

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  
~~~~~

Salate und Gerichte aus der Kalten Küche **Salads and coldmeals**

Marinierter Wildkräutersalat mit Chicoree und Tomaten

dazu wählen Sie bitte:

French- Cremedressing oder Zitronen- Kräuter- Vinaigrette

marinated wild herbs salad with chicory and tomatoes

please choose:

french- creamdressing or lemon- herbal- vinaigrette

6,00 €

Lauwarme Tomaten- Thunfisch- Bruschetta

mit geeistem „Pomodori- Süppchen“

lukewarm tomato- tuna- bruschetta

with iced „pomodori- soup“

12,50 €

Blattsalate in Cassis- Dressing mit Walnüssen und Granatapfel **mit feinem geräucherten Lachsschinken, Ziegenfrischkäse- Medaillons**

lauwarmes Baguette

salad in cassis- dressing with walnuts and pomegranate

smoked ham, soft goat cheese- medaillons, luke warm baguette

13,00 €

Blattsalate in Cassis- Dressing mit Walnüssen und Granatapfel **mit gebratenen Steinbeißerbäckchen, lauwarmes Baguette**

salad in cassis- dressing with walnuts and pomegranate

roasted catfish cheeks, luke warm baguette

14,50 €

„Zweierlei vom Jüngsten“

Filet und Tatar vom leicht gesalzenen Matjes

mit Apfel- Sahne- Sauce, Gewürzgurken und rustikalem Vollkornbrot

filet and tartar from filets of herring

with apple- cream- sauce, pickled cucumbers and granary bread

17,50 €

„Weißer Hirsch“- Klassiker „Weisser Hirsch“ - Classic

**Cremesuppe von der Strauchtomate
mit feinem Orangen- Olivenöl und Blättergebäck**
tomato cream soup with orange- olive oil and puff pastry

7,50 €

**Gebratene Riesengarnelen auf Safranrisotto
mit sesammariniertem Wakame- Salat**
roasted king prawn on saffron risotto with sesame wakame- salad

11,50 €

**Carpaccio vom Südamerika- Rind mit Balsamico und Parmesan
krosse Pancetta, Baguette**
carpaccio of cattle with balsamic vinegar and parmesan, crispy pancetta, baguette

12,00 €

**Gebratene Schweinslenden auf Cognac- Pfefferrahmsauce
mit buntem Grillgemüse und gebackenen Kartoffelkrapfen**
roasted pork tenderloin on cognac- pepper cream sauce with grilled vegetables baked potato doughnuts

16,00 €

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit geschwenktem Basilikum- Blattspinat, Tomatenrahmsauce
und gebräunten Rosmarin- Kartoffeln**
roasted pike- perch fillet on basil- leaf spinach, tomato cream sauce and rosemary- potatoes

17,00 €

**Weideland- Schafslachs aus dem Rosmarin- Sous- vide mit Burgundersauce
Kräuterbohnen und Paprikagemüse
Kartoffelstampf mit Käse und Lauch**
sheep fillet from rosemary-sous- vide with burgundy sauce
herbal beans with pepper vegetables, mashed potatoes with cheese and leek

21,50 €

**Gebratenes Rumpsteak unter der Zwiebel- Senf- Haube
mit feinem Bohnen- Dill- Gemüse, geschmolzenen Tomaten
und gebräuntem Salbei- Grieß- Strudel**
roasted rumpsteak with onion- mustard hood
beans- dill- vegetable, melted tomatoes and sage- semolina- strudel

22,00 €

**Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust mit Brombeer- Cassis- Sauce
Püree von weißen Bohnen und Walnüssen
karamellierte Brombeeren und gebackene Kartoffelwürfel**
rose roasted duck with blackberry- cassis- sauce
puree from white beans and walnuts, caramelized blackberry and baked potatoes

22,50 €

„Regionales, Saisonales & Vegetarisches“ regional, seasonal & vegetarian

**Kraftbrühe vom heimischen Rind
mit Kräuter- Maisgrießklößchen und Gemüserauten**
consommé from cattle with herbal- corn- semolina- dumplings and vegetables

7,50 €

**Kartoffelcremesuppe
mit Blutwurstklößchen und Kräuterseitlingen**
potato cream soup with blood sausage gnocchi and herb mushrooms

8,00 €

**Gebratene Hirschleber mit Kürbis- Panna cotta,
mariniertem Wildkräutersalat und hausgemachtem Nusszwieback**
fried deer liver with pumpkin panna cotta, marinated wild herbs salad and homemade nut biscuit

11,50 €

**Gebackener Gemüsestrudel auf lauwarmem „Zucchini- Carpaccio“
mit Kräuter- Olivenöl und Parmesan, grüner Spargel und Tomaten- Couscous**
baked vegetables strudel on lukewarm zucchini- carpaccio
with herb- olive oil and parmesan, green asparagus and tomato- couscous

15,50 €

**Spaghetti mit Gorgonzolasauce, Walnüssen und Salbei
kleiner Salat- Cocktail**
spaghetti noodles with gorgonzola sauce, walnuts and sage
small salat- cocktail

17,00 €

**Gebratene Harzforelle mit Meerrettichcreme und Dillbutter
Bratkartoffeln und buntem Salat**
fried harztrout with horseradish cream and dill butter
roasted potatoes and mixed salad

18,50 €

**Vom Harzer Roten Höhenvieh
Geschmorte Streifen aus der Rotviehschulter
in pikanter Senfsauce mit saurer Gurke und Zwiebeln
Püree vom Hokkaidokürbis, Mandelbrokkoli und Hausmacher Rotwurst- Serviettenknödel**
braised strips from red cattle shoulder
in spicy mustard sauce with sour cucumber and onions
purée of hokkaido pumpkin, almond broccoli and homemade red sausage dumplings

19,00 €

**Haselnuss- Hirschschnitzel aus der Keule mit Preiselbeeren
Rosmarin- Spitzkohl und Bandnudeln**
hazelnut deer steak from the leg with cranberries, rosemary cabbage and noodles

19,50 €

Feinschmeckermenü gourmet menu

Karamellisierter Lachs mit Kaviar und Schnittlauch- Creme fraiche

Olivencrumble, Gurke und Wildkräutersalat

caramelized salmon with caviar and chives- creme fraiche
with olive crumble, cucumber and wild herbs salad



Cremesuppe von der Strauchtomate mit feinem Orangen- Olivenöl und Blättergebäck

tomato cream soup
with orange- olive oil and puff pastry



Gebratene Riesengarnelen auf Safranrisotto mit sesammariniertem Wakame- Salat

roasted king prawn on saffron risotto
with sesame wakame- salad



Hausgemachtes Sorbet homemade sorbet



Gebratenes Filetsteak vom Südamerika- Rind mit pikanter Pfefferkruste auf Gorgonzola- Sauce

grüner Spargel und mediterran gefüllte Muschelnudeln

fried filet steak with spicy pepper crust
on gorgonzola- cream
green asparagus and mediterranean stuffed pasta shells



„Sommerdessert“ mit geeister Ricottacreme und Himbeeren

“summer dessert”
with iced ricotta creme and raspberries

Feinschmeckermenü (6- Gang)	61,00 €
gourmet menu (6-course)	
3- Gang- Menü (mit Suppe)	39,50 €
3- course- menu (with soup)	
Filetsteak	26,50 €
filet steak	

Regionale Menüempfehlung regional menurecommendation

**Kraftbrühe vom Harzer Rind
mit Bärlauch- Pfannkuchen und Tomate**
consommé from regional cattle
with wild garlic- pancakes and tomato



**Gebratene Harzforelle mit Meerrettichcreme und Dillbutter
Bratkartoffeln und buntem Salat**
roasted trout with horseradish and dill butter
fried potatoes and salad



**Gedämpfter Hefekloß in Mohn- Vanillerahm
mit kleinem Heidelbeerkompott**
stewed yeast dumpling in poppy- vanilla cream
with blueberry compote

29,00 €

Dessert und Käse dessert and cheese

*"Klein, aber..."
„small but..."*

Sorbet „Gin Tonic“ mit Limette und Minze

sorbet "gin tonic" with lime and mint

4,50 €

Mousse von Mango und Joghurt im Weckglas

Mango- Chili- Ragout und Mangosorbet

mousse from mango and yoghurt
mango- chilli- ragout and mango sorbet

7,00 €

Gebrannte Limettentarte mit hausgemachtem Sorbet und geschäumter Heidelbeer- Buttermilch- Kaltschale

burnt limetarte with homemade sorbe
and blueberry- buttermilk- chilled fruit soup

7,50 €

Geeiste Creme brûlée vom italienischen Frischkäse mit Himbeermousse und Balsamico

iced crème brûlée from italian fresh cheese
with raspberry mouse and balsamic vinegar

8,00 €



Oder doch lieber etwas Käse?

or do you prefer cheese ?

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

cheese variations with fresh-, soft and hardcheese
wgrapes, plums- cranberry- chutney and baguette

4 Käsesorten	8,75 €
4 cheese varieties	
6 Käsesorten	11,75 €
6 cheese varieties	