



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^{6,1} |
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^{6,1} 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

ORIGINAL JAGERTEE

5,00 €

HEISSE LINDT SCHOKOLADE

4,00 €



VORSPEISEN SALATE

*Vorweg oder zum Hauptgericht
mit hausgemachten Dressings!*

GEMISCHTER SALAT

Bunte Blattsalat | Landgurke | Strauchtomaten | Radieschen |
Wirtshaus-^G oder veganes Balsamico-Kräuter-Dressing

6,00 €

CAESAR SALAD^{D,M}

Knackiger Romanasalat | Croutons | Kirschtomaten |
Grana Padano | Caesar-Dressing

6,90 €



VORSPEISEN

KNOBLAUCHRÖSTBROT

vegan & ofenfrisch

5,50 €

HARZER WÜRZFLEISCH

Feines Ragout vom heimischen Jungschwein
mit Käse überbacken | Baguette

6,50 €

GRATINIERTES SPARGELRAGOUT^{C,G}

Frischer Spargel mit Käse überbacken | Baguette

6,90 €

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

Buchenholzgeräucherte Forelle aus der Bodetaler Fischzucht
Rote Beete & Feldsalat | Sahnemeerrettich
Baguette & Butter

13,80 €



HAUSGEMACHTE SUPPEN

SOLJANKA

Regionale, süßsaure Eintopfspezialität

Tomate | Paprika | Gewürzgurke |

Wurst- & Fleischeinlage^{1,2,3,10}

7,50 €

RINDERKRAFTBRÜHE

Pfannkuchenstreifen^{C,F} | Wurzelgemüse | Schnittlauch

8,50 €

KAROTTEN-CURRYSUPPE

veganes Möhrensüppchen

6,60 €

SPARGELCREMESUPPE

vom frischen Spargel

7,50 €



GROSSE SALATE

WIRTSCHAUS SALAT

Bunte Blattsalate | Eisbergsalat | Strauchtomaten |
Landgurke | Radieschen | Möhre | geröstet Kerne | Baguette
Wirtshaus-^G oder veganes Balsamico-Kräuter-Dressing

13,50 €

Wahlweise dazu ...

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 6,00 €

GERÄUCHERTES FORELLENFILET 7,50 €

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 7,00 €



VEGETARISCH

FRISCHER SPARGEL (ca. 250g)

Wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti
sowie Sauce Hollandaise ^C, zerlassene Butter
oder vegane Hollandaise

19,50 €

Wahlweise dazu ...

RÜHREI 5,00 €

EDELPILZGULASCH VEGAN

frische Kräuterseitlinge & Champignons |
wahlweise mit Kartoffelrösti oder Petersilienkartoffeln

22,90 €

BÖHMISCHER KNÖDEL ^{A,C,G}

Champignonrahmsauce | Grilltomaten | Bergkäse

17,50 €

PASTA BOLO VEGAN

Linsen-Bolognese | Hartweizen-Spaghetti

16,90 €

VEGANE CURRYWURST ^F

Bodetaler Curry Sauce | Pommes Frites

16,90 €

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 behal-
ten wir uns vor 1,50 € zu berechnen



WIRTSCHAUSKÜCHE

KRUSTENBRATEN VOM JUNGSCHEIN

Eigene Jus | Salzkartoffeln | Krautsalat oder Sauerkraut

22,90 €

RINDERSCHMORBRATEN

Zwiebel-Balsamico-Sauce | grüne Bohnen | Kartoffelstampf ^G

23,90 €

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

Steaksauce | Kräuterbutterbaguette ^G | Salat |

28,90 €

PFEFFERSTEAK ^{G,I,J}

Rumpsteak vom Weiderind | Pfefferrahmsauce |
Grilltomate | Blattspinat | Kartoffelgratin

29,50 €

CURRYWURST

Bodetaler Curry Sauce | Pommes Frites

15,60 €

SCHINKEN & SPARGEL (ca. 250g)

Geräucherter Schweinschinken | Stangenspargel (ca. 250g) |
Petersilienkartoffeln | wahlweise Sauce Hollandaise ^C oder
zerlassene Butter

25,50 €

HÄHNCHENBRUST & SPARGEL

Gegrillte Hähnchenbrust | frischer Stangenspargel (ca. 250g) |
gegrillte Tomaten | wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti sowie Sauce Hollandaise ^C oder zerlassene Butter

26,50 €





BODETALER SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL VOM JUNGSCHWEINSRÜCKEN ^{A,C}

Wellig in Butterschmalz gebraten
Preiselbeeren | Zitrone |
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelsalat
21,50 €

SCHNITZEL & SPARGEL ^{A,C}

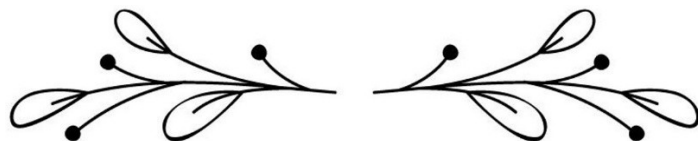
In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel |
frischer Stangenspargel (ca. 250g) |
wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti
sowie Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
29,50 €

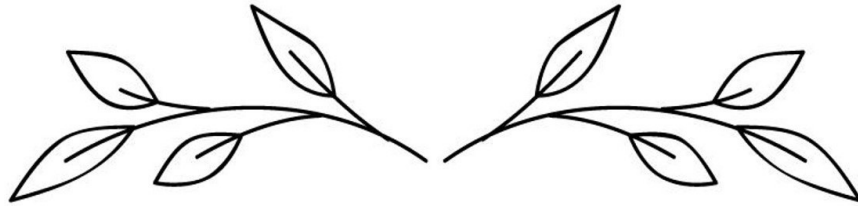
„JÄGERSCHNITZEL“ ^{A,C,G}

Wellig gebratenes Schweineschnitzel |
Champignonrahmsauce |
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelrösti
22,90 €

CAESAR CHICKEN SCHNITZEL ^{A,C,G}

Knuspriges Hähnchenschnitzel |
Knackiger Romanasalat | Croutons |
Kirschtomaten | Grana Padano |
Caesar-Dressing
19,50 €





HEIMISCHES WILD

“WILDERERNUDELN“

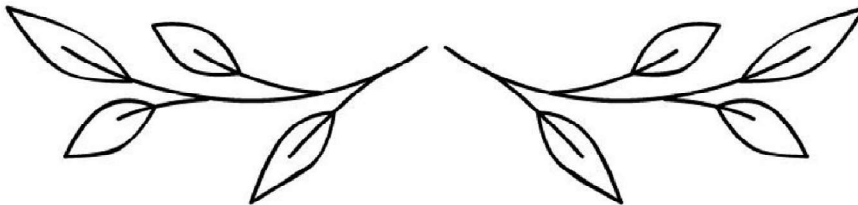
Bolognese vom Harzer Wildhirsch | DeCecco-Spaghetti | Grill-
tomaten | Rucola | gehobelter Parmesan

18,90 €

HARZER HIRSCHBRATWÜRSTCHEN

75% Wildhirsch & 25% Strohschwein von Metzger Vollmer
Wildsauce | Kartoffelstampf |
wahlweise Sauerkraut oder Krautsalat

21,50 €



HEIMISCHER FISCH

GEBRATENE BODETAL-FORELLE

Zwei Filets | Nussbutter | Zitrone |
Petersilienkartoffeln | Salatbeilage

25,50 €

ZWEIERLEI FORELLENFILETS

Ein gebratenes und ein geräuchertes Bodetal-Forellenfilet
Salatbeilage | wahlweise Butterkartoffeln oder Kartoffelsalat

25,50 €



DESSERT

KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Boskop-Apfelkompott

9,50 €

GEFÜLLTER BLAUBEEREN-PFANNKUCHEN

Vanilleeis | Blaubeerensoße

9,50 €

CRÈME BRÛLÉE

Bourbon Vanille | karamellierter Zucker | Beeren

7,00 €

PANNA COTTA

Panna Cotta | Rote Grütze

7,50 €



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 Wirtemberg, 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, Grad 5, Spätburgunder

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

HASSERÖDER PREMIUM PILS	0,3l € 4,00
Gebraut in Wernigerode am Harz	0,5l € 5,90
HASSERÖDER FÜRSTENBRÄU GRANAT	0,3l € 4,00
Granatrot – Fürstlich gebraut	0,5l € 5,90
HASSERÖDER RADLER	0,3l € 4,00
Pils mit Sprite	0,5l € 5,90
HASSERÖDER COLA	0,3l € 4,00
Pils mit Coca-Cola	0,5l € 5,90

FLASCHENBIERE

FRANZISKANER HEFE WEISSBIER	0,5l € 5,90
FRANZISKANER ALKOHOLFREI	0,5l € 5,90
Hefe-Weißbier alkoholfrei	
ALTENAUER HARZER HÜTTENBIER	0,33l € 4,20
Gebraut in Altenau im Harz	
ALTENAUER HARZER DUNKEL	0,33 l € 4,20
Dunkle Bierspezialität mit feinem Malzaroma	
ALTENAUER NATUR-RADLER	0,33 l € 4,20
Feinherbes Pils mit natürlichem Zitronensaft	
ALTENAUER FREIHEIT	0,33l € 4,20
Erfrischender Genuss aus Altenau im Harz	

LONGDRINKS

	4 cl
TANQUERAY GIN, 47,3% vol.	€ 9,50
HENDRICK'S GIN, 44,0% vol.	€ 11,00
HAVANNA CLUB, 3 Jahre 40,0% vol.	€ 9,50
HAVANNA CLUB, 7 Jahre 40,0% vol.	€ 11,50
JIM BEAM WHISKY, 40,0% vol.	€ 9,50
JACK DANIEL'S WHISKY, 40,0% vol.	€ 10,50
GLENFIDDICH SINGLE MALT, 40,0% vol.	€ 12,00
ABSOLUT VODKA, 40,0% vol.	€ 9,50
OSBORNE VETERANO, 30,0% vol.	€ 9,50

Zum Auffüllen 0,2l zur Wahl inkl.

Tonic, Cola oder Lemon

Longdrinks mit Red Bull^{1,6,7,9} **0,25 l + € 2,50**

Flaschenpreise 0,7l € 120,00

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

Inkl. 1l Tonic, Cola oder Lemon zur Wahl

oder

Red Bull^{1,6,7,9} **4x 0,25 l + € 10,00**

ALKOHOLFREIES

BODETALER LIMO	
Hausgemachte Bio-Zitronen Limonade,	0,2l € 4,50
herrlich erfrischend & genau richtig gesüßt	0,4l € 5,90
BODETALER EISTEE	0,2l € 4,50
Täglich frisch zubereitet	0,4l € 5,90
BODETALER LIMO & EISTEE	0,2l € 4,50
Halb und halb, die perfekte Mischung	0,4l € 5,90
FRITZ	0,33l € 3,90
Bio-Apfelschorle, Bio-Rhabarberschorle	
Kola ^{1,7} , Kola ohne Zucker ^{1,4,5,6,7}	
Mischmasch ^{1,9} , Limo Orange ^{1,3,10} , Limo Zitrone ^{3,10}	
THOMAS HENRY	0,2l € 3,90
Bitter Lemon ^{3,6,8} , Tonic Water ^{6,5,8} , Wild Berry ⁶ oder	
Ginger Ale ^{1,6,10}	
RED BULL ^{1,6,7,9}	0,25l € 4,90
Säfte und Saftschorlen nach Saison	0,2l € 3,90
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	0,25l € 3,50
	0,75l € 6,50

HARZER DIGESTIFS 2cl

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

HEISSGETRÄNKE

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



ZUSATZSTOFFE

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



... 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 | 039454 8960-0



Stand:
Dez.
2024



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^{6,1} |
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^{6,1} 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

ORIGINAL JAGERTEE

5,00 €

HEISSE LINDT SCHOKOLADE

4,00 €



VORSPEISEN SALATE

*Vorweg oder zum Hauptgericht
mit hausgemachten Dressings!*

GEMISCHTER SALAT

Bunte Blattsalat | Landgurke | Strauchtomaten | Radieschen |
Wirtshaus-^G oder veganes Balsamico-Kräuter-Dressing
6,00 €

CAESAR SALAD^{D,M}

Knackiger Romanasalat | Croutons | Kirschtomaten |
Grana Padano | Caesar-Dressing
6,90 €



VORSPEISEN

KNOBLAUCHRÖSTBROT

vegan & ofenfrisch
5,50 €

HARZER WÜRZFLEISCH

Feines Ragout vom heimischen Jungschwein
mit Käse überbacken | Baguette
6,50 €

GRATINIERTES SPARGELRAGOUT^{C,G}

Frischer Spargel mit Käse überbacken | Baguette
6,90 €

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

Buchenholzgeräucherte Forelle aus der Bodetaler Fischzucht
Rote Beete & Feldsalat | Sahnemeerrettich
Baguette & Butter
13,80 €



HAUSGEMACHTE SUPPEN

SOLJANKA

Regionale, süßsaure Eintopfspezialität

Tomate | Paprika | Gewürzgurke |

Wurst- & Fleischeinlage^{1,2,3,10}

7,50 €

RINDERKRAFTBRÜHE

Pfannkuchenstreifen^{C,F} | Wurzelgemüse | Schnittlauch

8,50 €

KAROTTEN-CURRYSUPPE

veganes Möhrensüppchen

6,60 €

SPARGELCREMESUPPE

vom frischen Spargel

7,50 €



GROSSE SALATE

WIRTSCHAUS SALAT

Bunte Blattsalate | Eisbergsalat | Strauchtomaten |
Landgurke | Radieschen | Möhre | geröstet Kerne | Baguette
Wirtshaus-^G oder veganes Balsamico-Kräuter-Dressing

13,50 €

Wahlweise dazu ...

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 6,00 €

GERÄUCHERTES FORELLENFILET 7,50 €

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 7,00 €



VEGETARISCH

FRISCHER SPARGEL (ca. 250g)

Wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti
sowie Sauce Hollandaise ^C, zerlassene Butter
oder vegane Hollandaise

19,50 €

Wahlweise dazu ...

RÜHREI 5,00 €

EDELPILZGULASCH VEGAN

frische Kräuterseitlinge & Champignons |
wahlweise mit Kartoffelrösti oder Petersilienkartoffeln

22,90 €

BÖHMISCHER KNÖDEL ^{A,C,G}

Champignonrahmsauce | Grilltomaten | Bergkäse

17,50 €

PASTA BOLO VEGAN

Linsen-Bolognese | Hartweizen-Spaghetti

16,90 €

VEGANE CURRYWURST ^F

Bodetaler Curry Sauce | Pommes Frites

16,90 €

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 behal-
ten wir uns vor 1,50 € zu berechnen



WIRTSCHAUSKÜCHE

KRUSTENBRATEN VOM JUNGSCHEIN

Eigene Jus | Salzkartoffeln | Krautsalat oder Sauerkraut

22,90 €

RINDERSCHMORBRATEN

Zwiebel-Balsamico-Sauce | grüne Bohnen | Kartoffelstampf ^G

23,90 €

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

Steaksauce | Kräuterbutterbaguette ^G | Salat |

28,90 €

PFEFFERSTEAK ^{G,I,J}

Rumpsteak vom Weiderind | Pfefferrahmsauce |
Grilltomate | Blattspinat | Kartoffelgratin

29,50 €

CURRYWURST

Bodetaler Curry Sauce | Pommes Frites

15,60 €

SCHINKEN & SPARGEL (ca. 250g)

Geräucherter Schweinschinken | Stangenspargel (ca. 250g) |
Petersilienkartoffeln | wahlweise Sauce Hollandaise ^C oder
zerlassene Butter

25,50 €

HÄHNCHENBRUST & SPARGEL

Gegrillte Hähnchenbrust | frischer Stangenspargel (ca. 250g) |
gegrillte Tomaten | wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti sowie Sauce Hollandaise ^C oder zerlassene Butter

26,50 €





BODETALER SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL VOM JUNGSCHEINRÜCKEN ^{A,C}

Wellig in Butterschmalz gebraten
Preiselbeeren | Zitrone |
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelsalat
21,50 €

SCHNITZEL & SPARGEL ^{A,C}

In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel |
frischer Stangenspargel (ca. 250g) |
wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti
sowie Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
29,50 €

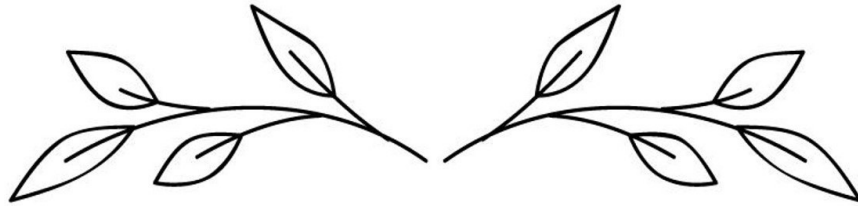
„JÄGERSCHNITZEL“ ^{A,C,G}

Wellig gebratenes Schweineschnitzel |
Champignonrahmsauce |
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelrösti
22,90 €

CAESAR CHICKEN SCHNITZEL ^{A,C,G}

Knuspriges Hähnchenschnitzel |
Knackiger Romanasalat | Croutons |
Kirschtomaten | Grana Padano |
Caesar-Dressing
19,50 €





HEIMISCHES WILD

“WILDERERNUDELN“

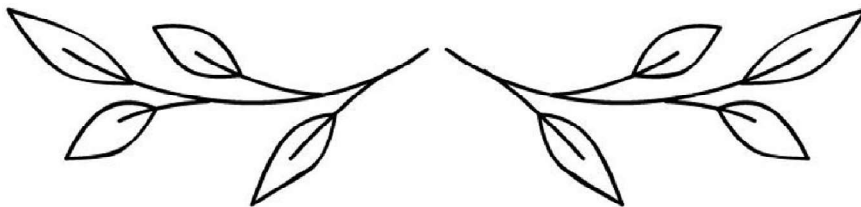
Bolognese vom Harzer Wildhirsch | DeCecco-Spaghetti | Grill-
tomaten | Rucola | gehobelter Parmesan

18,90 €

HARZER HIRSCHBRATWÜRSTCHEN

75% Wildhirsch & 25% Strohschwein von Metzger Vollmer
Wildsauce | Kartoffelstampf |
wahlweise Sauerkraut oder Krautsalat

21,50 €



HEIMISCHER FISCH

GEBRATENE BODETAL-FORELLE

Zwei Filets | Nussbutter | Zitrone |
Petersilienkartoffeln | Salatbeilage

25,50 €

ZWEIERLEI FORELLENFILETS

Ein gebratenes und ein geräuchertes Bodetal-Forellenfilet
Salatbeilage | wahlweise Butterkartoffeln oder Kartoffelsalat

25,50 €



DESSERT

KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Boskop-Apfelkompott

9,50 €

GEFÜLLTER BLAUBEEREN-PFANNKUCHEN

Vanilleeis | Blaubeerensoße

9,50 €

CRÈME BRÛLÉE

Bourbon Vanille | karamellierter Zucker | Beeren

7,00 €

PANNA COTTA

Panna Cotta | Rote Grütze

7,50 €



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 Wirtemberg, 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, Grad 5, Spätburgunder

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

HASSERÖDER PREMIUM PILS	0,3l € 4,00
Gebraut in Wernigerode am Harz	0,5l € 5,90
HASSERÖDER FÜRSTENBRÄU GRANAT	0,3l € 4,00
Granatrot – Fürstlich gebraut	0,5l € 5,90
HASSERÖDER RADLER	0,3l € 4,00
Pils mit Sprite	0,5l € 5,90
HASSERÖDER COLA	0,3l € 4,00
Pils mit Coca-Cola	0,5l € 5,90

FLASCHENBIERE

FRANZISKANER HEFE WEISSBIER	0,5l € 5,90
FRANZISKANER ALKOHOLFREI	0,5l € 5,90
Hefe-Weißbier alkoholfrei	
ALTENAUER HARZER HÜTTENBIER	0,33l € 4,20
Gebraut in Altenau im Harz	
ALTENAUER HARZER DUNKEL	0,33l € 4,20
Dunkle Bierspezialität mit feinem Malzaroma	
ALTENAUER NATUR-RADLER	0,33l € 4,20
Feinherbes Pils mit natürlichem Zitronensaft	
ALTENAUER FREIHEIT	0,33l € 4,20
Erfrischender Genuss aus Altenau im Harz	

LONGDRINKS

	4 cl
TANQUERAY GIN, 47,3% vol.	€ 9,50
HENDRICK'S GIN, 44,0% vol.	€ 11,00
HAVANNA CLUB, 3 Jahre 40,0% vol.	€ 9,50
HAVANNA CLUB, 7 Jahre 40,0% vol.	€ 11,50
JIM BEAM WHISKY, 40,0% vol.	€ 9,50
JACK DANIEL'S WHISKY, 40,0% vol.	€ 10,50
GLENFIDDICH SINGLE MALT, 40,0% vol.	€ 12,00
ABSOLUT VODKA, 40,0% vol.	€ 9,50
OSBORNE VETERANO, 30,0% vol.	€ 9,50

Zum Auffüllen 0,2l zur Wahl inkl.

Tonic, Cola oder Lemon

Longdrinks mit Red Bull^{1,6,7,9} **0,25l + € 2,50**

Flaschenpreise 0,7l € 120,00

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

Inkl. 1l Tonic, Cola oder Lemon zur Wahl

oder

Red Bull^{1,6,7,9} **4x 0,25l + € 10,00**

ALKOHOLFREIES

BODETALER LIMO	
Hausgemachte Bio-Zitronen Limonade,	0,2l € 4,50
herrlich erfrischend & genau richtig gesüßt	0,4l € 5,90
BODETALER EISTEE	0,2l € 4,50
Täglich frisch zubereitet	0,4l € 5,90
BODETALER LIMO & EISTEE	0,2l € 4,50
Halb und halb, die perfekte Mischung	0,4l € 5,90
FRITZ	0,33l € 3,90
Bio-Apfelschorle, Bio-Rhabarberschorle	
Kola ^{1,7} , Kola ohne Zucker ^{1,4,5,6,7}	
Mischmasch ^{1,9} , Limo Orange ^{1,3,10} , Limo Zitrone ^{3,10}	
THOMAS HENRY	0,2l € 3,90
Bitter Lemon ^{3,6,8} , Tonic Water ^{6,5,8} , Wild Berry ⁶ oder	
Ginger Ale ^{1,6,10}	
RED BULL ^{1,6,7,9}	0,25l € 4,90
Säfte und Saftschorlen nach Saison	0,2l € 3,90
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	0,25l € 3,50
	0,75l € 6,50

HARZER DIGESTIFS 2cl

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

HEISSGETRÄNKE

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



ZUSATZSTOFFE

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



... 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 | 039454 8960-0



Stand:
Dez.
2024



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^{6,1} |
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^{6,1} 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

ORIGINAL JAGERTEE

5,00 €

HEISSE LINDT SCHOKOLADE

4,00 €



VORSPEISEN SALATE

*Vorweg oder zum Hauptgericht
mit hausgemachten Dressings!*

GEMISCHTER SALAT

Bunte Blattsalat | Landgurke | Strauchtomaten | Radieschen |
Wirtshaus-^G oder veganes Balsamico-Kräuter-Dressing
6,00 €

CAESAR SALAD^{D,M}

Knackiger Romanasalat | Croutons | Kirschtomaten |
Grana Padano | Caesar-Dressing
6,90 €



VORSPEISEN

KNOBLAUCHRÖSTBROT

vegan & ofenfrisch
5,50 €

HARZER WÜRZFLEISCH

Feines Ragout vom heimischen Jungschwein
mit Käse überbacken | Baguette
6,50 €

GRATINIERTES SPARGELRAGOUT^{C,G}

Frischer Spargel mit Käse überbacken | Baguette
6,90 €

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

Buchenholzgeräucherte Forelle aus der Bodetaler Fischzucht
Rote Beete & Feldsalat | Sahnemeerrettich
Baguette & Butter
13,80 €



HAUSGEMACHTE SUPPEN

SOLJANKA

Regionale, süßsaure Eintopfspezialität

Tomate | Paprika | Gewürzgurke |

Wurst- & Fleischeinlage^{1,2,3,10}

7,50 €

RINDERKRAFTBRÜHE

Pfannkuchenstreifen^{C,F} | Wurzelgemüse | Schnittlauch

8,50 €

KAROTTEN-CURRYSUPPE

veganes Möhrensüppchen

6,60 €

SPARGELCREMESUPPE

vom frischen Spargel

7,50 €



GROSSE SALATE

WIRTSCHAUS SALAT

Bunte Blattsalate | Eisbergsalat | Strauchtomaten |
Landgurke | Radieschen | Möhre | geröstet Kerne | Baguette
Wirtshaus-^G oder veganes Balsamico-Kräuter-Dressing

13,50 €

Wahlweise dazu ...

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 6,00 €

GERÄUCHERTES FORELLENFILET 7,50 €

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 7,00 €



VEGETARISCH

FRISCHER SPARGEL (ca. 250g)

Wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti
sowie Sauce Hollandaise ^C, zerlassene Butter
oder vegane Hollandaise

19,50 €

Wahlweise dazu ...

RÜHREI 5,00 €

EDELPILZGULASCH VEGAN

frische Kräuterseitlinge & Champignons |
wahlweise mit Kartoffelrösti oder Petersilienkartoffeln

22,90 €

BÖHMISCHER KNÖDEL ^{A,C,G}

Champignonrahmsauce | Grilltomaten | Bergkäse

17,50 €

PASTA BOLO VEGAN

Linsen-Bolognese | Hartweizen-Spaghetti

16,90 €

VEGANE CURRYWURST ^F

Bodetaler Curry Sauce | Pommes Frites

16,90 €

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 behal-
ten wir uns vor 1,50 € zu berechnen



WIRTSCHAUSKÜCHE

KRUSTENBRATEN VOM JUNGSCHEIN

Eigene Jus | Salzkartoffeln | Krautsalat oder Sauerkraut

22,90 €

RINDERSCHMORBRATEN

Zwiebel-Balsamico-Sauce | grüne Bohnen | Kartoffelstampf ^G

23,90 €

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

Steaksauce | Kräuterbutterbaguette ^G | Salat |

28,90 €

PFEFFERSTEAK ^{G,I,J}

Rumpsteak vom Weiderind | Pfefferrahmsauce |
Grilltomate | Blattspinat | Kartoffelgratin

29,50 €

CURRYWURST

Bodetaler Curry Sauce | Pommes Frites

15,60 €

SCHINKEN & SPARGEL (ca. 250g)

Geräucherter Schweinschinken | Stangenspargel (ca. 250g) |
Petersilienkartoffeln | wahlweise Sauce Hollandaise ^C oder
zerlassene Butter

25,50 €

HÄHNCHENBRUST & SPARGEL

Gegrillte Hähnchenbrust | frischer Stangenspargel (ca. 250g) |
gegrillte Tomaten | wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti sowie Sauce Hollandaise ^C oder zerlassene Butter

26,50 €





BODETALER SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL VOM JUNGSCHEINRÜCKEN ^{A,C}

Wellig in Butterschmalz gebraten
Preiselbeeren | Zitrone |
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelsalat
21,50 €

SCHNITZEL & SPARGEL ^{A,C}

In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel |
frischer Stangenspargel (ca. 250g) |
wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti
sowie Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
29,50 €

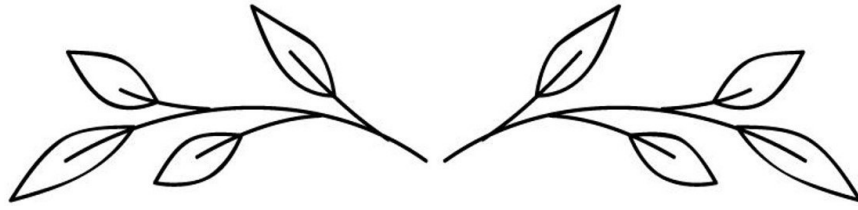
„JÄGERSCHNITZEL“ ^{A,C,G}

Wellig gebratenes Schweineschnitzel |
Champignonrahmsauce |
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelrösti
22,90 €

CAESAR CHICKEN SCHNITZEL ^{A,C,G}

Knuspriges Hähnchenschnitzel |
Knackiger Romanasalat | Croutons |
Kirschtomaten | Grana Padano |
Caesar-Dressing
19,50 €





HEIMISCHES WILD

“WILDERERNUDELN“

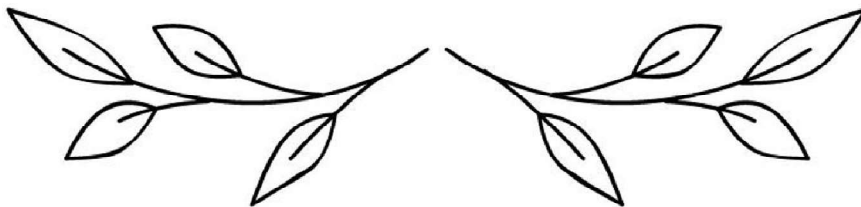
Bolognese vom Harzer Wildhirsch | DeCecco-Spaghetti | Grill-
tomaten | Rucola | gehobelter Parmesan

18,90 €

HARZER HIRSCHBRATWÜRSTCHEN

75% Wildhirsch & 25% Strohschwein von Metzger Vollmer
Wildsauce | Kartoffelstampf |
wahlweise Sauerkraut oder Krautsalat

21,50 €



HEIMISCHER FISCH

GEBRATENE BODETAL-FORELLE

Zwei Filets | Nussbutter | Zitrone |
Petersilienkartoffeln | Salatbeilage

25,50 €

ZWEIERLEI FORELLENFILETS

Ein gebratenes und ein geräuchertes Bodetal-Forellenfilet
Salatbeilage | wahlweise Butterkartoffeln oder Kartoffelsalat

25,50 €



DESSERT

KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Boskop-Apfelkompott

9,50 €

GEFÜLLTER BLAUBEEREN-PFANNKUCHEN

Vanilleeis | Blaubeerensoße

9,50 €

CRÈME BRÛLÉE

Bourbon Vanille | karamellierter Zucker | Beeren

7,00 €

PANNA COTTA

Panna Cotta | Rote Grütze

7,50 €



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 Wirtemberg, 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, Grad 5, Spätburgunder

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

HASSERÖDER PREMIUM PILS	0,3l € 4,00
Gebraut in Wernigerode am Harz	0,5l € 5,90
HASSERÖDER FÜRSTENBRÄU GRANAT	0,3l € 4,00
Granatrot – Fürstlich gebraut	0,5l € 5,90
HASSERÖDER RADLER	0,3l € 4,00
Pils mit Sprite	0,5l € 5,90
HASSERÖDER COLA	0,3l € 4,00
Pils mit Coca-Cola	0,5l € 5,90

FLASCHENBIERE

FRANZISKANER HEFE WEISSBIER	0,5l € 5,90
FRANZISKANER ALKOHOLFREI	0,5l € 5,90
Hefe-Weißbier alkoholfrei	
ALTENAUER HARZER HÜTTENBIER	0,33l € 4,20
Gebraut in Altenau im Harz	
ALTENAUER HARZER DUNKEL	0,33l € 4,20
Dunkle Bierspezialität mit feinem Malzaroma	
ALTENAUER NATUR-RADLER	0,33l € 4,20
Feinherbes Pils mit natürlichem Zitronensaft	
ALTENAUER FREIHEIT	0,33l € 4,20
Erfrischender Genuss aus Altenau im Harz	

LONGDRINKS

	4 cl
TANQUERAY GIN, 47,3% vol.	€ 9,50
HENDRICK'S GIN, 44,0% vol.	€ 11,00
HAVANNA CLUB, 3 Jahre 40,0% vol.	€ 9,50
HAVANNA CLUB, 7 Jahre 40,0% vol.	€ 11,50
JIM BEAM WHISKY, 40,0% vol.	€ 9,50
JACK DANIEL'S WHISKY, 40,0% vol.	€ 10,50
GLENFIDDICH SINGLE MALT, 40,0% vol.	€ 12,00
ABSOLUT VODKA, 40,0% vol.	€ 9,50
OSBORNE VETERANO, 30,0% vol.	€ 9,50

Zum Auffüllen 0,2l zur Wahl inkl.

Tonic, Cola oder Lemon

Longdrinks mit Red Bull^{1,6,7,9} **0,25l + € 2,50**

Flaschenpreise 0,7l € 120,00

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

Inkl. 1l Tonic, Cola oder Lemon zur Wahl

oder

Red Bull^{1,6,7,9} **4x 0,25l + € 10,00**

ALKOHOLFREIES

BODETALER LIMO	
Hausgemachte Bio-Zitronen Limonade,	0,2l € 4,50
herrlich erfrischend & genau richtig gesüßt	0,4l € 5,90
BODETALER EISTEE	0,2l € 4,50
Täglich frisch zubereitet	0,4l € 5,90
BODETALER LIMO & EISTEE	0,2l € 4,50
Halb und halb, die perfekte Mischung	0,4l € 5,90
FRITZ	0,33l € 3,90
Bio-Apfelschorle, Bio-Rhabarberschorle	
Kola ^{1,7} , Kola ohne Zucker ^{1,4,5,6,7}	
Mischmasch ^{1,9} , Limo Orange ^{1,3,10} , Limo Zitrone ^{3,10}	
THOMAS HENRY	0,2l € 3,90
Bitter Lemon ^{3,6,8} , Tonic Water ^{6,5,8} , Wild Berry ⁶ oder	
Ginger Ale ^{1,6,10}	
RED BULL ^{1,6,7,9}	0,25l € 4,90
Säfte und Saftschorlen nach Saison	0,2l € 3,90
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	0,25l € 3,50
	0,75l € 6,50

HARZER DIGESTIFS 2cl

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

HEISSGETRÄNKE

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



ZUSATZSTOFFE

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



... 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 | 039454 8960-0



Stand:
Dez.
2024



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^{6,1} |
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^{6,1} 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

ORIGINAL JAGERTEE

5,00 €

HEISSE LINDT SCHOKOLADE

4,00 €



VORSPEISEN SALATE

*Vorweg oder zum Hauptgericht
mit hausgemachten Dressings!*

GEMISCHTER SALAT

Bunte Blattsalat | Landgurke | Strauchtomaten | Radieschen |
Wirtshaus-^G oder veganes Balsamico-Kräuter-Dressing

6,00 €

CAESAR SALAD ^{D,M}

Knackiger Romanasalat | Croutons | Kirschtomaten |
Grana Padano | Caesar-Dressing

6,90 €



VORSPEISEN

KNOBLAUCHRÖSTBROT

vegan & ofenfrisch

5,50 €

HARZER WÜRZFLEISCH

Feines Ragout vom heimischen Jungschwein
mit Käse überbacken | Baguette

6,50 €

GRATINIERTES SPARGELRAGOUT ^{C,G}

Frischer Spargel mit Käse überbacken | Baguette

6,90 €

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

Buchenholzgeräucherte Forelle aus der Bodetaler Fischzucht
Rote Beete & Feldsalat | Sahnemeerrettich
Baguette & Butter

13,80 €



HAUSGEMACHTE SUPPEN

SOLJANKA

Regionale, süßsaure Eintopfspezialität

Tomate | Paprika | Gewürzgurke |

Wurst- & Fleischeinlage^{1,2,3,10}

7,50 €

RINDERKRAFTBRÜHE

Pfannkuchenstreifen^{C,F} | Wurzelgemüse | Schnittlauch

8,50 €

KAROTTEN-CURRYSUPPE

veganes Möhrensüppchen

6,60 €

SPARGELCREMESUPPE

vom frischen Spargel

7,50 €



GROSSE SALATE

WIRTSCHAUS SALAT

Bunte Blattsalate | Eisbergsalat | Strauchtomaten |
Landgurke | Radieschen | Möhre | geröstet Kerne | Baguette
Wirtshaus-^G oder veganes Balsamico-Kräuter-Dressing

13,50 €

Wahlweise dazu ...

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 6,00 €

GERÄUCHERTES FORELLENFILET 7,50 €

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 7,00 €



VEGETARISCH

FRISCHER SPARGEL (ca. 250g)

Wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti
sowie Sauce Hollandaise ^C, zerlassene Butter
oder vegane Hollandaise

19,50 €

Wahlweise dazu ...

RÜHREI 5,00 €

EDELPILZGULASCH VEGAN

frische Kräuterseitlinge & Champignons |
wahlweise mit Kartoffelrösti oder Petersilienkartoffeln

22,90 €

BÖHMISCHER KNÖDEL ^{A,C,G}

Champignonrahmsauce | Grilltomaten | Bergkäse

17,50 €

PASTA BOLO VEGAN

Linsen-Bolognese | Hartweizen-Spaghetti

16,90 €

VEGANE CURRYWURST ^F

Bodetaler Curry Sauce | Pommes Frites

16,90 €

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 behal-
ten wir uns vor 1,50 € zu berechnen



WIRTSCHAUSKÜCHE

KRUSTENBRATEN VOM JUNGSCHEIN

Eigene Jus | Salzkartoffeln | Krautsalat oder Sauerkraut

22,90 €

RINDERSCHMORBRATEN

Zwiebel-Balsamico-Sauce | grüne Bohnen | Kartoffelstampf ^G

23,90 €

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

Steaksauce | Kräuterbutterbaguette ^G | Salat |

28,90 €

PFEFFERSTEAK ^{G,I,J}

Rumpsteak vom Weiderind | Pfefferrahmsauce |
Grilltomate | Blattspinat | Kartoffelgratin

29,50 €

CURRYWURST

Bodetaler Curry Sauce | Pommes Frites

15,60 €

SCHINKEN & SPARGEL (ca. 250g)

Geräucherter Schweinschinken | Stangenspargel (ca. 250g) |
Petersilienkartoffeln | wahlweise Sauce Hollandaise ^C oder
zerlassene Butter

25,50 €

HÄHNCHENBRUST & SPARGEL

Gegrillte Hähnchenbrust | frischer Stangenspargel (ca. 250g) |
gegrillte Tomaten | wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti sowie Sauce Hollandaise ^C oder zerlassene Butter

26,50 €





BODETALER SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL VOM JUNGSCHWEINSRÜCKEN ^{A,C}

Wellig in Butterschmalz gebraten
Preiselbeeren | Zitrone |
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelsalat
21,50 €

SCHNITZEL & SPARGEL ^{A,C}

In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel |
frischer Stangenspargel (ca. 250g) |
wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti
sowie Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
29,50 €

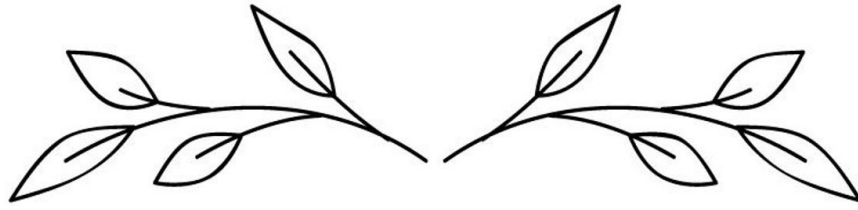
„JÄGERSCHNITZEL“ ^{A,C,G}

Wellig gebratenes Schweineschnitzel |
Champignonrahmsauce |
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelrösti
22,90 €

CAESAR CHICKEN SCHNITZEL ^{A,C,G}

Knuspriges Hähnchenschnitzel |
Knackiger Romanasalat | Croutons |
Kirschtomaten | Grana Padano |
Caesar-Dressing
19,50 €





HEIMISCHES WILD

“WILDERERNUDELN“

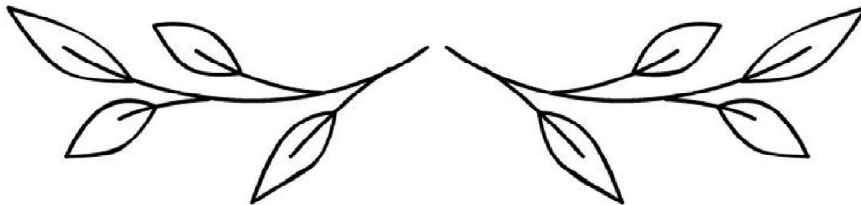
Bolognese vom Harzer Wildhirsch | DeCecco-Spaghetti | Grill-
tomaten | Rucola | gehobelter Parmesan

18,90 €

HARZER HIRSCHBRATWÜRSTCHEN

75% Wildhirsch & 25% Strohschwein von Metzger Vollmer
Wildsauce | Kartoffelstampf |
wahlweise Sauerkraut oder Krautsalat

21,50 €



HEIMISCHER FISCH

GEBRATENE BODETAL-FORELLE

Zwei Filets | Nussbutter | Zitrone |
Petersilienkartoffeln | Salatbeilage

25,50 €

ZWEIERLEI FORELLENFILETS

Ein gebratenes und ein geräuchertes Bodetal-Forellenfilet
Salatbeilage | wahlweise Butterkartoffeln oder Kartoffelsalat

25,50 €



DESSERT

KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Boskop-Apfelkompott

9,50 €

GEFÜLLTER BLAUBEEREN-PFANNKUCHEN

Vanilleeis | Blaubeerensoße

9,50 €

CRÈME BRÛLÉE

Bourbon Vanille | karamellierter Zucker | Beeren

7,00 €

PANNA COTTA

Panna Cotta | Rote Grütze

7,50 €



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 Wirtemberg, 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, Grad 5, Spätburgunder

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

HASSERÖDER PREMIUM PILS	0,3l € 4,00
Gebraut in Wernigerode am Harz	0,5l € 5,90
HASSERÖDER FÜRSTENBRÄU GRANAT	0,3l € 4,00
Granatrot – Fürstlich gebraut	0,5l € 5,90
HASSERÖDER RADLER	0,3l € 4,00
Pils mit Sprite	0,5l € 5,90
HASSERÖDER COLA	0,3l € 4,00
Pils mit Coca-Cola	0,5l € 5,90

FLASCHENBIERE

FRANZISKANER HEFE WEISSBIER	0,5l € 5,90
FRANZISKANER ALKOHOLFREI	0,5l € 5,90
Hefe-Weißbier alkoholfrei	
ALTENAUER HARZER HÜTTENBIER	0,33l € 4,20
Gebraut in Altenau im Harz	
ALTENAUER HARZER DUNKEL	0,33l € 4,20
Dunkle Bierspezialität mit feinem Malzaroma	
ALTENAUER NATUR-RADLER	0,33l € 4,20
Feinherbes Pils mit natürlichem Zitronensaft	
ALTENAUER FREIHEIT	0,33l € 4,20
Erfrischender Genuss aus Altenau im Harz	

LONGDRINKS

	4 cl
TANQUERAY GIN, 47,3% vol.	€ 9,50
HENDRICK'S GIN, 44,0% vol.	€ 11,00
HAVANNA CLUB, 3 Jahre 40,0% vol.	€ 9,50
HAVANNA CLUB, 7 Jahre 40,0% vol.	€ 11,50
JIM BEAM WHISKY, 40,0% vol.	€ 9,50
JACK DANIEL'S WHISKY, 40,0% vol.	€ 10,50
GLENFIDDICH SINGLE MALT, 40,0% vol.	€ 12,00
ABSOLUT VODKA, 40,0% vol.	€ 9,50
OSBORNE VETERANO, 30,0% vol.	€ 9,50

Zum Auffüllen 0,2l zur Wahl inkl.

Tonic, Cola oder Lemon

Longdrinks mit Red Bull^{1,6,7,9} **0,25l + € 2,50**

Flaschenpreise 0,7l € 120,00

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

Inkl. 1l Tonic, Cola oder Lemon zur Wahl

oder

Red Bull^{1,6,7,9} **4x 0,25l + € 10,00**

ALKOHOLFREIES

BODETALER LIMO	
Hausgemachte Bio-Zitronen Limonade,	0,2l € 4,50
herrlich erfrischend & genau richtig gesüßt	0,4l € 5,90
BODETALER EISTEE	0,2l € 4,50
Täglich frisch zubereitet	0,4l € 5,90
BODETALER LIMO & EISTEE	0,2l € 4,50
Halb und halb, die perfekte Mischung	0,4l € 5,90
FRITZ	0,33l € 3,90
Bio-Apfelschorle, Bio-Rhabarberschorle	
Kola ^{1,7} , Kola ohne Zucker ^{1,4,5,6,7}	
Mischmasch ^{1,9} , Limo Orange ^{1,3,10} , Limo Zitrone ^{3,10}	
THOMAS HENRY	0,2l € 3,90
Bitter Lemon ^{3,6,8} , Tonic Water ^{6,5,8} , Wild Berry ⁶ oder	
Ginger Ale ^{1,6,10}	
RED BULL^{1,6,7,9}	0,25l € 4,90
Säfte und Saftschorlen nach Saison	0,2l € 3,90
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	0,25l € 3,50
	0,75l € 6,50

HARZER DIGESTIFS 2cl

SCHIERKER FEUERSTEIN¹, 35,0% vol.	€ 3,50
KNACKIGE HASELNUSS, Likör 25,0% vol.	€ 3,50
MILDER KÜMMEL, Likör 35,0% vol.	€ 3,50
HIMBEERE, Obstbrand 40,0% vol.	€ 4,00
OBSTGARTEN, Obstbrand 39,0% vol.	€ 4,00
SCHMIEDEFEUER, Kräuterlikör 56,0% vol.	€ 4,00
MONOKEL, Premium Dry Gin 45,5% vol.	€ 5,00
ELSBURN, Single Malt Whisky 43,0% vol.	€ 5,00

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO⁷	€ 2,80
DOPPELTER ESPRESSO⁷	€ 4,00
KAFFEE CRÈME⁷	€ 3,50
CAPPUCINO⁷	€ 4,00
HAFERMILCH CAPPUCINO⁷	€ 4,50
LATTE MACCHIATO⁷	€ 4,50
HAFERMILCH MACCHIATO⁷	€ 5,00
CHOCIATTO⁷	€ 4,50
MILCHKAFFEE⁷	€ 4,00
HAFERMILCHKAFFEE⁷	€ 4,50
HEISSE MILCH	€ 3,00
HEISSE LINDT SCHOKOLADE	€ 4,00
KEO-TEE NACH SAISON	€ 4,00



ZUSATZSTOFFE

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



... 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 | 039454 8960-0



Stand:
Dez.
2024



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^{6,1} |
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^{6,1} 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

ORIGINAL JAGERTEE

5,00 €

HEISSE LINDT SCHOKOLADE

4,00 €



VORSPEISEN SALATE

*Vorweg oder zum Hauptgericht
mit hausgemachten Dressings!*

GEMISCHTER SALAT

Bunte Blattsalat | Landgurke | Strauchtomaten | Radieschen |
Wirtshaus-^G oder veganes Balsamico-Kräuter-Dressing
6,00 €

CAESAR SALAD^{D,M}

Knackiger Romanasalat | Croutons | Kirschtomaten |
Grana Padano | Caesar-Dressing
6,90 €



VORSPEISEN

KNOBLAUCHRÖSTBROT

vegan & ofenfrisch
5,50 €

HARZER WÜRZFLEISCH

Feines Ragout vom heimischen Jungschwein
mit Käse überbacken | Baguette
6,50 €

GRATINIERTES SPARGELRAGOUT^{C,G}

Frischer Spargel mit Käse überbacken | Baguette
6,90 €

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

Buchenholzgeräucherte Forelle aus der Bodetaler Fischzucht
Rote Beete & Feldsalat | Sahnemeerrettich
Baguette & Butter
13,80 €



HAUSGEMACHTE SUPPEN

SOLJANKA

Regionale, süßsaure Eintopfspezialität

Tomate | Paprika | Gewürzgurke |

Wurst- & Fleischeinlage^{1,2,3,10}

7,50 €

RINDERKRAFTBRÜHE

Pfannkuchenstreifen^{C,F} | Wurzelgemüse | Schnittlauch

8,50 €

KAROTTEN-CURRYSUPPE

veganes Möhrensüppchen

6,60 €

SPARGELCREMESUPPE

vom frischen Spargel

7,50 €



GROSSE SALATE

WIRTSCHAUS SALAT

Bunte Blattsalate | Eisbergsalat | Strauchtomaten |
Landgurke | Radieschen | Möhre | geröstet Kerne | Baguette
Wirtshaus-^G oder veganes Balsamico-Kräuter-Dressing

13,50 €

Wahlweise dazu ...

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 6,00 €

GERÄUCHERTES FORELLENFILET 7,50 €

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 7,00 €



VEGETARISCH

FRISCHER SPARGEL (ca. 250g)

Wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti
sowie Sauce Hollandaise ^C, zerlassene Butter
oder vegane Hollandaise

19,50 €

Wahlweise dazu ...

RÜHREI 5,00 €

EDELPILZGULASCH VEGAN

frische Kräuterseitlinge & Champignons |
wahlweise mit Kartoffelrösti oder Petersilienkartoffeln

22,90 €

BÖHMISCHER KNÖDEL ^{A,C,G}

Champignonrahmsauce | Grilltomaten | Bergkäse

17,50 €

PASTA BOLO VEGAN

Linsen-Bolognese | Hartweizen-Spaghetti

16,90 €

VEGANE CURRYWURST ^F

Bodetaler Curry Sauce | Pommes Frites

16,90 €

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 behal-
ten wir uns vor 1,50 € zu berechnen



WIRTSCHAUSKÜCHE

KRUSTENBRATEN VOM JUNGSCHEIN

Eigene Jus | Salzkartoffeln | Krautsalat oder Sauerkraut

22,90 €

RINDERSCHMORBRATEN

Zwiebel-Balsamico-Sauce | grüne Bohnen | Kartoffelstampf ^G

23,90 €

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

Steaksauce | Kräuterbutterbaguette ^G | Salat |

28,90 €

PFEFFERSTEAK ^{G,I,J}

Rumpsteak vom Weiderind | Pfefferrahmsauce |
Grilltomate | Blattspinat | Kartoffelgratin

29,50 €

CURRYWURST

Bodetaler Curry Sauce | Pommes Frites

15,60 €

SCHINKEN & SPARGEL (ca. 250g)

Geräucherter Schweinschinken | Stangenspargel (ca. 250g) |
Petersilienkartoffeln | wahlweise Sauce Hollandaise ^C oder
zerlassene Butter

25,50 €

HÄHNCHENBRUST & SPARGEL

Gegrillte Hähnchenbrust | frischer Stangenspargel (ca. 250g) |
gegrillte Tomaten | wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti sowie Sauce Hollandaise ^C oder zerlassene Butter

26,50 €





BODETALER SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL VOM JUNGSCHEINRÜCKEN ^{A,C}

Wellig in Butterschmalz gebraten
Preiselbeeren | Zitrone |
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelsalat
21,50 €

SCHNITZEL & SPARGEL ^{A,C}

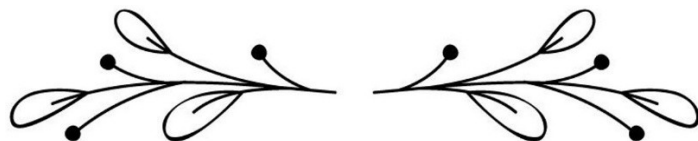
In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel |
frischer Stangenspargel (ca. 250g) |
wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelrösti
sowie Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
29,50 €

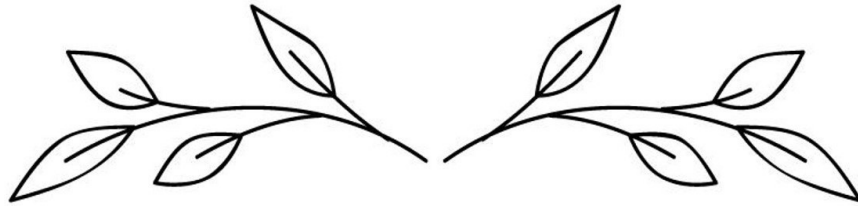
„JÄGERSCHNITZEL“ ^{A,C,G}

Wellig gebratenes Schweineschnitzel |
Champignonrahmsauce |
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelrösti
22,90 €

CAESAR CHICKEN SCHNITZEL ^{A,C,G}

Knuspriges Hähnchenschnitzel |
Knackiger Romanasalat | Croutons |
Kirschtomaten | Grana Padano |
Caesar-Dressing
19,50 €





HEIMISCHES WILD

“WILDERERNUDELN“

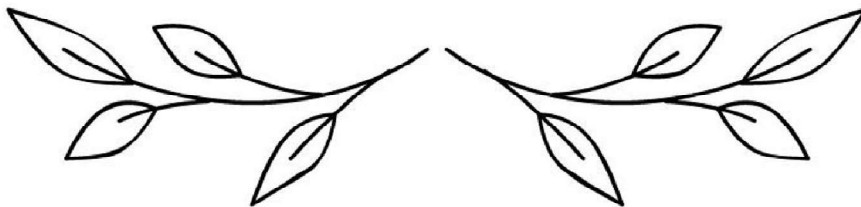
Bolognese vom Harzer Wildhirsch | DeCecco-Spaghetti | Grill-
tomaten | Rucola | gehobelter Parmesan

18,90 €

HARZER HIRSCHBRATWÜRSTCHEN

75% Wildhirsch & 25% Strohschwein von Metzger Vollmer
Wildsauce | Kartoffelstampf |
wahlweise Sauerkraut oder Krautsalat

21,50 €



HEIMISCHER FISCH

GEBRATENE BODETAL-FORELLE

Zwei Filets | Nussbutter | Zitrone |
Petersilienkartoffeln | Salatbeilage

25,50 €

ZWEIERLEI FORELLENFILETS

Ein gebratenes und ein geräuchertes Bodetal-Forellenfilet
Salatbeilage | wahlweise Butterkartoffeln oder Kartoffelsalat

25,50 €



DESSERT

KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Boskop-Apfelkompott

9,50 €

GEFÜLLTER BLAUBEEREN-PFANNKUCHEN

Vanilleeis | Blaubeerensoße

9,50 €

CRÈME BRÛLÉE

Bourbon Vanille | karamellierter Zucker | Beeren

7,00 €

PANNA COTTA

Panna Cotta | Rote Grütze

7,50 €



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 Wirtemberg, 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, Grad 5, Spätburgunder

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

HASSERÖDER PREMIUM PILS	0,3l € 4,00
Gebraut in Wernigerode am Harz	0,5l € 5,90
HASSERÖDER FÜRSTENBRÄU GRANAT	0,3l € 4,00
Granatrot – Fürstlich gebraut	0,5l € 5,90
HASSERÖDER RADLER	0,3l € 4,00
Pils mit Sprite	0,5l € 5,90
HASSERÖDER COLA	0,3l € 4,00
Pils mit Coca-Cola	0,5l € 5,90

FLASCHENBIERE

FRANZISKANER HEFE WEISSBIER	0,5l € 5,90
FRANZISKANER ALKOHOLFREI	0,5l € 5,90
Hefe-Weißbier alkoholfrei	
ALTENAUER HARZER HÜTTENBIER	0,33l € 4,20
Gebraut in Altenau im Harz	
ALTENAUER HARZER DUNKEL	0,33l € 4,20
Dunkle Bierspezialität mit feinem Malzaroma	
ALTENAUER NATUR-RADLER	0,33l € 4,20
Feinherbes Pils mit natürlichem Zitronensaft	
ALTENAUER FREIHEIT	0,33l € 4,20
Erfrischender Genuss aus Altenau im Harz	

LONGDRINKS

	4 cl
TANQUERAY GIN, 47,3% vol.	€ 9,50
HENDRICK'S GIN, 44,0% vol.	€ 11,00
HAVANNA CLUB, 3 Jahre 40,0% vol.	€ 9,50
HAVANNA CLUB, 7 Jahre 40,0% vol.	€ 11,50
JIM BEAM WHISKY, 40,0% vol.	€ 9,50
JACK DANIEL'S WHISKY, 40,0% vol.	€ 10,50
GLENFIDDICH SINGLE MALT, 40,0% vol.	€ 12,00
ABSOLUT VODKA, 40,0% vol.	€ 9,50
OSBORNE VETERANO, 30,0% vol.	€ 9,50

Zum Auffüllen 0,2l zur Wahl inkl.

Tonic, Cola oder Lemon

Longdrinks mit Red Bull^{1,6,7,9} **0,25l + € 2,50**

Flaschenpreise 0,7l € 120,00

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

Inkl. 1l Tonic, Cola oder Lemon zur Wahl

oder

Red Bull^{1,6,7,9} **4x 0,25l + € 10,00**

ALKOHOLFREIES

BODETALER LIMO	
Hausgemachte Bio-Zitronen Limonade,	0,2l € 4,50
herrlich erfrischend & genau richtig gesüßt	0,4l € 5,90
BODETALER EISTEE	0,2l € 4,50
Täglich frisch zubereitet	0,4l € 5,90
BODETALER LIMO & EISTEE	0,2l € 4,50
Halb und halb, die perfekte Mischung	0,4l € 5,90
FRITZ	0,33l € 3,90
Bio-Apfelschorle, Bio-Rhabarberschorle	
Kola ^{1,7} , Kola ohne Zucker ^{1,4,5,6,7}	
Mischmasch ^{1,9} , Limo Orange ^{1,3,10} , Limo Zitrone ^{3,10}	
THOMAS HENRY	0,2l € 3,90
Bitter Lemon ^{3,6,8} , Tonic Water ^{6,5,8} , Wild Berry ⁶ oder	
Ginger Ale ^{1,6,10}	
RED BULL^{1,6,7,9}	0,25l € 4,90
Säfte und Saftschorlen nach Saison	0,2l € 3,90
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	0,25l € 3,50
	0,75l € 6,50

HARZER DIGESTIFS 2cl

SCHIERKER FEUERSTEIN¹, 35,0% vol.	€ 3,50
KNACKIGE HASELNUSS, Likör 25,0% vol.	€ 3,50
MILDER KÜMMEL, Likör 35,0% vol.	€ 3,50
HIMBEERE, Obstbrand 40,0% vol.	€ 4,00
OBSTGARTEN, Obstbrand 39,0% vol.	€ 4,00
SCHMIEDEFEUER, Kräuterlikör 56,0% vol.	€ 4,00
MONOKEL, Premium Dry Gin 45,5% vol.	€ 5,00
ELSBURN, Single Malt Whisky 43,0% vol.	€ 5,00

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO⁷	€ 2,80
DOPPELTER ESPRESSO⁷	€ 4,00
KAFFEE CRÈME⁷	€ 3,50
CAPPUCINO⁷	€ 4,00
HAFERMILCH CAPPUCINO⁷	€ 4,50
LATTE MACCHIATO⁷	€ 4,50
HAFERMILCH MACCHIATO⁷	€ 5,00
CHOCIATTO⁷	€ 4,50
MILCHKAFFEE⁷	€ 4,00
HAFERMILCHKAFFEE⁷	€ 4,50
HEISSE MILCH	€ 3,00
HEISSE LINDT SCHOKOLADE	€ 4,00
KEO-TEE NACH SAISON	€ 4,00



ZUSATZSTOFFE

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



... 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 | 039454 8960-0



Stand:
Dez.
2024