



SPEISE- UND GETRÄNKE KARTE

ALLE PREISE IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN SOWIE INFORMATI-
ONEN ÜBER ZUSATZSTOFFE STEHT IHNEN UNSER SERVIVEPERSO-
NAL 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 €



SUPPEN & VORSPEISEN

SOLJANKA

Regionale, süßsaure Eintopfspezialität
Tomate | Paprika | Gewürzgurke |
Wurst- & Fleischeinlage^{1,2,3,10}
7,50 €

KAROTTEN-CURRYSUPPE

veganes Möhrensüppchen
6,60 €

GEMISCHTER SALAT

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

KNOBLAUCHRÖSTBROT

vegan & ofenfrisch
5,50 €

HARZER WÜRZFLEISCH

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



VEGETARISCH & FISCH

WIRTSHAUS 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 €

PASTA BOLO VEGAN

Linsen-Bolognese | Hartweizen-Spaghetti

16,90 €

GROSSE PORTION KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Boskop-Äpfelkompott

16,90 €

GEBRATENE BODETAL-FORELLE

Zwei Filets | Nussbutter | Zitrone |
Petersilienkartoffeln | Salatbeilage

25,50 €

ZWEIERLEI FORELLENFILETS

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

25,50 €



WIRTSCHAUSKÜCHE

KRUSTENBRATEN VOM JUNGSCHEIN

Harzer Dunkelbiersauce | Petersilienkartoffeln |
wahlweise Grüne Bohnen mit Speck oder Sauerkraut

22,90 €

WIENER SCHNITZEL VOM JUNGSCHEINRÜCKEN ^{A,C}

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

22,50 €

„JÄGERSCHNITZEL“ ^{A,C,G}

Wellig gebratenes Schweineschnitzel |
Champignonrahmsauce |
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelrösti

23,90 €

„WILDERERNUDELN“

Bolognese vom Harzer Wildhirsch | DeCecco-Spaghetti |
Grilltomaten | Rucola | gehobelter Parmesan

18,90 €

HARZER HIRSCHBRATWÜSTCHEN

75% Wildhirsch & 25% Strohschwein vom Metzger Vollmer
Wildsauce | Apfel-Rotkohl | Kartoffelstampf

21,50 €

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



DESSERT

KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Boskop-Apfelkompott
9,50 €

CRÈME BRÛLÉE

Bourbon Vanille | karamellisierter Zucker | Beeren
7,00 €

EISBECHER

Auswahl an Eissorten nach Tagesangebot
Zwei große Kugeln Mövenpick-Eis | Sahne
6,50 €

KUCHEN UND TORTEN

Nach Tagesangebot
Stück Kuchen / Stück Torte
4,00 € / 5,00 €



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 Graf von Kageneck, Baden.

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

Glas 0,2l € 7,50 // Flasche 1l € 29,00

GRAD 5 WEISSWEINCUVÉE,

Collegium Wirtemberg, Württemberg.

Dieser liebeliche 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

ROSÉ 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

| | |
|--|----------------|
| 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} | |
| BITTER-LIMONDEN | 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:
Okt.
2025