BODETALER

WIRTSHAUS UND BIERGARTEN

# Herzlich willkommen

# VORSPEISEN

**Vorspeisensalat**
Knackige Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken und Radieschen
€ 5,90

**Harzer Würzfleisch** 10
Feines hausgemachtes Ragout vom heimischen Jungschwein mit Käse überbacken und Baguette
€ 5,90

**Knoblauchröstbrot**
- ofenfrisch -
€ 3,90

# HAUSGEMACHTE SUPPEN

**Soljanka** 1,2,3,8,10
Regionale Eintopfspezialität süßsauer mit Tomaten, Paprika, Gewürzgurken, Wurst- und Fleischeinlage
€ 5,60

**Harzer Kartoffelsuppe** 3,10
€ 5,80

**Vegane Karotten Currysuppe**
€ 5,00

# SALAT GRÜN & BUNT

**Wirtshaus Salat**
Knackige Blattsalate, Tomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kürbiskerne und ofenfrisches Knoblauchröstbrot
€ 9,50

zum dazu bestellen: Saftig gegrillte **Hähnchenbrust** + € 5,40

# AUS HARZER GEWÄSSERN

**Zweierlei Filets von der Bodetalforelle**
Ein gebratenes und ein geräuchertes Forellenfilet mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
€ 17,90

---

**Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen**

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Diese stellen Ihnen auch gerne eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 Aspartam-Phenylalaninquelle, 10 mit Phosphat, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig.

## AUS HARZER WÄLDERN

**Harzer Hirschbratwürstchen** 3
Handgemacht aus 75% Wildhirsch und 25% Strohschwein von Metzger Vollmer, mit fruchtigem Apfelrotkohl, Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelstampf
€ 15,90

**Wilderer Nudeln**
Hausgemachte Bolognese vom Harzer Wildhirsch auf De Cecco Spaghetti mit Tomaten, Rucola und Parmesan
€ 13,80

**Harzer Hirschbraten**
mit hausgemachter Hirschsauce, Sahnepreiselbeeren, Apfelrotkohl, hausgemachten Klöße oder Petersilienkartoffeln
€ 18,90

## VOM HEIMISCHEN SCHWEIN

**Deftiger Schweinebraten**
Kartoffelstampf, Schweinsbratensoße, Sauerkraut
€ 14,90

**>>> BODETALER SCHNITZEL <<<**
*hausgemacht, handpaniert und goldbraun gebraten*

**„Wiener Art“** 3
Pommes frites oder Röstitaler und Salatbeilage
€ 15,50

**„Jäger Art“** 3
mit frischen Champignons in Rahmsoße und Pommes frites oder Petersilienkartoffeln
€ 16,90

## VOM HEIMISCHEN RIND

**Oma’s Rinderroulade** 3,10
Hausgemachte Rinderroulade, klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurke, serviert mit fruchtigem Apfelrotkohl und böhmischen Knödel oder Petersilienkartoffeln
€ 17,50

**Rinderfilet Pfanne** 2,3,10
Zwei saftig gebratene Filetsteaks auf deftigen Speckbratkartoffeln mit grünen Bohnen Kräuterbutter und Grilltomate
€ 24,50

# VEGETARISCH

**Vegane Pasta Bolo**
Hausgemachte Linsen-Bolognese
auf DeCecco Hartweizenspaghetti,
auf Wunsch mit Parmesan
€ 11,50

**Pasta Vegan**
Frische Basilikum-Tomatensauce auf
DeCecco Hartweizenspaghetti,
auf Wunsch mit Parmesan
€ 9,90

**Böhmischer Knödel**
Hausgemachter böhmischer Knödel mit
frischen Champignons in Rahmsoße
und knackiger Salatbeilage
€ 11,90

**Gebackene Kartoffelklöße**
Hausgemachte Kartoffelklöße von frischen
Kartoffeln mit Champignons in Rahmsoße,
Grilltomate und Bergkäse
€ 12,90

# KINDERMENU - BIS 12 JAHRE

**Kinder Pommes**
mit Mayo & Ketchup
€ 4,50

**Kindernudeln**
Spaghetti mit hausgemachter
Tomatensoße
€ 6,50

**Kinderschnitzel** 3
Kleines Bodetaler Schweineschnitzel
mit Pommes und Ketchup
€ 7,50

**Röstinchen**
Kleine Kartoffelrösti mit Apfelmus
€ 5,90

# SÜßES & EIS

**Mövenpick Eiscreme**
Crème Vanilla // Chocolate Chips //
Strawberry // Tres Leches Macadamia //
Himbeer-Sorbet vegan
je Kugel € 2,00
Sahne + € 0,90

**Crème brûlée**
€ 4,50

**Hausgemachtes**
**aus unserer Backstube**
Kuchen und Torten nach Tagesangebot
in unserer Kuchenvitrine
Stück Kuchen € 3,00 // Stück Torte € 3,90

**Kleine Käseplatte**
Drei Käse, Feigensenf, Baguette
€ 8,90

**Kaiserschmarrn** 3,10
**- klassisch frisch aus dem Ofen -**
ohne Rosinen, mit Apfelmus und Preiselbeeren
Große Portion € 12,90 // Kleine Portion € 8,50

# APERITIFS

| | | |
|---|---|---|
| **Kitzer Secco** auf Eis | 0,1 l | € 4,00 |
| **Bodetal Berry** fruchtig erfrischend<br>Gin // Zitronensaft // Grenadine //<br>Schwarze Johannisbeere | 0,2l | € 6,90 |
| **Harz Sprizz** fruchtig herb<br>Limo // Grapefruitsaft // Kitzer Secco | 0,2 l | € 6,90 |
| **Aperol Sprizz** 1,12<br>Aperol // Kitzer Secco | 0,2 l | € 6,90 |
| **Monokel Gin Tonic**<br>Harzer Gin 4cl // Harzer Tonic Water | 0,2 l | € 9,50 |

# BIERE

| | | |
|---|---|---|
| **Hasseröder Pils** vom Fass | 0,5 l | € 4,40 |
| Gebraut in Wernigerode am Harz | 0,3 l | € 3,00 |
| **Radler** | 0,5 l | € 4,40 |
| Hasseröder & Limo | 0,3 l | € 3,00 |
| **Altenauer**<br>Aus der kleinen Brauerei im Harz<br>Harzer Hüttenbier // Harzer Dunkel //<br>Harzer Freiheit | 0,33 l | € 3,10 |
| **Franziskaner**<br>Hefeweißbier // Alkoholfrei | 0,5 l | € 4,50 |

# WEINE & SECCO

**siehe Rückseite**

# HARZER DEGISTIFS

| | JE | 2 CL |
|---|---|---|
| **Schierker** | | |
| Feuerstein // Kräuter-Halbbitter | 35% | € 2,50 |
| **Klosterbrennerei Wöltingerode** | | |
| Haselnuss // Likör | 25% | € 2,50 |
| Himbeere // Obstbrand | 40% | € 2,90 |
| **Hammerschmiede Manufaktur** | | |
| Schmiedefeuer // Kräuterlikör | 56% | € 2,90 |
| Obstgarten // Obstbrand | 39% | € 2,90 |
| Monokel // Gin | 46% | € 3,90 |
| The Glen Els // Single Malt | 43% | € 3,90 |

Wein und Secco enthalten Sulfite

# ERFRISCHUNGEN

| | | |
|---|---|---|
| **Bodetaler Limo** | 0,4 l | € 4,90 |
| unsere Bio-Zitronenlimonade, | 0,2 l | € 3,00 |
| so erfrischend & genau richtig gesüßt | | |
| **Frisch gebrühter Eistee** | 0,4 l | € 5,30 |
| täglich frisch zubereitet | 0,2 l | € 3,50 |
| **Bodetaler Limo & Eistee** | 0,4 l | € 5,00 |
| halb Limo halb Eistee | 0,2 l | € 3,30 |
| wunderbar erfrischend | | |
| **Blankenburger Mineralwasser** | 0,75 l | € 5,50 |
| Classic // Naturell | 0,25 l | € 2,70 |
| Harzer Kräuterhexe 1 Kräuterlimo | 0,25 l | € 2,70 |
| Schwarze Johannisbeere Schorle | 0,25 l | € 2,70 |
| **Becker Säfte**<br>Apfelsaft // Orangensaft | 0,2 l | € 3,00 |
| **Fritz** | 0,33 l | € 3,10 |

Kola 1,11 // Kola ohne Zucker 1, 9,11 // Mischmasch 1 // Limo Orange 1,3 // Limo Zitrone 3 // Bio-Apfelschorle // Bio-Rhabarberschorle

# KAFFEE // SCHOKOLADE // TEE

| | | |
|---|---|---|
| **Fairtrade Kaffee** | | |
| Pott Kaffee | | € 2,80 |
| Espresso | | € 2,40 |
| Doppelter Espresso | | € 3,40 |
| Pott Milchkaffee | | € 3,20 |
| Pott Cappuccino | | € 3,10 |
| Latte Macchiato | XL-Glas | € 3,90 |
| **Lindt Schokolade** | | |
| Pott heiße Schokolade | | € 3,20 |
| Pott heiße Schokolade mit Sahne | | € 3,80 |
| **Keo Tee** | je Glas | € 2,80 |

Darjeeling // zart blumiger schwarzer Hochlandtee
Earl Grey // Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma
Grüner Tee // herb-frischer grüner Tee aus China
Kräuterharmonie // Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote
Insel der Sinne // Ayurvedischer Kräuter mit Ingwer
Waldbeere // Früchtetee mit Beerengeschmack

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Alpenmax** | | | |
| Original Jager-Tee | 10%Vol | Glas | € 4,50 |

# WEISSWEIN

**2020 RIESLING HILLVIEW TROCKEN**
Weingut Stefan Winter, Rheinhessen
Im Duft grüne Äpfel und feine Kräuter. Im Geschmack saftig, voll und kompakt mit viel frischer Frucht und schöner Länge
Fl. 0,75 l **€ 21,50**

**2020 CHARDONNAY TROCKEN**
Weingut Johannes Kopp, Baden
Gelbe Früchte, reife Birnen und Haselnüsse, voller Körper und mineralischer Finesse.
Glas 0,2 l **€ 5,60** // Fl. 0,75 l **€ 18,50**

**2020 WEISSBURGUNDER TROCKEN**
Weingut Johannes Kopp, Baden
Ein vollmundiger und schmelziger Burgunder mit saftiger Aprikose, Melone und Zitrusfrucht
Glas 0,2 l **€ 5,50** // Fl. 0,75 l **€ 17,90**

**2019 SAUVIGNON BLANC QBA TROCKEN**
Weingut Kitzer, Rheinhessen
Duft von frischem Gras, aromatischem Holunder und reifen Stachelbeeren mit saftig-mineralischer Struktur
Glas 0,2 l **€ 5,60** // Fl. 0,75 l **€ 18,50**

**2019 GRAD 5 WEISSWEINCUVÉE LIEBLICH**
Collegium Wirtemberg, Württemberg
Geprägt von Frucht und Frische, saftigen Holunder-Aromen und feiner Mineralität
Glas 0,2 l **€ 5,50** // Fl. 0,75 l **€ 17,90**

# ROSÉ

**2020 ROSÈ DREISATZ QBA** TROCKEN
Weingut Kitzer, Rheinhessen
Ein saftiger Rosé mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Kirsche
Glas 0,2 l **€ 5,50** // Fl. 0,75 l **€ 17,90**

# ROTWEIN

**2016 CABERNET SAUVIGNON**
Bodegas Salentin Portillo, Argentinien Mendoza
Ein Cabernet Sauvignon mit kräftigem Charakter. Saftige Aromen von wilden Beeren, Sauerkirsche und Paprika mit erfrischendem Eukalyptus
Fl. 0,75 l **€ 21,50**

**2019 ROT DREISATZ QBA TROCKEN**
Weingut Kitzer, Rheinhessen
Ein Dreisatz aus Regent, Spätburgunder und St. Laurent mit dunkler Waldfrucht, Kirsche und Vanille, die am Gaumen in Schokolade und Würze eine Begleitung finden
Glas 0,2 l **€ 5,50** // Fl. 0,75 l **€ 17,90**

**2018 SPÄTBURGUNDER TROCKEN**
Weingut Johannes Kopp, Baden
Nach aromatischen Wildkirschen und Waldfrüchten duftend, vollmundig mit dunkler Frucht, feiner Würze und zartem Tannin
Glas 0,2 l **€ 5,60** // Fl. 0,75 l **€ 18,50**

**WEINSCHORLE** **€ - 0,50**

# SECCO

**SECCO DREISATZ TROCKEN**
Weingut Kitzer, Rheinhessen
Spritziger Secco mit fruchtig-frischem Bouquet von Honigmelonen, reife Aprikosen und einem Hauch Orangenblütene
Glas 0,1 l **€ 3,50** // Fl. 0,75 l **€ 18,50**

**ZARDETTO PROSECCO ROSE DOC**
Dieser Rosé-Prosecco betört mit reifen roten Früchten und dezenten Blütennoten in der Nase. Sehr elegant und charmant, überzeugt durch seine feine und langanhaltende Perlage
Fl. 0,75 l **€ 21,50**

Unsere Weine und Seccos enthalten Sulfite

**BODETALER WIRTSHAUS ♥ NEUWERK/HARZ**
Wirtshaus mit Sonnenterrasse an der rauschenden Bode, in der wilden Heimat von Luchs, Uhu und Wildkatze. Rund 30 Fußminuten von den Rübeländer Höhlen und der Rappbodetalsperre entfernt.
www.**bodetalerwirtshaus.com · Tel. 039454-89600**