



Speise- und Getränkemkarte

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sowie Informationen über Zusatzstoffe steht Ihnen unser Servicepersonal gerne beratend zur Verfügung

APERITIFS

Bodetaler Berry

Fruchtig erfrischend

Monokel Gin | Zitronensaft | Grenadine^{6,1} | Schwarze Johannisbeere

Glas 0,2l / 9,00

Harz Spritz

Fruchtig erfrischend

Secco | Grapefruitsaft | Bodetaler Limo

Glas 0,2l / 9,00

Aperol Spritz

Aperol | 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

Winterliche Käselauchsuppe

Harzer Wildhack | Baguette

7,90

Süßkartoffelsuppe vegan

mit Pistazien & Karamellsirup | Baguette

7,90

Harzer Würzfleisch

Feines Ragout vom Jungschwein

mit Käse überbacken | Baguette

6,50

Gemischter Salat vegan

Bunte Blattsalate | Landgurke | Strauchtomaten | Radieschen |

Balsamico-Kräuter-Dressing

6,00

Knoblauchröstbrot vegan

ofenfrisch

5,50

VEGETARISCH

Wirtshaus Salat vegan

Bunte Blattsalate | Eisbergsalat | Strauchtomaten | Landgurke |

Radieschen | Möhre | geröstet Kerne | Baguette

Balsamico-Kräuter-Dressing

13,50

Wahlweise dazu: Gratinierter Ziegenkäse 6,00 /

Geräuchertes Forellenfilet 7,50

Gebratene Kartoffelklöße

Champignonrahmsauce | gegrillte Tomaten |

Kräuter | Rucola | Emmentaler Käse

17,50

Soja Gulasch vegan

Champignons | Paprika | Tomaten | Kartoffelrösti oder Salzkartoffeln

17,90

Große Portion Kaiserschmarrn

Beeren | Zwetschgenröster | Apfelkompott

17,90

Wahlweise dazu: Kugel Bourbon Vanille-Eis 2,80

WIRTSCHAUS KLASSIKER

Krustenbraten

aus der Schweinekeule | Harzer Dunkelbiersauce |
wahlweise Sauerkraut oder Grüne Bohnen mit Speck /
Petersilienkartoffeln oder Kartoffelklöße

22,90

Knusprige Bauernente

Entenkeule | Entenjus | Orangen-Chutney |
Apel Rotkohl | Kartoffelklöße

24,90

BODETALER SCHNITZEL

aus dem Schweinerücken, handgeklopft, frisch paniert & wellig gebraten

Schnitzel Wiener Art

Preiselbeeren | Zitrone | wahlweise Pommes frites oder Butterkartoffeln

22,50

Jägerschnitzel

Champignonrahmsauce | wahlweise Pommes frites oder Kartoffelrösti

23,90

Heimatküche - bodenständig, kreativ



www.bodetalerwirtschaus.de

HARZER WILD

Hirschbratwürstchen

75% Wildhirsch & 25%Strohschwein vom Metzger Vollmer

Wildsauce | Apfel-Rotkohl | Kartoffelstampf

21,50

Saftiges Hirschgulasch

wahlweise Apfelrotkohl oder Rosenkohl /

Spätzle oder Kartoffelklöße

24,50

Wilderernudeln

Bolognese vom Wildhirsch | DeCecco-Spaghetti |

Grilltomaten | Rucola | gehobelter Parmesan

18,90

HARZER FISCH

Gebratene Forelle

Zwei in Butter gebratene Bodetal-Forellenfilets |

Nussbutter | Zitrone | Salatbeilage |

wahlweise Petersilienkartoffeln oder Kartoffelstampf

25,50

Zweierlei Forellenfilets

Ein gebratenes und ein geräuchertes Bodetal-Forellenfilet |

Salatbeilage | Zitrone | Meerrettich |

wahlweise Petersilienkartoffeln oder Kartoffelstampf

25,50

Geräucherte Forelle – lauwarm serviert

Zwei Buchenholz-geräucherte Bodetal-Forellenfilets |

Salatbeilage | Rote Beete | Zitrone | Meerrettich |

Preiselbeeren | Butterkartoffeln

25,50

SÜSSES

Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster | Apfelkompott

9,50

Crème Brûlée

Bourbon Vanille | karamellierter Zucker | Beeren

7,00

Gratinierter Ziegenkäse

Harzer Gebirgshonig | Apfelkompott | Mandeln

8,50

Eisbecher

Zwei Kugeln Mövenpick-Eis mit Sahne - nach Wahl:

Vanille | Schoko | Erdbeere | Macadamia | Himbeere (vegan)

6,50

Kuchen & Torten

Nach Tagesangebot

Stück Kuchen 4,00 /

Stück Torte 5,00