

Unsere Winterkarte



Würzfleisch vom Schwein

8,50€

mit Champignons und Käse überbacken, dazu eine Zitronenecke und Baguette (A1, A2, G, I, 1, 2)

Suppen

Süßkartoffel-Linsensuppe (vegan)	6,90 €
mit Croûtons	
(A1)	
Hausgemachter Eintopf	8,20 €
(A1, G, I, J, 2, 3)	
mit Bockwurst	+ 2,50 €
(I, J, 2, 3)	

Calat

Caesar Salat

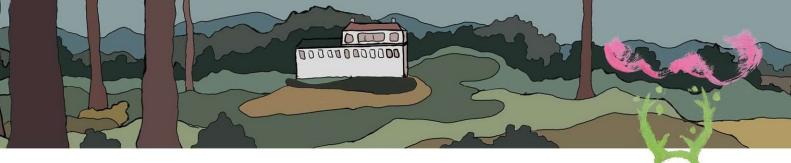
mit Croûtons, Tomaten, Parmesan, Hähnchen und Caesar-Dressing, dazu Baguette

(A1, A2, C, G, H1, N)

groß	14,90€
Gurken-Avocado-Tatar	9,80 €

auf Rote-Bete-Carpaccio, dazu Baguette (A1, A2, N)





Hanptspeisen Pinsa



Pinsa besteht aus einem handgepressten Pizzateig, welcher mehrere Mehlsorten kombiniert. Der geformte Teig wird bei uns mit würzigem Schmand bestrichen und im Anschluss gebacken. Danach wird die Pinsa mit weiteren Zutaten belegt.

Pinsa "Feta" 15,90€ mit würzigem Schmand, Feta, getrockneten Tomaten, Honig

und Sonnenblumenkernen (A1, G, 1, 3)

17,60€ Pinsa "Cheddar"

mit würzigem Schmand, Paprika, Cheddar, roter Zwiebel und Rinderhackfleisch (A1, G, 1)

Burger

22,90€ Wildburger

mit Cheddarkäse überbacken, Tomate, roter Zwiebel, Rucola, Burgersauce, dazu Steakhouse-Pommes (A1, G, C, J, N, 1)

19,60€ Linsen - Burger (vegan)

mit Tomate, Avocado, Rucola, veganer Sweet-Chili-Mayo, dazu Steakhouse-Pommes (A1, F, J, N)

1,50€ Beilagenänderung







Weitere Hanptgänge

Zwiebel - Cheddar - Schnitzel Schnitzel vom Schweinerücken, mit Zwiebelschmand und Cheddarkäse überbacken, dazu Steakhouse-Pommes (A1, C, G,1, 2, 3)	21,60€
Kaiserpfännchen kleine Pfanne mit Schnitzel, Rinderboulette und Hähnchen auf Rahmchampignons, dazu Steakhouse-Pommes (A1, C, E, F, G, J, 2, 3)	24,90€
"Förstertopf" Gulasch vom Rind mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen (I, J, N, 2, 3, 8)	20,90€
"Armes Würstchen" Currywurst vom Schauener Schlachter mit hausgemachter Currysauce, dazu Steakhouse-Pommes (A1, J, 1, 3, 10)	15,60€
Zanderfilet auf Rahmchampignons gebratenes Zanderfilet auf Rahmchampignons, dazu Spätzle	24,90€
(A1, C, D, G) Spätzle mit Rahmchampignons (vegetarisch) Spätzle mit Rahmchampignons, Rucola und Parmesan (A1, C, G, 2, 3)	15,90€
mit Hähnchen	+ 4,50 €

Beilagenänderung 1,50 €







Tischlein deck Dich - für unsere kleinen Gäste

"Frau Holle" Milchreis mit Zimt, Zucker und Apfelmus (G, 3, 8)	6,50€
"Goldmarie" kleines Hähnchenschnitzel mit Steakhouse-Pommes (A1, C, F, H1)	8,90€
"Sterntaler" drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus (C, 3, 8)	5,50€
"Hänsel und Gretel" eine Kugel Vanilleeis, Sahne, Streusel und eine kleine Überraschung (A, C, E, F, G, H, 1, 8)	5,00€

Beilagenänderung 1,50 €









10,90€

"Armeleuteberg" (vegetarisch)	9,90€
hausgemachter, heißer Hefekloß mit Kirschen	
(A1, C, G, 3, 8)	
Waffeln (vegetarisch)	5,90 €
mit Puderzucker	
(A1)	

Fisspezialitäten

mit Vanilleeis und heißen Kirschen

Armeleutebergbecher drei Kugeln Vanilleeis mit Heidelbeeren und Sahne (A1, C, F, G)	7,50 €
Walnussbecher drei Kugeln Walnusseis mit karamellisierten Walnüssen und Sahne (A1, C, F, G)	8,50 €

Schauen Sie gerne bei unserer Eis- und Kuchentheke im Gastraum vorbei!



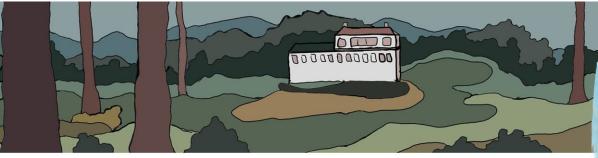


Aperitifs

Martini Bianco	5 cl	5,50€
Glas Rotkäppchen Sekt	0,10	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	0,75 l
Blankenburger Wiesenquell spritzig oder naturell	3,40 €	5,50€
Erfrischungsgetränke	0,25 l	
Blankenburger Wiesenquell Tonic Water (4, 11)	3,40 €	
Blankenburger Wiesenquell Ginger Ale (1)	3,40 €	
Blankenburger Wiesenquell Bitter Lemon (3, 4, 11)	3,40 €	
Softgetränke	0,20	0,40
Sinalco Cola (1, 10)	2,90€	4,20 €
Sinalco Cola zero (1, 8, 10)	2,90 €	4,20 €
Sinalco Zitrone (1, 8, 10)	2,90€	4,20 €
Sinalco Orange (1)	2,90 €	4,20 €
Sinalco Spezi (1, 10)	2,90€	4,20 €
	F	lasche 0,33 l
Altenauer Kräuter Limmo		3,90 €
Altenauer Beeren Limmo		3,90€





Säfte

Dr. Bosse Traditionsobst – 100% Biofrüchte aus dem Harz	0,20 l	0,40 l
Apfelsaft "Harzer Streufel" (100% Apfel - naturtrüb)	4,20 €	5,50€
Birnen-Apfelsaft "Harzer Bipfel" (70% Birne + 30% Apfel - naturtrüb)	4,20 €	5,50€
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich	3,50€	4,90 €
Bauer Fruchtsäfte – fruchtig und frisch	0,20	0,40
Orangensaft	3,20€	4,30€
Apfelsaft	3,20€	4,30 €
Maracujasaft	3,50 €	4,50 €
Bananensaft	3,20 €	4,30€
Kirschsaft	3,50€	4,50 €
KiBa	3,50€	4,50 €
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich	2,80 €	4,20 €

Heißgetränke

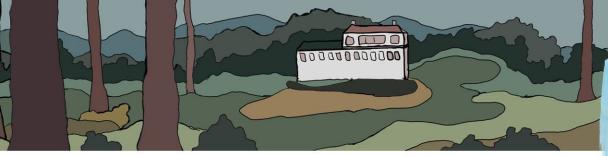
Kaffeevariationen

Tasse Kaffee (10)	2,50 €
Tasse Kaffee Créma (10)	2,50 €
Pott Kaffee (10)	4,00 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,50 €
Cappuccino (10)	4,50 €
Großer Cappuccino (10)	6,00€
Milchkaffee (10)	4,20 €
Latte Macchiato (10)	4,20 €
Espresso (10)	2,50€
Doppelter Espresso (10)	4,00 €

... oder variieren Sie Ihren Kaffee mit:

Vanille- (2), Karamell- (1), Zimt- (1, 2), Amarettoflavour (14)	+ 0,70 €
Baileys (1, 16)	+3,20€







Unsere besonderen Kaffeespezialitäten

und Sahnehaube

"Armeleutebergkaffee" – Kaffee (10) mit Armeleutebergschluck	6,50 €
und Sahnehaube	
"Irish Coffee" – Kaffee (10) mit Irish Whiskey (Tullamore Dew)	7,50€

Unsere Lieblingsschokolnde

Becher dunkle Schokolade	4,00€
mit Sahne	+ 0,50 €
"Chococino" – dunkle Schokolade mit Espresso (10)	5,70 €
Feinste Schokolade mit Rum (1) oder Amaretto (14) und Sahnehaube	7,50 €

Weitere Heißgetränke

"Heißes Nönnchen" aus Wöltingerode, warmer Zimtlikör mit Sahnehaube	4,50€
Jagertee	4,90 €
Grog mit Rum (1)	4,90 €
Apfelpunsch (Saisonal)	4,00€
Glühwein (5) (Saisonal)	4,00€
Kinderpunsch – alkoholfrei (Saisonal)	3,50€

It's always tea time!

LeafCup – Blatttee – perfekter Geschmack von Ronnefeld 3,00 €

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Rooibostee, Kräutertee, Früchtetee, Pfefferminztee







Biere

Frisch vom Fass – natürlich aus Wernigerode	0,30 l	0,50 l
Hasseröder Premium Pils (A)	3,90 €	5,50€
Hasseröder Premium Radler (A)	3,90 €	5,50€
Hasseröder Schwarzbier (A)	4,20 €	5,70€
Hasseröder Fürstenbräu Granat (A)	4,20 €	5,70€
Franziskaner Hefeweizen (A)		5,70€
Flaschenbiere	Fla	sche 0,33 l
Altenauer Hüttenbier (A)		3,90 €
Alkoholfreies Bier (A)		3,90€
Franziskaner Hefe (A) – alkoholfrei		5,70€
Spiritnosen	2 cl	4 cl
"Armeleutebergschluck" – Kräuterlikör	3,50€	5,50€
Schierker Feuerstein	3,50€	5,50€
Obstbrände von Prinz	3,50€	4,20€
Nordhäuser Doppelkorn	3,20€	4,00€
Nordhäuser Beerenfrucht	3,20€	4,00€
Malteser Aquavit	3,20€	4,00€
Waterser Adda We	3,20 €	1,00 C

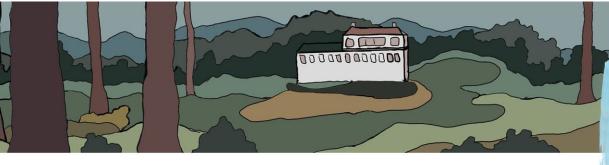
Weitere Spirituosen auf Anfrage!

Rotkappchen Sett

(trocken oder halbtrocken)

Glas	0,10	3,20€
Piccolo	0,20	6,50 €
Flasche	0,75 l	18,00€

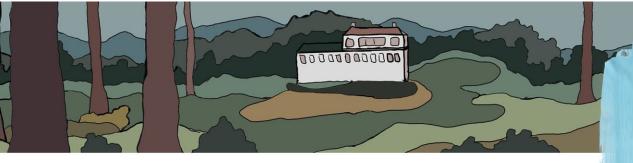






Weißweine	Flasche 0,70 l	Glas 0,20 I
Duttweiler Kreuzberg Gelber Muskateller edelsüß, fruchtig, blumig, feines Bukett	21,90€	6,50€
Duttweiler Kreuzberg Riesling trocken QbA, elegantes, frisches Fruchtspiel Duttweiler Kalkberg	22,50 € 23,90 €	6,50 € 6,50 €
Weißburgunder fein herb, blumig, pikant	22.00.5	6.50.6
Duttweiler Kreuzberg Grauburgunder Spätlese trocken, dichte Sortenstruktur	23,90€	6,50€
Roséweine		
Duttweiler Cuvée Rose trocken QbA, feines Aroma nach Johannesbeere und Minze	21,90€	6,50€
Rotweine		
Duttweiler Kreuzberg Saint Laurent trocken QbA, kräftig, nachhaltig	23,90€	7,00 €
Duttweiler Kalkberg Merlot trocken QbA, elegantes Fruchtspiel	23,90 €	7,00€
Weinschorle	ا 0,20	5,50€







Cuba Libre (1, 10) – das ungeschminkte Original Havanna Club "Anejo 7 Anos", Cola, Limettensaft, Eis	8,50€
Grüne Wiese Orangensaft, Blue Curacao, Sekt, Orange, Eis	7,50€
Aperol Spritz (1, 11) Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis	7,50€
Hugo (2) Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Eis	7,50€
Campari Orange Campari, Orangensaft, Orange, Eis	7,50€
Sarti Spritz Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Eis	7,50€
Sarti Lemon Spritz (3, 4, 11) Sarti Rosa, Bitter Lemon, Eis	7,50€
Gin Tonic (3, 11) Gordons Gin, Tonic, Limette oder Gurke, Eis	7,50 €

CAlkoholfreie Cocktails

Hugolinchen (1, 2) (Pendant zum Hugo) Ginger Ale, Holunderblütensirup, Limettensaft, Limette, Minze, Eis	6,50€
Ipanema (1) (Pendant zum Cuba Libre) Ginger Ale, Rohrzucker, Limette, Eis	6,50€
Crodino (1, 2) (Pendant zum Aperol) Crodino, Ginger Ale oder Orangensaft, Orange, Eis	6,50€

