

HOTEL & RESTAURANT  
»Weißer Hirsch«  
Vis-à-vis dem historischen Rathaus



**Herzlich willkommen**  
im ältesten erhaltenen Hotel  
Sachsen Anhalts seit 1717.

Öffnungszeiten

Restaurant  
warme Küche

07:00 – 23:00 Uhr  
11:30 – 21:00 Uhr

**Salate und Gerichte aus der Kalten Küche  
salads and cold meals**

**Marinierter Wildkräutersalat  
mit Chicorée, Tomate und Gurke**

*dazu wählen Sie: French- Crèmedressing oder Zitronen- Kräuter- Vinaigrette*

Marinated wild herb salad with chicory, tomato and cucumber  
Please choose: French- crème- dressing or lemon- herb- vinaigrette

6,00 €

**Kalte Tomatensuppe mit Melonen- Mozzarella- Stick  
und Oliven- Thunfisch- Bruschetta**

Cold tomato soup with melon- mozzarella- stick  
and olive- tuna- bruschetta

13,00 €

„Hirsch“- Salatplatte

**Bunte Salatplatte mit Chicoree, Radicchio,  
Lollo Rosso und Wildkräutersalat  
in Zitronen- Kräuter- Vinaigrette mit gebratener Hirschleber  
auf Birnen- Preiselbeer- Confit  
und Baguette**

Salad plate with chicory, radicchio, lollo rosso and wild herb salad  
in lemon- herb- vinaigrette and roasted venison liver  
on pear- cranberry- confit and baguette

17,50 €

**Bunte Wildkräutersalate  
mit Früchten in Himbeer- Cremedressing  
und gratiniertem Ziegenkäse mit Feigensenf,  
Baguette**

Wild herb salad with fruits in raspberry- cream dressing  
and gratinated goat's cheese with fig mustard, baguette

18,00 €

**Rosa gegarte Scheiben vom Roastbeef  
mit Tomaten- Rucola- Salat  
Petersilienpesto, Grana Padano und Knoblauch- Crostini**

Medium roasted slices from roast beef with tomato- rocket- salad  
parsley pesto, grana padano and onion- crostini

21,00 €

**„Weißer Hirsch“- Klassiker**  
**„Weisser Hirsch“ – classics**

**Weißer Tomatensuppe  
mit Kresse und Sesamstange**

White tomato soup with cress and sesame bar

7,50 €

**Karamellierter Ziegenfrischkäse und italienischer Parmaschinken  
auf Tomaten „Carpaccio“ mit Meersalz, Olivenöl, Balsamico  
und Parmesan , Knoblauch- Crostini**

Caramelized goat's cheese and Italian Parma ham  
on tomatoes "carpaccio" with sea salt, olive oil, balsamic and Parmesan, garlic crostini

11,00 €

**Gebratene Riesengarnelen  
auf Safran- Risotto mit knusprigem Parmesan**

Roasted king prawn on saffron- risotto with crunchy Parmesan

12,50 €



**Gebratenes Zanderfilet auf Kräutersauce  
mit Dijonsenf- Spitzkohl und Tagliarini neri**

Roasted pike- perch- fillet on herb sauce  
with Dijon mustard- pointed cabbage and tagliarini neri

18,50 €

**Geschnetzeltes von der Hirschkeule  
in Heidelbeer- Balsamico- Schmand  
mit Mandel- Brokkoli und Kartoffelgebäck**

Ragout from haunch of venison  
in blueberry- balsamic- sour cream with almond- broccoli and potato pastry

19,50 €



**Gebratene Harzforelle mit Kräuterbutter Fenchel- Tomatengemüse  
und geschwenkten Kartoffeln in Kürbiskern- Pesto**

Roasted trout with herbal butter, fennel- tomato vegetable  
and tossed potatoes in pumpkin seed- pesto

19,50 €



**Lammnüsschen aus dem Kräuter- Knoblauch- Sous vide  
auf Gorgonzola- Risotto und Bohnen**

Lamb from herb- garlic- sous vide on gorgonzola- risotto and beans

21,50 €

**Gebratenes Rinderrückensteak unter der Linsen- Tomaten- Kruste  
mit buntem Grillgemüse und gebackenen Maisplätzchen**

Roasted beef brisket steak under the tomato crust with grilled vegetables and baked corn biscuits

23,50 €

**„Regionales, Saisonales & leichte Spezialitäten“**  
**regional, seasonal & light specialities**

**Kraftbrühe vom Harzer Rotvieh  
mit Kräuter- Royal und Gemüse**  
Regional beef broth with herb- royal and vegetable

7,50 €

**Pfifferlingscremesuppe  
mit Bärlauch- Rahm und krossem Chip**  
Chanterelle cream soup with ramson- cream and crunchy chip

7,50 €

**Feinster Printjes auf Apfel- Radieschen- Schmand  
mit gebräunten Bröselkartoffeln**  
Finest Printjes on apple- radish sour cream with browned potatoes

11,50 €



Unsere vegetarische Empfehlung  
**Gebratene Quinoa- Quark- Medaillons  
auf geschwenktem Pfannengemüse, Limetten- Sauerrahm  
und karamellierte Cocktailtomaten**  
Roasted quinoa- curd- medaillons on tossed vegetable,  
lime- sour cream and caramelized cocktail tomato

15,50 €

**Gebratene Pfifferlinge und Champignons  
in Kräuter- Sauerrahm auf Serviettenknödel  
mit Kaiserschoten und gratinierten Cocktailtomaten**  
Roasted chanterelles and mushrooms in herb- sour cream on bread dumpling  
with snow peas and gratinated tomatoes

16,00 €

Heimische Spezialität: Das Harzer Rote Höhenvieh.  
**Gebratene Rinderleber mit Balsamico  
Blumenkohl und Thymian- Kartoffelgebäck**  
Roasted beef liver with balsamic vinegar  
cauliflower and thyme - potato pastry

17,50 €

**Gefüllte Pastasäckchen in einer Sauerrahmsauce  
mit Räucherlachs und Tomate, mariniertes Blattsalat**  
Filled pasta pouches in a sour cream sauce  
with smoked salmon and tomato, marinated leaf salad

18,50 €

**Rahmpfifferlinge mit gebratenen Schweinelendchen  
und gebackenen Röstitaler**  
Cream chanterelles with roasted pork sirloins and baked rösti

21,00 €



## Feinschmecker Menü gourmet menu

### Printjes auf Apfel- Radieschen- Schmand mit gebräunten Bröselkartoffeln

Printjes on apples and radishes- sour cream  
with browned potatoes



### Kraftbrühe vom Harzer Rotvieh mit Kräuter- Royal und Gemüse

Consommé from the regional beef  
with herbs- royal and vegetables



### Gebratene Riesengarnelen auf Safran- Risotto mit knusprigem Parmesan

Roasted king prawn on saffron- risotto  
with crunchy Parmesan



### Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



### Gratiniertes Südamerika- Rinderfilet unter der Trüffelbutter- Kruste mit grünem Stangenspargel und gefüllter Steinpilz- Pasta

Gratinated South American fillet steak with truffle- butter- crust  
with green asparagus and stuffed porcini- pasta



### Lauwarmes Schokoladentörtchen und marmoriertes Sorbet auf karamellisiertem Ananas- Carpaccio

Lukewarm chocolate cake and marbled sorbet  
on caramelized pineapple- carpaccio

Feinschmecker Menü (6- Gang)	65,00 €
3- Gang- Menü (mit Suppe)	43,00 €
Rinderfilet	28,00 €



**Regionale Menüempfehlung  
regional menu recommendation**

**Pfifferlingscremesuppe  
mit Bärlauch- Rahm und krossem Chip**  
Chanterelle cream soup with ramson- cream and crunchy chip



**Geschnetzeltes von der Hirschkeule „Ottofels“  
in Heidelbeer- Balsamico- Schmand  
mit Mandel- Brokkoli und Kartoffelgebäck**  
Ragout from haunch of venison  
in blueberry- balsamic- sour cream  
with almond- broccoli and potato pastry



**Gedämpfter Hefekloß auf kleinem Beerenragout  
mit Mandel- Vanillesauce**  
Steamed yeast dumpling on a ragout of berries  
with almond vanilla sauce



32,00 €

**Dessert und Käse**  
**dessert and cheese**

*"Klein, aber..."*

**Buttermilch- Erdbeereis  
mit Riesling im Knusperkörnchen**

Buttermilk- strawberry ice cream with Riesling and crunch

4,50 €

**Gebranntes Parfait von Frischkäse und Limette  
mit Honigmelonen- Cocktail mit Minze und Himbeermark**

Flamed parfait from cream cheese and lime  
with honey melon cocktail with mint and raspberry

7,50 €

**Lauwarmes Schokoladentörtchen und marmoriertes Sorbet  
auf karamellisiertem Ananas- Carpaccio**

Lukewarm chocolate tartlet and marbled sorbet  
on caramelized pineapple- carpaccio

8,00 €

**Heidelbeer- Holunderblüten- Mousse  
mit Sesam- Krokant und Pistazieneis auf Mascarponesauce**

Blueberry- elderflower- mousse  
with sesame- brittle and pistachio ice cream on mascarpone sauce

8,50 €

Oder doch lieber etwas Käse?  
or do you prefer cheese ?

**Käsevariation mit Frisch-, Weich- und Hartkäsen  
Weinbeeren, Pflaumen- Preiselbeer- Chutney  
und Baguette**

small selection of fresh, soft and hard cheese  
**grapes, plums- cranberry chutney and baguette**

4 Käsesorten                      8,75€  
4 cheese varieties

6 Käsesorten                      11,75€  
6 cheese varieties