

Hotel und Restaurant „Weißer Hirsch“ Marktplatz 5 38855 Wernigerode



Tradition und Gastlichkeit seit 1717



Herzlich willkommen
im ältesten erhaltenen Hotel
Sachsen Anhalts.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Haus.

Ihre Familie Wieland
und das „Weißer Hirsch“- Team

*Auf Wunsch reichen wir Ihnen gern unsere Speisekarte mit Zusatzstoffen.
Upon request we will serve you our menu with additives.*

~~~~~  
Hotel und Restaurant „Weißer Hirsch“ Wieland GmbH & Co. KG Amtsgericht Stendal HRA 20275  
p.h.G. Wieland Geschäftsführungs- GmbH, Amtsgericht Stendal HRB 114707  
Geschäftsführer Jörg Wieland, Christian Wieland  
Marktplatz 5; 38855 Wernigerode, Telefon: (03943) 26711-0 Telefax (03943) 26711-199  
E- mail: [info@hotel-weisser-hirsch.de](mailto:info@hotel-weisser-hirsch.de) Homepage: [www.hotel-weisser-hirsch.de](http://www.hotel-weisser-hirsch.de)  
Bankverbindung: Commerzbank Wernigerode (BLZ: 810 400 00) Kto. -Nr.: 7 501 323 00  
IBAN: DE 11 8104 0000 0750 132 300 BIC: COBADEFFXXX  
~~~~~

Vorspeisen und Suppen **starters and soups**

Steinpilzvelouté mit Kresse

mushrooms velouté with cress

7,50 €

Kraftbrühe „St. Hubertus“ mit Madeira, Rosmarinklößchen und Stockschwämmchen

consommé "St. Hubertus" with Madeira
rosemary dumplings and agaric mushrooms

7,50 €

Süßkartoffelcremesuppe mit Curry Garnele und krosser Pancetta

cream of sweet potato soup with curry
shrimp and crispy pancetta

8,00 €



Lauwarme Kartoffelroyal mit Räucherlachs im Beet von mediterranen Grünkohlsalat, Pesto- Crostini

lukewarm potato royal with smoked salmon
in the beet of mediterranean salad of kale, pesto- crostini

11,00 €

Rinder- Carpaccio mit Orangen- Olivenöl Parmesan und kleinem Rucolasalat, Blättergebäck

beef carpaccio with orange- olive oil
parmesan and a small rocket salad, puff pastries

12,00 €

Gebratene Jacobsmuschel auf Rotwein Nudeln mit Trüffel-Safransauce und glacierten Zuckerschoten

roasted scallops on red wine noodles
with truffles- saffron sauce and glazed mangetout

13,00 €

Salate und Gerichte der Kalten Küche **salads and coldmeals**

Kleiner Salatteller mit "babyleaf"- Salat, Paprika, Gurken Tomaten und marinierten Hirtenkäse

- dazu wählen Sie bitte:

Frenchdressing oder Zitronen- Kräutervinaigrette

small plate of salad with baby leaf salad, paprika, cucumbers
tomatoes and feta cheese

- please choose:

french dressing or lemon- herb- vinaigrette

6,00 €

Bunte Salatvariation mit Blattsalaten und knackiger Gemüserohkost von Karotte, Kraut, Mais und Kohlrabi mit Zitronen- Kräutervinaigrette, Garnelenspieß „hot & spicy“, Baguette

mixed salad variation with green salad
and crisp vegetable raw food of carrot, herb, corn and turnip cabbage
with lemon- herb vinaigrette, prawn skewer "hot & spicy", baguette

14,00 €

„Harzforellen“ aus dem Buchenrauch

Geräucherte Forellenfilets auf einer kalten Kartoffel- Lauch- Creme mit Balsamico, Rosmarin- Kartoffel- Croûtons und Staudensellerie- Nuss- Salat, Toast

„Harz“ trout from the beech smoke
smoked trout fillets on cold potato- leek- crème
with balsamico, rosemary- potato- croutons
and celery- nut- salad, toast

21,00 €

Radicchio- Eisbergsalat in Buttermilch- Zitronendressing mit gebratenem Rinderrücken und Baguette

radicchio salad buttermilk- lemon- dressing
with fried beef and baguette

22,00 €

Hauptgerichte maindishes

**Gebratene Kaninchenkeule in Dijonsensauce
mit Steckrübenpüree, Honigkarotten und Kaiserschoten
gebräunte Rosmarinkartoffeln**

roast leg of rabbit in dijon mustard sauce
with turnip puree, honey carrots and snow peas
tanned rosemary potatoes

16,00 €

**Französische Maispoularde auf Krustentier- Risotto
mit Zucchini, Cherrytomaten und kleinem Salat**

french poularde on crustacean- risotto
with zucchini, cherry tomato and small salad

16,50 €

**Gebratenes Buttermakrelenfilet mit zweierlei Senfsaucen
auf Gurkengemüse, Zitronen- Kartoffelstampf und Croûtons**

fried butter mackerel fillet with two different mustard sauces
on cucumbers, lemon mashed potatoes and croutons

17,00 €

**Weideland- Schafrücken mit Gremolata auf Thymian- Tomatensugo
Paprika- Zucchini- Gemüse und Chillipolenta**

pastureland sheep back with gremolata on thyme- tomato sugo
paprika- zucchini- vegetable and chillipolenta

21,50 €

**Gratinierte Hirschrückensteaks mit Orange und Rosmarin
auf Rote Bete- Risotto mit grünem Spargel und Brokkoli**

gratinated steak of venison with orange and rosemary
on beetroot- risotto with green asparagus and broccoli

26,50 €

Hauptgerichte maindishes

Unsere vegetarische Empfehlung:

**Gebackener Schafskäse auf kleinem Gemüseragout von Zucchini,
Paprika und Tomaten mit Rosmarinkartoffeln**

recommendation for our vegetarian guests!

baked feta cheese in a small vegetable ragout of zucchini,
peppers and tomatoes with rosemary potatoes

15,00 €

**Bandnudeln mit Kürbiskern- Pesto und Parmesan
kleiner Feldsalat mit karamellisierten Nüssen**

recommendation for our vegetarian guests!

tagliatelle with pumkin seed pesto and parmesan
small corn salad with caramelized wlnuts

16,00 €

**Wendefurter Forelle, mit Kräutern gefüllt und gebraten
geschwenkte Speck- Minikartoffeln und bunter Salat**

"Wendefurter trout" stuffed with herbs
and tossed bacon mini potatoes with mixed salad

17,00 €

Regionale Empfehlung vom Harzer Höhenvieh

**Geschmorte Streifen von der Tanner Rotviehschulter nach „Bollenfleisch Art“
in pikanter Senfsauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln
Rotkohl, Brüsseler Kohlspitzen und Kräuter- Kartoffelstampf**

stewed stripes of red cattle
in a spicy mustard sauce with gherkins and onions
red cabbage, cabbage and herbal- mashes potatoes

18,00 €

**Südamerika- Rumpsteak mit Tomaten- Parmesanhaube
Prinzessbohnen, Kräuter-Kohlrabi und Kartoffelgratin**

south american rumpsteak with tomato- parmesanhood
string beans, herb- kohlrabi and potato gratin

22,00 €

Menüempfehlung menurecommendation

Kraftbrühe „St. Hubertus“
mit Madeira, Rosmarinklößchen und Stockschwämmchen
consommé "St. Hubertus" with Madeira
rosemary dumplings and agaric mushrooms



Wendefurter Forelle mit Kräutern gefüllt und gebraten
geschwenkte Minikartoffeln und bunter Salat
"Wendefurter trout" stuffed with herbs
and tossed bacon mini potatoes with mixed salad



Luftige Quarkcreme mit Limette
und Mohneis
airy quark crème with lime
and poppy ice cream

29,50 €

Feinschmeckermenü gourmet menu

Rindercarpaccio mit Orangen- Olivenöl beef carpaccio with orange- olive oil



Süßkartoffelcremesuppe mit Curry, Garnele und Pancetta cream of sweet potato soup with curry, shrimp and pancetta



Jacobsmuschel auf Rotwein- Tagliarini mit Trüffelbutter- Safransauce scallops on red wine tagliarini with truffles- saffron sauce



Hausgemachtes Sorbet homemade sorbet



Gratinierte Hirschrückensteaks mit Orange und Rosmarin auf Rote- Bete- Risotto mit grünem Spargel und Brokkoli gratinated steak of venison with orange and rosemary on beetroot- risotto with green asparagus and broccoli



Hausgemachtes Toblereone- Halbgefrorenes mit Advocaat- Sauce und Zwetschgenröster homemade toblerone- parfait with advocaat- sauce and stewed plums

Feinschmeckermenü (6- Gang)	58,00 €
* Gourmet menu	
3- Gang- Menü (mit Suppe)	39,00 €
* 3- course- menu (with soup)	
Hirschsteaks	26,50 €
*venison steak	

Dessert und Käse dessertandcheese

„Klein, aber...“

Karamelleis in grünem Knusperreis auf kleinem Mangosalat

„small, but“

Caramel ice in green crisp rice on mango salad

4,25 €

Mousse von Quark und Limetten mit Mascarpone- Mohn- Eis und kleinem Früchteconfit

mousse from quark and lime with mascarpone- poppy- ice cream
and small fruit confit

7,50 €

Toblerone- Halbgefrorenes auf Advocaat- Sauce mit Zwetschgenröster

toblerone- parfait
with advocaat- sauce and stewed plums

8,00 €

Trilogie von Green Tea- Panna cotta, Cassissorbet und lauwarmen Salat von Apfel und Karotte mit Honig

trilogy of green tea- panna cotta, cassissorbet
and lukewarm salad of apple and carrots with honey

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 cream, soft and hard cheese
with grapes, plums- cranberry chutney and baguette

4 Käsesorten 8,75 €
4 cheese varieties

6 Käsesorten 11,75 €
6 cheese varieties