



# SPEISE- UND GETRÄNKE KARTE

ALLE PREISE IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN SOWIE INFORMATIONEN ÜBER ZUSATZSTOFFE STEHT IHNEN UNSER SERVICEPERSONAL GERNE BERATEND ZUR VERFÜGUNG

# APERITIFS

## KITZER DREISATZ SECCO

Glas 0,1l 4,50

Fl. 0,75l 28,00 €

## BODETALER BERRY

Fruchtig erfrischend

Monokel Gin | Zitronensaft | Grenadine<sup>6,1</sup> |  
Schwarze Johannisbeere

Glas 0,2l 9,00 €

## HARZ SPRITZ

Fruchtig erfrischend

Kitzer Secco | Grapefruitsaft | Bodetaler Limo

Glas 0,2l 9,00 €

## APEROL SPRITZ

Aperol | Kitzer Secco | Sprudel | Orange

Glas 0,2l 9,00 €

## APEROL FREE SPRITZ

Orange Spritz<sup>6,1</sup> alkoholfrei | Sprudel | Orange

Glas 0,2l 6,00 €

## MONOKEL GIN TONIC

Harzer Premium Dry Gin (4 cl) aus der Hammerschmiede

Glas 0,2l 12,00 €

# ZUM AUFWÄRMEN

## GLÜHWEIN

4,50 €

## ORIGINAL JAGERTEE

5,00 €

## HEISSE LINDT SCHOKOLADE

4,00 €



# VORSPEISEN & SUPPEN

## GEMISCHTER SALAT VEGAN

Bunte Blattsalat | Landgurke | Strauchtomaten |  
Radieschen | Wirtshausdressing

6,00 €

## HARZER WÜRZFLEISCH

Feines Ragout vom heimischen Jungschwein  
mit Käse überbacken | Baguette

6,50 €

## KNOBLAUCHRÖSTBROT

vegan & ofenfrisch

5,50 €

~~~~~

## RINDERKRAFTBRÜHE

Pfannkuchenstreifen | Wurzelgemüse | Schnittlauch

8,50 €

## KÄSE-LAUCHSUPPE

mit Harzer Wildhirschhack

8,00 €

## RÖSTKARTOFFELSUPPE VEGAN

Blumenkohl | Cashewkerne

8,00 €

# SALATE

## WIRTSHAUS SALAT VEGAN

Bunte Blattsalate | Eisbergsalat | Strauchtomaten |  
Landgurke | Radieschen | Möhre | geröstet Kerne |  
Wirtshausdressing | Baguette

14,00 €

Wahlweise dazu ...

## GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

6,00 €



# FISCH & VEGETARISCH

## GEBRATENE BODETAL-FORELLE

Zwei Filets | Nussbutter | Petersilienkartoffeln | Salatbeilage  
25,50 €

## ZWEIERLEI FORELLENFILETS

Ein gebratenes und ein geräuchertes Bodetal-Forellenfilet  
Salatbeilage | wahlweise Kartoffelrösti oder Kartoffelstampf  
25,50 €

## EDELPILZGULASCH VEGAN

frische Kräuterseitlinge & Champignons |  
wahlweise mit Kartoffelrösti oder Kartoffelklöße  
22,90 €

## GEBRATENE KARTOFFELKLÖSSE

Champignonrahmsauce | Rucola | Grilltomaten | Bergkäse  
18,90 €

## GROSSE PORTION RÖSTKARTOFFELSUPPE VEGAN

Blumenkohl | Cashewkerne | Knoblauchröstbrot  
15,00 €

## GROSSE PORTION KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Boskop-Apfelkompott  
16,80 €

Gerne servieren wir unsere Gerichte auf 2 Tellern, hierzu wird ein Aufschlag von 2 € berechnet. Für Beilagenänderungen behalten wir uns vor 1,50 € zu berechnen



# WIRTSCHAUSKÜCHE

## KRUSTENBRATEN VOM JUNGSCHEIN

Eigene Jus | grüne Bohnen | Bratkartoffeln

22,90 €

## GÄNSEKEULE

### FRISCH AUS DEM OFEN

Kräftige Gänsejus | karamellisierter Apfel-Rotkohl |  
Kartoffelklöße | Bröselbutter

26,50 €

## HARZER HIRSCHGULASCH

Wahlweise Rosenkohl | Butterspätzle | Sauerrahm  
oder Apfel-Rotkohl | Kartoffelklöße | Bröselbutter

24,80 €

## WIENER SCHNITZEL VOM JUNGSCHEINSRÜCKEN

Wellig in Butterschmalz gebraten  
Preiselbeeren | Zitrone |  
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelrösti

21,50 €

## „JÄGERSCHNITZEL“

Wellig gebratenes Schweineschnitzel | Champignonrahmsauce |  
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelrösti

22,90 €

## HARZER HIRSCHBRATWÜRSTCHEN

75% Wildhirsch & 25% Strohschwein von Metzger Vollmer  
Preiselbeerbirne | Wildsauce | Rotkohl | Kartoffelstampf

21,50 €

## “WILDERERNUDELN“

Bolognese vom Harzer Wildhirsch | DeCecco-Spaghetti | Grill-  
tomaten | Rucola | gehobelter Parmesan

18,90 €



# DESSERT

## KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Boskop-Apfelkompott  
9,50 €

## GEFÜLLTER BLAUBEEREN-PFANNKUCHEN

Vanilleeis | Blaubeerensoße  
9,50 €

## CRÈME BRÛLÉE

Bourbon Vanille | karamellisierter Zucker | Beeren  
7,00 €

## GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Apfelkompott | Honig | Mandeln  
7,00 €

~~~~~

## KUCHEN UND TORTEN

Nach Tagesangebot in unserer Kuchenvitrine  
Stück Kuchen / Stück Torte  
4,00 € / 5,00 €

~~~~~

## AUSWAHL AN SORBETS & CREME-EIS VON MÖVENPICK

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter informieren  
Dich gerne über unser Tagesangebot  
je Kugel 3,00 € / Sahne + 1,00 €



## WEISSWEIN

### SAUVIGNON BLANC,

Weingut Kitzer, Rheinhessen.

Duft von frischem Gras, aromatischem Holunder und reifen Stachelbeeren mit saftig-mineralischer Struktur.

**Glas 0,2l € 7,50 // Flasche 0,75l € 24,00**

### RIESLING HILLVIEW,

Weingut Stefan Winter, Rheinhessen.

Im Duft grüne Äpfel und feine Kräuter. Im Geschmack saftig, voll und kompakt mit viel frischer Frucht und schöner Länge.

**Glas 0,2l € 8,00 // Flasche 0,75l € 26,00**

### CHARDONNAY,

Weingut Johannes Kopp, Baden.

Gelbe Früchte, reife Birnen und Haselnüsse, voller Körper und mineralischer Finesse.

**Glas 0,2l € 8,50 // Flasche 0,75l € 28,00**

### HARZER WEISSBURGUNDER,

Weingut Kirmann, Nördl. Harzvorland, Saale Unstrut.

Leichte Ananasaromen mit einer milden und weichen Säure.

**Glas 0,2l € 8,50 // Flasche 0,75l € 28,00**

### HARZER WEINHEXE,

Weingut Kirmann, Nördl. Harzvorland, Saale Unstrut.

Cuvée Harzer Weißweine. Dieser fruchtige Sommergenuss ist frisch, leicht, unkompliziert und lecker.

**Glas 0,2l € 8,50 // Flasche 0,75l € 28,00**

### WEISSBURGUNDER,

Weingut Johannes Kopp, Baden.

Ein vollmundiger und schmelziger Burgunder mit saftiger Aprikose, Melone und Zitrusfrucht.

**Glas 0,2l € 7,50 // Flasche 0,75l € 24,00**

### GRAD 5 WEISSWEINCUVÉE,

Collegium Württemberg, Württemberg.

Dieser liebliche Weißwein ist geprägt von Frucht und Frische, saftigen Holunder-Aromen und feiner Mineralität.

**Glas 0,2l € 7,50 // Flasche 0,75l € 24,00**

### WEINSCHORLE

Wahlweise: Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Grad 5

**Glas 0,2l € 6,00**

*Alle Weine enthalten Sulfite!*

## ROSÉ

### ROSÈ DREISATZ,

Weingut Kitzer, Rheinhessen.

Ein saftiger Rosé mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Kirsche.

**Glas 0,2l € 7,50 // Flasche 0,75l € 24,00**

## ROTWEIN

### CABERNET SAUVIGNON,

Bodegas Salentin Portillo, Argentinien Mendoza.

Ein Cabernet Sauvignon mit kräftigem Charakter. Saftige Aromen von wilden Beeren, Sauerkirsche und Paprika mit erfrischendem Eukalyptus.

**Glas 0,2l € 7,50 // Flasche 0,75l € 24,00**

### HARZER WEINDEIBL,

Weingut Kirmann, Nördl. Harzvorland, Saale Unstrut.

Teuflisch junger Dornfelder duftet und schmeckt nach dunklen Beeren. Samtig-kirschig-kräftig - trocken

**Glas 0,2l € 8,50 // Flasche 0,75l € 28,00**

### ROT DREISATZ;

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 0,2l € 7,50 // Flasche 0,75l € 24,00**

### SPÄTBURGUNDER,

Weingut Johannes Kopp, Baden

Nach aromatischen Wildkirschen und Waldfrüchten duftend, vollmundig mit dunkler Frucht, feiner Würze und zartem Tannin.

**Glas 0,2l € 7,50 // Flasche 0,75l € 24,00**

### HARZER SPÄTBURGUNDER,

Weingut Kirmann, Nördl. Harzvorland, Saale Unstrut.

Rundes samtiges Bukett, mit der Fruchtigkeit von Walderdbeeren und einen Hauch Schokolade.

**Flasche 0,75l € 36,00**

### CABERNET MITOS,

Weingut Kirmann, Nördl. Harzvorland, Saale Unstrut.

Dieser Cabernet MitoS reifte 18 Monate im Eichholzfass, er besticht mit seinem einzigartig kräftigem Aroma von Cassistönen, den betonten Taninen und einer sehr kräftigen Farbe.

**Flasche 0,75l € 36,00**

## BIER VOM FASS

|                                      |                    |
|--------------------------------------|--------------------|
| <b>HASSERÖDER PREMIUM PILS</b>       | <b>0,3l € 4,00</b> |
| Gebraut in Wernigerode am Harz       | <b>0,5l € 6,00</b> |
| <b>HASSERÖDER FÜRSTENBRÄU GRANAT</b> | <b>0,3l € 4,00</b> |
| Granatrot – Fürstlich gebraut        | <b>0,5l € 6,00</b> |
| <b>HASSERÖDER RADLER</b>             | <b>0,3l € 4,00</b> |
| Pils mit Sprite                      | <b>0,5l € 6,00</b> |
| <b>HASSERÖDER COLA</b>               | <b>0,3l € 4,00</b> |
| Pils mit Coca-Cola                   | <b>0,5l € 6,00</b> |

## FLASCHENBIERE

|                                              |                     |
|----------------------------------------------|---------------------|
| <b>FRANZISKANER HEFE WEISSBIER</b>           | <b>0,5l € 6,00</b>  |
| <b>FRANZISKANER ALKOHOLFREI</b>              | <b>0,5l € 6,00</b>  |
| Hefe-Weißbier alkoholfrei                    |                     |
| <b>ALTENAUER HARZER HÜTTENBIER</b>           | <b>0,33l € 4,50</b> |
| Gebraut in Altenau im Harz                   |                     |
| <b>ALTENAUER HARZER DUNKEL</b>               | <b>0,33l € 4,50</b> |
| Dunkle Bierspezialität mit feinem Malzaroma  |                     |
| <b>ALTENAUER NATUR-RADLER</b>                | <b>0,33l € 4,50</b> |
| Feinherbes Pils mit natürlichem Zitronensaft |                     |
| <b>ALTENAUER FREIHEIT</b>                    | <b>0,33l € 4,50</b> |
| Erfrischender Genuss aus Altenau im Harz     |                     |

## LONGDRINKS

4 cl

|                                            |                |
|--------------------------------------------|----------------|
| <b>TANQUERAY GIN, 47,3% vol.</b>           | <b>€ 10,00</b> |
| <b>HENDRICK'S GIN, 44,0% vol.</b>          | <b>€ 12,00</b> |
| <b>HAVANNA CLUB, 3 Jahre 40,0% vol.</b>    | <b>€ 10,00</b> |
| <b>HAVANNA CLUB, 7 Jahre 40,0% vol.</b>    | <b>€ 12,00</b> |
| <b>JIM BEAM WHISKY, 40,0% vol.</b>         | <b>€ 10,00</b> |
| <b>JACK DANIEL'S WHISKY, 40,0% vol.</b>    | <b>€ 11,00</b> |
| <b>GLENFIDDICH SINGLE MALT, 40,0% vol.</b> | <b>€ 13,00</b> |
| <b>ABSOLUT VODKA, 40,0% vol.</b>           | <b>€ 10,00</b> |
| <b>OSBORNE VETERANO, 30,0% vol.</b>        | <b>€ 10,00</b> |

### Zum Auffüllen 0,2l zur Wahl inkl.

Tonic, Cola oder Lemon

Longdrinks mit Red Bull<sup>1,6,7,9</sup> **0,25l + € 2,50**

**Faschenpreise 0,7l € 120,00**

(Tanqueray Gin, Havanna Club 3J., Jim Beam)

Inkl. 1l Tonic, Cola oder Lemon zur Wahl

oder

Red Bull<sup>1,6,7,9</sup> **4x 0,25l + € 10,00**

## ALKOHOLFREIES

|                                                                                             |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>BODETALER LIMO</b>                                                                       |                     |
| Hausgemachte Bio-Zitronen Limonade,                                                         | <b>0,2l € 4,50</b>  |
| herrlich erfrischend & genau richtig gesüßt                                                 | <b>0,4l € 6,00</b>  |
| <b>BODETALER EISTEE</b>                                                                     | <b>0,2l € 4,50</b>  |
| Täglich frisch zubereitet                                                                   | <b>0,4l € 6,00</b>  |
| <b>BODETALER LIMO &amp; EISTEE</b>                                                          | <b>0,2l € 4,50</b>  |
| Halb und halb, die perfekte Mischung                                                        | <b>0,4l € 6,00</b>  |
| <b>FRITZ</b>                                                                                | <b>0,33l € 4,00</b> |
| Bio-Apfelschorle, Bio-Rhabarberschorle                                                      |                     |
| Kola <sup>1,7</sup> , Kola ohne Zucker <sup>1,4,5,6,7</sup>                                 |                     |
| Mischmasch <sup>1,9</sup> , Limo Orange <sup>1,3,10</sup> , Limo Zitrone <sup>3,10</sup>    |                     |
| <b>THOMAS HENRY</b>                                                                         | <b>0,2l € 4,00</b>  |
| Bitter Lemon <sup>3,6,8</sup> , Tonic Water <sup>6,5,8</sup> , Wild Berry <sup>6</sup> oder |                     |
| Ginger Ale <sup>1,6,10</sup>                                                                |                     |
| <b>RED BULL</b> <sup>1,6,7,9</sup>                                                          | <b>0,25l € 5,00</b> |
| Säfte nach Saison                                                                           | <b>0,2l € 4,00</b>  |
| Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure                                                      | <b>0,25l € 3,50</b> |
|                                                                                             | <b>0,75l € 7,00</b> |

## HARZER DIGESTIFS 2cl

|                                                       |               |
|-------------------------------------------------------|---------------|
| <b>SCHIERKER FEUERSTEIN</b> <sup>1</sup> , 35,0% vol. | <b>€ 3,50</b> |
| <b>KNACKIGE HASELNUSS</b> , Likör 25,0% vol.          | <b>€ 3,50</b> |
| <b>MILDER KÜMMEL</b> , Likör 35,0% vol.               | <b>€ 3,50</b> |
| <b>HIMBEERE</b> , Obstbrand 40,0% vol.                | <b>€ 4,00</b> |
| <b>OBSTGARTEN</b> , Obstbrand 39,0% vol.              | <b>€ 4,00</b> |
| <b>SCHMIEDEFEUER</b> , Kräuterlikör 56,0% vol.        | <b>€ 4,00</b> |
| <b>MONOKEL</b> , Premium Dry Gin 45,5% vol.           | <b>€ 5,00</b> |
| <b>ELSBURN</b> , Single Malt Whisky 43,0% vol.        | <b>€ 5,00</b> |

## HEISSGETRÄNKE

|                                          |               |
|------------------------------------------|---------------|
| <b>ESPRESSO</b> <sup>7</sup>             | <b>€ 2,80</b> |
| <b>DOPPELTER ESPRESSO</b> <sup>7</sup>   | <b>€ 4,00</b> |
| <b>KAFFEE CRÈME</b> <sup>7</sup>         | <b>€ 3,50</b> |
| <b>CAPPUCINO</b> <sup>7</sup>            | <b>€ 4,00</b> |
| <b>HAFERMILCH CAPPUCINO</b> <sup>7</sup> | <b>€ 4,50</b> |
| <b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>7</sup>      | <b>€ 4,50</b> |
| <b>HAFERMILCH MACCHIATO</b> <sup>7</sup> | <b>€ 5,00</b> |
| <b>CHOCIATTO</b> <sup>7</sup>            | <b>€ 4,50</b> |
| <b>MILCHKAFFEE</b> <sup>7</sup>          | <b>€ 4,00</b> |
| <b>HAFERMILCHKAFFEE</b> <sup>7</sup>     | <b>€ 4,50</b> |
| <b>HEISSE MILCH</b>                      | <b>€ 3,00</b> |
| <b>HEISSE LINDT SCHOKOLADE</b>           | <b>€ 4,00</b> |
| <b>KEO-TEE NACH SAISON</b>               | <b>€ 4,00</b> |



# ZUSATZSTOFFE

- <sup>1</sup> mit Farbstoff
- <sup>2</sup> mit Konservierungsmittel
- <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel
- <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker
- <sup>5</sup> mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
- <sup>6</sup> mit Säuerungsmittel
- <sup>7</sup> mit Koffein
- <sup>8</sup> mit Chinin
- <sup>9</sup> mit Taurin
- <sup>10</sup> mit Stabilisatoren

# ALLERGENE

- A Glutenthaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus
- B Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- C Eier und Erzeugnisse daraus
- D Fisch und Erzeugnisse daraus
- E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- F Soja und Erzeugnisse daraus
- G Milch und Erzeugnisse daraus
- H Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- I Sellerie und Erzeugnisse daraus
- J Senf und Erzeugnisse daraus
- K Sesam und Erzeugnisse daraus
- L Lupinen und Erzeugnisse daraus
- M Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- N Schwefeldioxid und Sulfite

Da in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten auch Gluten, Milch, Ei, Sellerie und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann ein Übergang dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

# FEIERN IM BODETALER!

Harz erleben im wildromantischen Bodetal direkt an der rauschenden Bode, nahe der Rappbodetal-sperre und den Rübeländer Tropfsteinhöhlen:

Für deine Veranstaltung bei uns im Haus steht ein separater Raum für bis zu 12 Personen zur Verfügung, sowie der Wirtshaus-Gastraum für bis zu 74 Personen und unsere Bodeterrasse, die sonnigste Terrasse an der Bode, für bis zu 48 Personen.

In der Bodetaler Basecamp Lodge können bis zu 30 Personen übernachten.

Ausreichend Parkplätze stehen auf unserer „Schützenwiese“ auf der anderen Flussseite zur Verfügung, mit Fußweg über unsere Brücke.

Schreibe uns an:

[wirtshaus@bodetaler.com](mailto:wirtshaus@bodetaler.com)



... wir hoffen, dass es dir bei uns gefällt  
und du dich wohlfühlst!

... und vielleicht hast du auch Lust bei uns zu arbeiten? Oder du kennst jemanden, der einen Job sucht und gern mit uns im Team durchstarten möchte? Wir freuen uns über eine unverbindliche Kontaktaufnahme!

Ortsstraße 1 B | 38889 Oberharz am Brocken,  
Rübeland OT Neuwerk  
[info@bodetaler.com](mailto:info@bodetaler.com) | 039454 8960-0



Stand:  
Dez.  
2024