

# Auerochsenwochen

*Ab dem 13. September 2014 gibt es wieder einmal leckeres vom Auerochsen aus den Hutewäldern des Solling.*

*Als Aperitif empfehlen wir einen Kir Hochsolling (Sekt mit Holunderlikör)  
0,1l - hergestellt hier in Fohlenplacken*

<b>1001 - MARKIGER OCHSE</b> <i>Kraftbrühe vom Auerochsen mit Einlage</i>	<b>3,50 €</b>
<b>1002 - SCHWARZER OCHSE</b> <i>Kalter Aufschnitt vom Ochsenfleisch an Feldsalat mit Himbeer-Dressing</i>	<b>6,30 €</b>
<b>1003 - MUH - PASTA</b> <i>Bandnudeln mit Zwiebeln und Gulasch vom Auerochsen, dazu Salat vom Buffet.</i>	<b>14,80 €</b>
<b>1004 - SCHARFER STIER</b> <i>Auerochsenfleisch aus dem Wurzelsud mit frischem Meerrettich an Apfel-Linsengemüse, dazu Salzkartoffeln</i>	<b>15,50 €</b>
<b>1005 - FOHLENPLACKENER PFEFFERTOPF</b> <i>Gebratenes Gehacktes vom Auerochsen mit frisch gemahlenem Pfeffer mit Bratkartoffeln, Butterbohnen und Speck, im Tiegel serviert</i>	<b>12,20 €</b>
<b>1006 - ROLLIGES RIND</b> <i>Roulade vom Auerochsen mit einer Füllung aus Speck, Zwiebeln und saurer Gurke, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln</i>	<b>16,80 €</b>
<b>2001 - RUMPSTEAK</b> <i>Rumpsteak vom heimischen Auerochsen mit Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und Salat vom Buffet</i>	<b>25,80 €</b>
<b>2002 - FILETSTEAK</b> <i>Filetsteak vom heimischen Auerochsen mit frischen Pfifferlingen aus den Wäldern des Solling, kleinen Rösti und Salat vom Buffet</i>	<b>29,50 €</b>

## Vorspeisen

- 01 - RINDERKRAFTBRÜHE** 3,50 €  
*Eine Kraftbrühe mit Eierstich und feinen Gemüsestreifen.*
- 02 - CREMESUPPE** 3,50 €  
*Von der heimischen Bachbrunnenkresse.*
- 03 - KLEINER SALATTELLER** 3,50 €  
*Bitte bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet.*
- 04 - GROßER SALATTELLER** 5,00 €  
*Bitte bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet.*
- 05 - WILDSCHWEINSCHINKEN** 7,50 €  
*An Blattsalaten mit Steinpilzöl und Knusperwürfeln - dazu reichen wir unser Hausbrot*
- 06 - KNOBLAUCHCHAMPIGNONS** 5,60 €  
*Gebratene Champignons an Knoblauch-Zitronen-Öl - dazu reichen wir unser Hausbrot*

## Wildgerichte

- 07 - WILDSCHWEINBRATWURST** 5,90 €  
*Nur für uns von der Fleischerei Wiegmann handgefertigte Wildschweinbratwurst, dazu Röstkartoffeln und Salat vom Buffet*
- 08 - SOLLINGER WILDRAGOUT** 12,90 €  
*Mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kroketten*
- 09 - SOLLINGER HIRSCH- ODER WILDSCHWEINBRATEN** 15,70 €  
*Je nach Jagdglück und -zeit mit Waldpilzen, Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kroketten, dazu Salat vom Buffet.*
- 10 - MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN** 21,50 €  
*Medaillons vom Hirschrücken mit Käse überbacken auf Waldpilzen, dazu kleine Rösti und Salat vom Buffet*

## Vom Schwein

### 11 - SCHNITZEL „WIENER ART“

9,90 €

*Der Klassiker! Ein Schnitzel vom Schwein in knuspriger Panade mit Pommes Frites und Salat vom Buffet.*

### 12 - SCHNITZEL „JÄGER ART“

10,50 €

*Ein Schnitzel vom Schwein in knuspriger Panade mit Rahmchampignons, Pommes Frites und Salat vom Buffet.*

### 13 - SCHNITZEL „PAPRIKA ART“

10,50 €

*Ein Schnitzel vom Schwein in knuspriger Panade mit Paprikastreifen in Rahmsoße, Pommes Frites und Salat vom Buffet.*

### 14 - JUNGSCHEINBRATEN

9,90 €

*Schweinebraten vom Jungschwein in Rahm mit Champignons, dazu Kartoffelkroketten und Salat vom Buffet*

### 15 - SCHWEINEMEDAILLONS

*Medaillons auf frischen Champignons und Zwiebeln, dazu deftige Bratkartoffeln und Salat vom Buffet.*

*Zwei Medaillons*

12,50 €

*Drei Medaillons*

14,50 €

## Vom Rind

### 16 - GRILLTELLER „WALDSCHLOSS“

14,50 €

*Steakvariationen vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit Röst-*

### 17 - HOLZFÄLLERSTEAK NACH SOLLINGER ART

*Deftiges Rumpsteak wie gewachsen, mit Fettrand, dazu gedünstete*

*Ca. 250g*

17,90 €

*Ca. 350g*

20,90 €

## Leichte Küche

### 18 - GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

10,40 €

*Vom Geflügelhof Mikus*

*Auf hausgemachtem Rösti angerichtet und mit Pfannengemüse umlegt.*

## *Vegetarisch*

### **19 - BANDNUDELN „WALDSCHLOSS“**

8,80 €

*Bandnudeln mit allerlei Gemüse in Kräuter-Sahne-Sauce.*

### **20 - HAUSGEMACHTER KAROTTEN-NUSSBRATEN**

7,80 €

*Vegetarischer Karotten-Nussbraten mit Rosmarinkartoffeln*

## *Fisch*

### **21 - FORELLENFILETS**

12,50 €

*Von einer Forelle aus Sollinger Quellwasser, an frischen Kräutern gebraten, dazu die leckere Anabell aus Sievershausen und Salat vom*

### **22 - FANGFRISCHE FORELLE (BLAU)**

12,80 €

*Aus dem Sollingbach im Ganzen gekocht mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoff-*

### **23 - FANGFRISCHE FORELLE (MÜLLERIN ART)**

12,80 €

*Aus dem Sollingbach im Ganzen Gebraten mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet*

## *Kinderteller*

### **24 - „SOLLINGER RÄUBERTELLER“**

0,00 €

*Der Teller zum räubern bei Deinen Eltern*

### **25 - SCHNITZEL „WIENER ART“**

6,40 €

*Ein Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes Frites und Gemüse*

### **26 - SPAGHETTITELLER**

4,50 €

*Spaghetti oder Bandnudeln mit einer herzhaften Bolognaisesauce oder nach Wunsch mit Tomatensauce*

### **27 - PORTION POMMES FRITES**

2,60 €

*Mit Mayonaise oder Ketchup*

# Herzhaft kalte Küche

## 28 - BELEGTE BROTE

*Mit Käse oder Mettwurst*

*Mit rohem oder gekochtem Schinken*

7,00 €

*Mit kaltem Braten*

7,00 €

## 29 - BROTZEITPLATTE

7,90 €

*Wer von Allem etwas möchte bekommt unsere Brotzeitplatte mit reichlicher Auswahl an verschiedenen Wurst und Käsesorten, dazu Butter, Griebenschmalz und ausgewählte Brotvariationen*

## Specials

### Unser Heimatgericht

## 30 - SOLLINGER HACKFLEISCH-KRAUTPFANNE

7,90 €

*Hackfleisch, Zwiebeln, Weißkohl aus dem Solling, abgerundet mit einem Löffel Schmand, ein wenig Kümmel und Knoblauch, dazu echte Sollinger Kartoffelklümpe*

### Jeden Dienstag

## GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

10,90 €

*Mit Sauerkraut und Semmelknödel*

*(Inklusive einem original Löwenbräu 0,5l)*

### Jeden Freitag

## HALBES HÄHNCHEN

6,90 €

*Nach Art des Hauses mit Pommes Frites und unserem selbstgemachten Dipp (leicht scharf)*

*Wir empfehlen dazu ein Original Löwenbräu Bier 0,5l aus Mün-*

*Als besonderen Zusatz empfehlen wir ein Schälchen*

1,00 €

**„Riedels Honig-Gewürz Ketchup“**

*ECHT! Aus der Region*

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola 1,9, Cola Light 1,2,9,11,12, Fanta 1,2,3 Sprite 1</i>	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Bad Harzburger Mineralwasser</i>	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Creydt Apfelsaft (naturtrüb)</i>	0,2 l	2,10 €
<i>Creydt Orangensaft</i>	0,2 l	2,10 €
<i>Creydt Roter Traubensaft</i>	0,2 l	2,10 €
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	2,10 €
<i>Bitter Lemon 12</i>	0,2 l	2,10 €

## Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee 9</i>		1,70 €
<i>Kännchen Kaffee 9</i>		3,40 €
<i>Tasse Kaffee - entkoffeiniert</i>		1,70 €
<i>Kännchen Kaffee - entkoffeiniert</i>		3,40 €
<i>Glas Tee</i>		2,00 €
<i>Tasse Schokolade mit Sahne</i>		2,30 €
<i>Grog vom Rum</i>	4 cl	2,80 €
<i>Glühwein</i>		2,50 €

1. mit Farbstoff - 2. mit Konservierungsstoff - 3. mit Antioxidationsmittel - 4. mit Geschmacksverstärker - 5. geschwefelt - 6. geschwärzt - 7. mit Phosphat - 8. mit Milcheiweiß - 9. koffeinhaltig - 10. chininhaltig - 11. mit Süßungsmittel - 12. enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)

# Getränke

## **Biere vom Fass und Flaschenbiere**

<i>Hasseröder Premium Pils</i>	0,3 l	2,20 €
	0,4 l	2,70 €
<i>Allersheimer Pils</i>	0,3 l	2,20 €
	0,4 l	2,70 €
<i>Meierhof dunkel</i>	0,3 l	2,20 €
	0,4 l	2,70 €
<i>Franziskaner Hefe Weißbier</i>	0,5 l	3,40 €
<i>(hell, kristall, dunkel oder alkoholfrei)</i>		
<i>Franziskaner Hefe Weißbier ROYAL</i>	0,5 l	3,90 €
<i>(der ultimative Gaumenschmauß aus München)</i>		
<i>Becks Blue (alkoholfrei)</i>	0,33 l	2,20 €
<i>Diebels Alt</i>	0,33 l	2,20 €

## **Spirituosen**

<i>Wesertropfen</i>	2 cl	2,00 €
<i>Fürst Bismark</i>	2 cl	1,80 €
<i>Wodka</i>	2 cl	2,00 €
<i>Bommerlunder</i>	2 cl	2,00 €
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl	2,00 €
<i>Jubiläumsaquavit</i>	2 cl	2,30 €
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	2,30 €
<i>Obstbrand (Apfel oder Birne)</i>	2 cl	2,20 €
<i>Fernet Branca, Fernet Menta</i>	2 cl	2,00 €
<i>Underberg</i>	2 cl	2,00 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,00 €
<i>Kümmerring</i>	2 cl	1,80 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	2,20 €

# Getränke

## Weinbrand, Cognac, Whiskey

<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	2,00 €
<i>Cognac Hennessy V.S.O.P.</i>	2 cl	3,00 €
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	2 cl	3,00 €
<i>Jim Beam (Bourbon Whiskey)</i>	2 cl	3,00 €
<i>Dimple (Scotch Whiskey)</i>	2 cl	4,00 €

## Die besondere Empfehlung

*Edle Geister von der Weserberglandbrennerei in Reileifzen*

*Zwetschgenbrand, Himbeergeist,*

<i>Apfelbrand oder Reneclaudenbrand</i>	2 cl	4,20 €
---	------	--------

<i>Marillengeist aus dem Eichenfaß</i>	2 cl	4,80 €
--	------	--------

## Weine und Desserts

*Wir führen verschiedene Desserts und Weine im Haus. Das Angebot entnehmen Sie bitte den separaten Karten.*