



---

## Suppen

**Rinderkraftbrühe mit  
Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen  
5,50 €**

**Streifen vom hausgebeizten Graved Lachs auf  
Schwarzwurzel - Cremesuppe  
5,90 €**

## Vorspeisen

**feine Blätterteigpastete gefüllt mit Würzfleisch, Käse  
5,50 €**

**kleiner bunter Salat,  
dazu ein gebackenes Ei, Graved Lachs, Nüsse, Kerne,  
Früchte, Grana - Padano - Späne   
6,90 €**

**hausgemachtes Carpaccio  
vom Rinderfilet unter „Wienröder St. Hubertussoße“,  
Pinienkerne, Macadamianussöl, Rucola, Baguette  
11,90 €**

**( - vegetarisch)**



---

## **Fischspezialitäten**

**Harzer Forelle „Müllerin Art“,  
Salzkartoffeln, zerlassene Butter,  
kleiner bunter Salat  
15,50 €**

**Harzer Forelle gefüllt mit Speck und Zwiebeln,  
Salzkartoffeln  
15,50 €**

**Röstzwiebelkruste auf Zanderfilet,  
Schwarzwurzel à la crème, Kartoffelstampf  
15,90 €**

**Zander auf buntem Gemüse,  
Pommery Senf - Kartoffel - Stampf  
15,90 €**



---

## **Hauptspeisen**

**gebratenes Schweineschnitzel,  
Schwarzwurzel à la crème, Süßkartoffelgitter  
12,90 €**

**Schweinesteak „au four“, mit feinem Würzfleisch  
und deutschem Goudakäse<sup>1</sup> überbacken,  
Röstchampignons, Kroketten aus eigener Herstellung  
15,50 €**

**„Hubertus Pfännchen“  
gegrillte Schweinefiletmedaillons,  
Rahmwirsing, Süßkartoffel Pommes Frites  
16,90 €**

**geschmorte Gänsekeule, Rotkohl,  
Lebkuchen-Rotweinsoupe, Kartoffelklöße  
17,50 €**

**Rinderroulade „nach Art des Hauses“  
(gefüllt mit Gurke, Zwiebel, Senf, Schinkenspeck),  
Apfelrotkohl, Kartoffelstampf  
17,90 €**

**gegrilltes südamerikanisches Rumpsteak (ca. 200g),  
frische Champignons,  
Steakhaus - Pommes, Kräuterbutter  
21,50 €**



---

## Vegetarische Gerichte

**Rosenkohl - Gnocchi - Pfanne**  
**(Rosenkohl, Gnocchi, Walnüsse, Grana Padano)**   
**12,50 €**

**hausgemachte Kartoffel - Pilzrolle**   
**12,50 €**

## Kalte Speisen

**Aufschnittplatte „St. Hubertus“<sup>1,8,9,10</sup>**  
**(Auswahl von Harzer Wurst, Schinken und**  
**Käsespezialitäten, dazu Brot und Butter)**  
**10,50 €**

## Salate

**Wintersalat**  
**mit Honig und Thymian gratinierte Ziegenkäsetaler**  
**auf buntem Blattsalat der Saison,**  
**Gurke, Tomaten, Paprika, Ei, Walnusskerne, Früchte,**  
**hausgebackenes Winterbrot**  
**12,90 €**

**( - vegetarisch)**



---

## **Wildgerichte**

**hausgemachte Wildschweinsülze,  
Remoulade nach Art des Hauses, Bratkartoffeln  
12,90 €**

**Wienröder Wildbratwurst auf tomatisiertem Sauerkraut,  
Kartoffelstampf  
13,50 €**

**Wildbällchen mit Nudeln,  
frische Champignons, Rahmsoße  
15,50 €**

**feines Wildgulasch  
in Buttermilchbeize eingelegt, Preiselbeersöße,  
Apfelrotkohl, Semmelknödel  
16,50 €**

**gebratener Hirschrücken mit Wildgewürz im Speckmantel,  
frische Wiesenchampignons, Rotweinjus,  
Kroketten aus eigener Herstellung  
21,50 €**



---

## **Dessert**

**karamellierte Apfelspalten an Vanilleeis<sup>1</sup>**  
**4,80 €**

**frisch gebackene Waffel,**  
**mit Kirschen, Vanilleeis<sup>1</sup> und Sahne**  
**4,90 €**

**gebackenes Eis<sup>1</sup> im Kokosmantel an Zimtkirschen**  
**5,50 €**

**gebratener Pudding<sup>1</sup> auf Chilikirschen**  
**5,90 €**

**hausgemachter Käsekuchen im Glas**  
**5,50 €**

**Schokoladenfondue von Vollmilch-, Zartbitter-  
oder weißer Schokolade mit frischen Früchten**  
**7,90 €**



---

## Aperitifs

<b>Martini Bianco, Extra Dry, Rosso</b>	<b>5cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Campari<sup>2</sup></b>	<b>5cl</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>10cl</b>	<b>4,50 €</b>

## Softdrinks

<b>Bad Liebenwerdaer</b>	<b>0,25l</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	<b>0,75l</b>	<b>4,80 €</b>

<b>Bad Liebenwerdaer</b>	<b>0,25l</b>	<b>2,20 €</b>
<b>naturell</b>	<b>0,75l</b>	<b>4,80 €</b>

<b>Schweppes Tonic Water<sup>10</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Schweppes Ginger Ale<sup>2</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>3,10</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>

<b>Coca Cola<sup>2,11</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00 €</b>
	<b>0,4l</b>	<b>3,80 €</b>

<b>Coca Cola light<sup>1,3,5,6,11</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00 €</b>
	<b>0,4l</b>	<b>3,80 €</b>

<b>Coca Cola zero<sup>1,3,5,6,11</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00 €</b>
	<b>0,4l</b>	<b>3,80 €</b>

<b>Fanta<sup>2,3</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00 €</b>
	<b>0,4l</b>	<b>3,80 €</b>

<b>Sprite<sup>4</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00 €</b>
	<b>0,4l</b>	<b>3,80 €</b>



---

## **Säfte – Nektare – Fruchtsaftgetränke**

<b>Bauer Apfelsaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Bauer Orangensaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Bauer Bananenektar</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Bauer Sauerkirschnektar</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Bauer Johannesbeerenektar</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Bauer Traubensaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Bauer Mangonektar</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Bauer Tomatensaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
	<b>0,4l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Rhabarbersaftschorle</b>	<b>0,33l</b>	<b>2,80 €</b>

## **Heißgetränke**

<b>Tasse Kaffee<sup>3</sup></b>	<b>2,10 €</b>
<b>Kännchen Kaffee<sup>3</sup></b>	<b>3,80 €</b>
<b>Pott Kaffee<sup>3</sup></b>	<b>3,80 €</b>
<b>Cappuccino<sup>3</sup></b>	<b>2,80 €</b>
<b>Milchkaffee<sup>3</sup></b>	<b>3,20 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>3</sup></b>	<b>3,20 €</b>
<b>Espresso<sup>3</sup></b>	<b>2,20 €</b>
<b>Doppelter Espresso<sup>3</sup></b>	<b>3,90 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Irish Coffee<sup>3</sup></b>	<b>3,90 €</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Kännchen Tee</b>	<b>3,90 €</b>

**1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat  
6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle  
7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt,  
10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker,  
13 geschwärzt, 14 gewachst**





---

### **Bier vom Fass**

<b>Wernesgrüner Pils</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60 €</b>
	<b>0,5l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,80 €</b>
	<b>0,5l</b>	<b>4,40 €</b>

### **Flaschenbiere**

<b>Clausthaler alkoholfrei</b>	<b>0,33l</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Erdinger Weizenbier (hell, dunkel oder alkoholfrei)</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Berliner Kindl Weisse (Himbeere, Waldmeister)</b>	<b>0,33l</b>	<b>2,80 €</b>

### **Longdrinks**

<b>Campari<sup>1</sup> Orange</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Bacardi Cola<sup>1,3</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Whisky Cola<sup>1,3</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Weinbrand Cola<sup>1,3</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Korn Cola<sup>1,3</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Gin Tonic<sup>2</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Wodka Lemon<sup>2,4</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>



---

## **Whisky/ Whiskey**

<b>Jim Beam</b>	<b>4cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Johnny Walker Red Label<sup>1</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Johnny Walker Black Label<sup>1</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Glennfiddich 12 Jahre<sup>1</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>The Balvenie 12 Jahre</b>	<b>4cl</b>	<b>7,80 €</b>

## **Cognac**

<b>Remy Martin V.S.</b>	<b>2cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Hennessy V.S.</b>	<b>2cl</b>	<b>3,80 €</b>

## **Weinbrand**

<b>Wilthener Goldkrone</b>	<b>2cl</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Asbach Uralt</b>	<b>2cl</b>	<b>2,40 €</b>

## **Obstdestillate**

<b>Echter Nordhäuser „Reiche Ernte“ (Williams Birne, Mirabelle, Himbeere, Obstler, Haselnuss)</b>	<b>2cl</b>	<b>2,30 €</b>
---	------------	---------------

## **Wodka**

<b>Moskovskaya</b>	<b>2cl</b>	<b>1,90 €</b>
--------------------	------------	---------------



---

## **Spirituosen**

<b>Nordhäuser Doppelkorn</b>	<b>2cl</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Malteser Kreuzaquavit</b>	<b>2cl</b>	<b>2,40 €</b>

## **Bitters**

<b>Schierker Feuerstein</b>	<b>2cl</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2cl</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Kümmerling</b>	<b>2cl</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>2cl</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>2cl</b>	<b>2,30 €</b>

## **Liköre**

<b>Edelkirsch</b>	<b>2cl</b>	<b>1,70 €</b>
<b>Eierlikör</b>	<b>2cl</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Bailey's<sup>13</sup></b>	<b>2cl</b>	<b>2,30 €</b>