

# 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

**1001 - MARKIGER OCHSE** 3,50 €

Kraftbriühe vom Auerochsen mit Einlage

**1002 - SCHWARZER OCHSE** 6,30 €

Kalter Aufschwitz vom Ochsenfleisch an Feldsalat mit Himbeer-Dressing

**1003 - MUH - PASTA** 14,80 €

Bandnudeln mit Zwiebeln und Gulasch vom Auerochsen, dazu Salat vom Buffet.

**1004 - SCHARFER STIER** 15,50 €

Auerochsenfleisch aus dem Wurzelsud mit frischem Meerrettich an Apfel-Linsengemüse, dazu Salzkartoffeln

**1005 - FOHLENPLACKENER PFEFFERTOPF** 12,20 €

Gebratenes Gehacktes vom Auerochsen mit frisch gemahlenem Pfeffer mit Bratkartoffeln, Butterbohnen und Speck, im Tiegel serviert

**1006 - ROLLIGES RIND** 16,80 €

Roulade vom Auerochsen mit einer Füllung aus Speck, Zwiebeln und saurer Gurke, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

**2001 - RUMPSTEAK** 25,80 €

Rumpsteak vom heimischen Auerochsen mit Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und Salat vom Buffet

**2002 - FILETSTEAK** 29,50 €

Filetsteak vom heimischen Auerochsen mit frischen Pfifferlingen aus den Wäldern des Solling, kleinen Rösti und Salat vom Buffet

# Vorspeisen

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

# Wildgerichte

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

## 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 Rahmcham-pignons, 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 - JUNGSCHWEINBRATEN** 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 - GRILTELLER „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, Petersilienkartof-*

**23 - FANGFRISCHE FORELLE (MÜLLERIN ART)** 12,80 €

*Aus dem Sollingbach im Ganzen  
Gebraten mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartof-  
feln 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*

# *Herhaft 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 Gaumenschmaß 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 Bismarck</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>Kümmeling</i>	2 cl	1,80 €
<i>Ramazzotti</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 Reileifßen*

*Zwetschgenbrand, Himbeergeist,*

<i>Apfelbrand oder Reneclaudenbrand</i>	2 cl	4,20 €
<i>Mariellengeist aus dem Eichenfäß</i>	2 cl	4,80 €

## **Weine und Desserts**

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