiderind und Ziegenkäsepraline
mit Mango Karottenschaum 14,50
King prawns, scallops backed in pastry, Carpaccio of venison,
Beef Carpaccio, and goat cheese with mango - carrots

Harzer Forellen Burger

^{TYPISCH}
Harz

mit getrockneter Tomate im Kartoffelbrötchen
mit Sauce Tatar und Frühlingssalaten 9,50
Salmon trout, dry tomatoes in French roll and mixed salad

Die regionalen Tapas ^{TYPISCH} Harz

Harzer Rehragout, Harzer Ziegenkäse im Kartoffelmantel
gebacken und Wildcurrywurst mit Ketchup und Pommes frites 9,80
Ragout from venison, goat cheese with mang orange cream sauce,
and wild sausages with ketchup

Will ich auch ^{TYPISCH} Harz

Carpaccio vom Weiderind mit geraspelttem Parmesan,
Olivenöl und Balsamico und frische Blattsalate 12,50
Carpaccio from best beef fillet, parmesan, olive oil,
Balsamic and mixed salad

Gebratener Hummerschwanz

mit Sesamspinat und Spätzle 19,50
Lobster with spinach and noodles

Ein grauer Burgunder aus dem Badischen Ländle

trocken frisch und fruchtig 0,1 L. 2,80
Schoppen 0,2 L. 5,20 Flasche 0,75 L. 17,50



Hier gibt`s was auf die Löffel

Euro

Herzberger Hochzeitssuppe typisch Harz
Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfeln, Nudeln, Eierstich und Petersilie
Consommé with vegetables, eggs and noodles 5,50 / 4,50



Samtsüppchen von Karotten und Mango typisch Harz
mit Ingwer, Kokos und Chili verfeinert 5,50 / 4,50
Cream soup from carrots and mango

„Frühlingserwachen“

Schaumsüppchen von frischem Spargel mit Spargelstücken
Asparagus cream soup with asparagus 5,50 / 4,50

Frische Salate



Gemischter Landhaus Salat typisch Harz
Blattsalate mit Zucchini, Radieschen, Paprika, Tomaten,
und Champignons in Holunder Dressing 5,00
Mixed salad in season with home made elder dressing



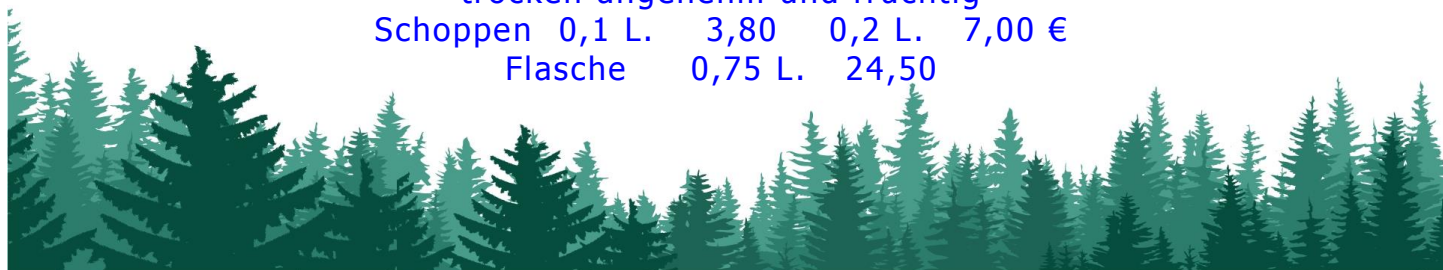
„Oma Else Salat“ typisch Harz
Blattsalate in Orangensahnesauce mit Dillspitzen 5,00
Lettuce salad in creamy orange dressing

Landhaussalat mit Putenbrust typisch Harz
Blattsalate mit Zucchini, Radieschen, Paprika,
Tomaten, mit Holunder Dressing
und marinierten Streifen von der Putenbrust 13,50
Mixed salad with marinated stripes from turkey



Fleischlose Gemüse
Vegetarisches Allerlei typisch Harz
Spinat im Crepesmantel, Champignons, Bohnen, Gemüse,
Brokkoli, Zucchini und Ziegenkäse im Kartoffelteig,
Karotten – Mango Sauce, Kartoffelpüree 15,50 €

Ein Weißburgunder aus dem Harz
trocken angenehm und fruchtig
Schoppen 0,1 L. 3,80 0,2 L. 7,00 €
Flasche 0,75 L. 24,50



Fisch auf den Tisch:

Euro

Zartes Schollenfilet Büsummer Art
Schollenfilets mit Nordseekrabben gebraten, Fischrahm,
Bratkartoffeln und Oma Else Salat 16,00 / 19,50
Fried plaice with sauce, shrimps, fried potatoes, lettuce salad

Unser Spargel ist der Beste !

Portion frischer Spargel
mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln 15,50 €
Asparagus with hollandaise sauce and boiled potatoes

Dazu empfehlen wir Ihnen:

mit gekochten Schinken oder mit rohen Schinken 7,50 €
mit panierten Spanferkelschnitzel 7,00 €
mit panierten Kalbsschnitzel 9,50 €
mit Filetsteak 200 g 22,50 €




Spargel „Neptun“
Lachsforellen in Scheiben auf Spargel mit Sauce Hollandaise
überbacken und Salzkartoffeln 21,50 €
Asparagus with salmon trout and hollandaise sauce and boiled potatoes



Herzberger Welfenschnitzel
zartes Spanferkelsteak natur gebraten mit Tomaten, Kochschinken
Spargel und Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise und
Bratkartoffeln 19,50 €
Asparagus with pork escalope, hollandaise sauce, tomatoes and ham

Vom Federvieh:

Zarte Putenschnitzel 
im Knuspermantel aus Cornflakes und Kürbiskernen, Mango
Karottensauce, Brokkoli, Kartoffelpüree im Teigblatt
Turkey escalope breast in bread, broccoli, mashed potatoes
13,50 / 16,00

Halbtrockener Bacchus aus dem Frankenland
0,1 L. 2,80 Schoppen 0,2 L. 5,20
Flasche 0,75 L. 17,50

Aus unserer Harzer Genusswerkstatt



Der Typisch Harz-Teller ^{TYPISCH} Harz

Hirschfilet mit Chillikruste, Lammrücken mit Kräuterkruste und Schweinefilet mit Zwiebelkruste und Harzer Käse überbacken, Wildkräutersauce, Bohnen und Parmesan, Harzer Knüste 21,00

Wild boar filet - crust ceps, roast lamb filet, filet from pork, Beans, fried potatoes cake

Wild im Landhaus

^{TYPISCH} Harz

Waidmanns Dank

^{TYPISCH} Harz

Zarter Rehbraten mit Preiselbeeren, Kirmanns Cabernet MitoS Sauce Apfelrotkohl und Kroketten 16,90 / 19,90

Roast venison, sauce, red cabbage, croquette potatoes

„Wilder Wahnsinn“

^{TYPISCH} Harz

Zarter Braten vom Wildschwein und Rücken vom Reh mit Preiselbeeren, Kirmanns Cabernet MitoS Sauce, Brokkolil und Spätzle 22,90

Saddle of venison, roast wild boar sauce, broccoli, homemade noodles

Das STEAK

Rumpsteak mit Chilikruste, Bohnen und Parmesan und Steakhaus Pommes

200g 22,50 250g 25,50

Rump – steak- medium, green beans, pommes frites,

Zarte Lende

Filetsteak mit Kräuterbutter, Bohnen und Parmesan und leckeren Bratkartoffeln

200 g 29,50

Filet steak medium, herb butter, green beans and fried potatoes

Zu den leckeren Fleischgerichten:

Ein trockener Merlot 2014 er La Chevaliere

Schoppen 0,1 Ltr. 3,80

Schoppen 0,2 Ltr. 6,50

Regionale Spezialitäten



Euro

Der echte Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren butterzart und goldgelb gebacken,
mit leckeren Bratkartoffeln und Oma Else Salat 16,50/ 19,50
Veal escalope, fried, roast potatoes, cranberries, green salad

Kalbsleber nach Gutsherrenart **Harz**
in der Pfanne gebraten mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelpüree im Teigblatt 15,50
Calf's liver, roast unions, sauce, red cabbage, mashed potatoes

Rinderroulade Oma Käthe **Harz**
mit eigener Sauce, Apfelrotkohl und Macairekartoffeln 16,90
Beef roulades, sauce, red cabbage macaire potatoes

Harzer Schweinerei **Harz**
Schweinemedailon mit Zwiebelragout und Harz Käse
überbacken, 1/2 Haxe vom Schwein, Nackensteak mit Paprika,
Zwiebeln und Champignons, leckeren Bratkartoffeln 14,50
Filet, knuckle and steak from pork, fried potatoes

Unserer Niedersachsenteiler **Harz**
Zarte Spanferkelschnitzel goldgelb gebacken, frische
Champignons in Rahmsauce dazu leckere Bratkartoffeln
Escalope of pork, breaded, fresh mushrooms in creamy sauce, fried potatoes
11,00 / 12,50

Heimat Teller
Reichlich belegtes Brot von unserem Hausbäcker
mit Opas hausgemachter Mettwurst 8,50
Harzer luftgetrockneten Schinken 9,50
Harzer Käse mit Zwiebeln 6,50
Mixed bread with butter, sausages or ham or cheese

Wünschen Sie eine Auskunft bezüglich Allergene,
fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer Allergenkarte.
Wir informieren Sie gerne.

Jeden Montag von 17.30-21.00 Uhr

Laschori Rumpsteak mit Beilagen
200 g. 19,90 250 g 22,90
♥ ♥ ♥

Jeden Dienstag Puffertag

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 4,90 €
3 Kartoffelpuffer mit Lachs 8,90 € jeder weitere 1,00 €
♥ ♥ ♥

Mittwoch:

Waidmanns Dank **Harz**
Zarter Rehbraten mit Preiselbeeren, Brombeersoße
Apfelrotkohl und Kroketten 15,00 € / 17,00 €
♥ ♥ ♥

Donnerstag :

Leber nach Gutsherrenart mit Röstzwiebeln,
Wildkräutersauce, Apfelrotkohl und
Kartoffelpüree im Teigblatt 14,50
♥ ♥ ♥

Freitag:

Fisch auf den Tisch Tagespreis
Fisch der Jahreszeit in der Pfanne gebraten
♥ ♥ ♥

Jeden Samstag Filet Tag

Laschori Angus Filetsteak aus Argentinien
mit Kräuterbutter, grüne Bohnen und leckeren Bratkartoffeln
200 g 26,50
♥ ♥ ♥

Sonntagmittag

Rinderroulade Oma Käthe mit eigener Sauce, **Harz**
Apfelrotkohl und Macairekartoffeln 15,50
♥ ♥ ♥

Sonntagabend **Harz**

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsschnitzel
butterzart und goldgelb gebacken, mit leckeren Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und Oma Else Salat 14,50/ 17,50
♥ ♥ ♥

Ein bis(s)chen Süßes



Herzberger Welfencreme
mit Himbeer Schierker Schaum
3,90

EXTRA
Harz

Crème Brûlée so richtig lecker
mit geblähten braunen Zucker
4,90

EXTRA
Harz

Ich will mehr
Herzberger Welfencreme mit Himbeer Schierker Schaum,
Crème Brûlée, und Kugel Vanille Marsala Eiscreme
auf einem Teller angerichtet und nett garniert
9,90

EXTRA
Harz

Landhausbecher
mit Vanille Marsala Eiscreme, Haselnuss Parfait und
Schokoladeneiscreme, Schlagsahne und
heiße Schokoladenrumsauce
6,00

Erdbeerbecher
Erdbeeren mit Erdbeersauce, Vanilleeis
und Sahne 6,50

EXTRA
Harz

Ab zwei Personen
Crêpes Suzette
Ein Crêpes am Tisch mit Orangenlikör flambiert
dazu hausgemachtes Vanilleeis und Obstgarnitur
pro. Person 9,90

leckerer italienischer Eis von der Firma Bindi

Kugel Vanilleeiscreme,
Kugel Haselnusseis Parfait,
Kugel Schokoladeneiscreme
Kugel Erdbeereiscreme
Kugel Pistazieneiscreme

pro Kugel 1,30 €

Portion heiße Schokoladenrumsauce

1,90 €

Portion heiße Kirschen

1,90 €

Portion Schlagsahne 0,60 €

Schmackhaft Speisen, nette Leute, entspannte Atmosphäre

immer nett, nie das gleiche, das ist Ihr Landhaus Schulze

Schön, dass Sie bei uns sind

Wir freuen uns Ihnen die Regionalen Lieferanten vorzustellen:

Geflügelhof Bauer Tel. 05522-4888 An den Hundeköpfen 2
Huhn, Pute, Ente, Eier, Geflügelwurst, Honig.

Senfmühle Einbeck Senfspezialitäten

Fleischerei Eggers Tel. 05522-6841 Kornmarkt 16
Schweine und Rindfleisch sowie regionale Wurstspezialitäten wie Harzer
Bregenwurst / Harzer Schmorwurst / Osteroder Schinken

Luisenhaller Tiefensalz Göttingen
Tiefensalz ohne chemische Zusätze aus Natursole

Forellenzucht Lonau Forelle, Saibling und geräucherte Forelle

Lammzüchter Wilhelm Forstenau Lammzucht Domenik Singer Badenhausen
Lammfleisch und Lammwurst

Ziegen Hof Plümer in Hörden Ziegenfleisch, Eier
Bio Ziegenhof Brunzel in Landolfshausen

Wild aus heimischer Jagd Schloßberg Mühlenberg Barbis
Reh, Wildschwein und Hirsch

Grafenquelle Mineralwasser aus Osterode am Harz

Altenauer Brauerei in Altenau Harz Altenauer Dunkel Bier

Hammerschmiede Spirituosenmanufaktur in Zorge
Glen Els Whisky, Obstbrände und Liköre

Schierker Feuerstein aus Bad Lauterberg

Harzer Weingut Kirmann
Weißburgunder, Müller Thurgau, Dornfelder und Cabernet Mitos
06502 Thale Tel. 03946-701466

Privat Kellerei Creydt unsere Fruchtsäfte aus 37586 Dassel

Und nach dem Essen Schulzes Nähmaschine nicht vergessen!

**In der Hütte steht ein Lehnstuhl, Ausgeschnitzelt wunderbar,
Der darauf sitzt, der ist glücklich, Und der Glückliche bin ich!**

Heinrich Heine, Harzreise 1824