

Hotel und Restaurant „Weißer Hirsch“ Marktplatz 5 38855 Wernigerode



Herzlich willkommen
im ältesten erhaltenen Hotel
Sachsen Anhalts seit 1717.

Öffnungszeiten

Restaurant	07:00 – 23:00 Uhr
warme Küche	11:30 – 21:30 Uhr

~~~~~  
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 cold meals

Marinierte Blattsalate mit Chicoree und Tomaten
dazu wählen Sie: French- Cremedressing oder Zitronen- Kräuter- Vinaigrette
Marinated salad with chicory and tomatoes
please choose: French- creme dressing or lemon- herb- vinaigrette

6,00 €

Salat von hausgemachten Serviettenknödel in Schnittlauch- Vinaigrette
mit Wildkräutersalat, gebratenen Pilzen, Parmesan und Bacon
Salad from homemade dumplings in chive- vinaigrette
with wild herb salad, fried mushrooms, parmesan and bacon

13,00 €

„Salat und Warm“
Blattsalate in Cassis- Dressing mit Nüssen, Saaten und Granatapfel
gebratene Leber vom Damwild und Baguette
Leaf salads in cassis- dressing with nuts, seeds and pomegranate
fried liver from fallow deer and baguette

16,00 €

„Salat und Kalt“
Blattsalate in Cassis- Dressing mit Nüssen, Saaten und Granatapfel
Schweizer und italienischer Hartkäse, honiggeschmolzenen Ziegenkäse, Baguette
Leaf salads in cassis- dressing with nuts, seeds and pomegranate
swiss and Italian hard cheese honey molten goat cheese, baguette

16,50 €

„Zweierlei vom Jüngsten“
Filet und Tatar vom leicht gesalzenen Matjes
mit Apfel- Sahne- Sauce, Gewürzgurken und rustikalem Vollkornbrot
Fillet and Tatar from lightly salted matie
with apple- cream- sauce, gherkins and rustic whole meal bread

17,50 €

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

Suppen und Vorspeisen

soup and starters

Petersiliencremesuppe „Grün & Weiß“ mit gebratener Hirschleber

Parsley cream soup "green and white" with fried deer liver

7,50 €

Gebratene Riesengarnelen auf Tomatenrisotto mit Butterlauch und Kräuteröl

Fried king prawn on tomato risotto with butter leek and herbal oil

11,50 €

**Carpaccio von der Rinderlende mit Pinienkernen, Olivenöl und Parmesan
kleinem Rapunzelsalat und Pesto Rosso- Crostini**

Carpaccio of the sirloin with pine nuts, olive oil and parmesan, little rapunzel salad and pesto rosso- crostini

12,00 €

Hauptgänge

main- course

**Gebratenes Buntbarschfilet auf Senf- Tomaten- Sauce
mit geschwenktem Ofengemüse und Tagliarini**

Fried tilapia fillet on mustard- tomato- sauce with tossed oven vegetables and tagliarini

17,50 €

**Gebratene Harzforelle mit Meerrettichcreme und Dillbutter
Bratkartoffeln und buntem Salat**

Fried Harz trout with horseradish cream and dill butter, fried potatoes and salad

18,50 €

**Gratinierte Hirschsteaks mit Pfeffer- Nusskruste auf Preiselbeerrahmsauce
mit Honigmöhren, Petersilienwurzel, Romanesco und gefüllten Kartoffelscheiben**

Gratinated venison steaks with pepper nut crackling on lingonberry cream sauce
with honey carrots, parsley root, romanesco and stuffed sliced potatoes

21,50 €

**Südamerika- Rumpsteak mit fruchtig- süßem Zwiebelconfit auf Burgundersauce
mit Maronen- Wirsinggemüse und gegrilltem Maisgrieß**

South American rump steak with fruity sweet onion confit on burgundy sauce
with chestnuts- savoy vegetable and grilled polenta

22,00 €

**Gebratene Gänsebrust mit Sherry- Orangensauce
glasierte Maronen, Preiselbeeren, Brüsseler Kohlspitzen und Apfel- Serviettenknödel**

Fried goose breast with sherry- orange sauce
glazed chestnuts, lingonberry, brussel sprouts and apple- bread dumpling

24,50 €

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

Suppen und Vorspeisen

soup and starters

Kraftbrühe vom Hirsch mit Haselnussflädle, Stockschwämmchen und Wurzelgemüse

Consommé from deer with hazelnut, agaric mushrooms and root vegetables

7,50 €

Harzer Linsensuppe mit Kartoffelcroûtons, Bauchfleisch und Blutwurst

Lentil soup with potato croutons belly and black pudding

7,50 €

**Gebratene Ziegenkäse- Saltim bocca auf marinierte Wildkräutersalat
mit Kürbis- Panna cotta und hausgemachtem Nusszwieback**

Fried goat's cheese- Saltim bocca on marinated wild herb salad
with pumpkin- panna cotta and homemade nut rusk

11,50 €

Hauptgänge

main- course

VEGAN

**Gebratener, mariniert Räuchertofu mit Soja, Ingwer, Koriander und Knoblauch
auf Hokkaido- Kürbispüree mit Thymianmöhren, gebräunte Kartoffeln und Kräuteröl**

Fried, marinated smoked tofu with soy, ginger, coriander and garlic
on Hokkaido- pumpkin puree with thyme carrots, browned potato and herbal oil

16,00 €

**Feine Bandnudeln mit Rauke, Champignons und „Bautzener“ Rahmsauce
und gebräunten Kräuterseitlingen , kleiner Salat**

Fine ribbon noodles with rocket, mushrooms and mustard sauce
and browned king oyster mushrooms, small salad

17,50 €

**Hausgemachter Grünkohl mit Kabeljau und gebräuntem Schweinebauch
auf Dijonsensauce, Schnittlauch- Kartoffelstampf**

Homemade kale with codfish and browned pork belly, on mustard sauce, chives- potato mash

17,50 €

**Geschmorte Rinderroulade aus der Rotviehkeule mit kräftiger Senfsauce
auf Kartoffel- Lauchstampf mit Möhren und Blumenkohl**

Braised beef roulade from the Red cattle with strong mustard sauce
on potato leek mash with carrots and cauliflower

19,50 €

**Geschmorte Gänsekeule mit Orangen- Burgundersauce ,
Preiselbeer- Rotkohl und Bratpfel- Kartoffelklöße**

Stewed goose leg with orange- burgundy sauce, cranberry- red cabbage and baked apple- potato dumplings

21,50 €

~~~~~  
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  
~~~~~

Feinschmeckermenü gourmet menu

Carpaccio von der Rinderlende mit Pinienkernen, Olivenöl und Parmesan kleinem Rapunzelsalat und Crostini mit rotem Pesto

Carpaccio of the sirloin with pine nuts, olive oil and parmesan
little rapunzel salad and crostini with red pesto



Kraftbrühe vom Hirsch mit Haselnussflädle Stockschwämmchen und Wurzelgemüse

Consommé from deer with hazelnut
agaric mushrooms and root vegetables



Gebratene Riesengarnelen auf Tomatenrisotto mit Butterlauch und Kräuteröl

Fried king prawn on tomato risotto
with butter leek and herbal oil



Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



Rinderfiletsteak mit gebratener Jacobsmuschel auf Petersilienwurzelmus mit gebräuntem Pfefferapfel tomatisierten Prinzessbohnen und Kartoffel- Rosmarin- Törtchen

Beef tenderloin steak with fried scallop
on parsley root puree with browned pepper apple
tomato needle beans
and potato- rosemary- tartlets



Amarettini- Quark- Mousse

Amaretti- curd- mousse

Feinschmeckermenü (6- Gang)	59,00 €
Gourmet menu (6-course)	
3- Gang- Menü (mit Suppe)	39,50 €
3- course- menu (with soup)	
Filetsteak	27,50 €
Fillet steak	

Harzer Wintermenüempfehlung regional wintermenurecommendation

**Harzer Linsensuppe mit Kartoffelcroûtons
Bauchfleisch und Blutwurst**
Lentil soup with potato croûtons
pork belly and black pudding



**Gebratene Gänsebrust mit Sherry- Orangensauce
glasierte Maronen, Preiselbeeren, Brüsseler Kohlspitzen
und Apfel- Serviettenknödel**
Fried goose breast with sherry orange sauce
glazed sweet chestnuts, lingonberry, brussels sprout and apple- bread dumpling



**Rote Beeregrütze mit lauwarmen Quarknocken
und Sorbet von Roten Johannisbeeren**
Red berry compote with lukewarm curd dumplings
and sorbet of red currants

32,00 €

Dessert und Käse
dessert and cheese

"Klein, aber..."
Geeister Chai- Latte mit Nusseis, Sahne und Zimt
„small, but“
Iced chai- latte with nut ice cream, cream and cinnamon

5,00 €

**Amarettini- Quark- Mousse mit Karamellsauce, Miniorangenkompott
und Karamelleis mit Meersalz**
Amaretti- curd- mousse with caramel sauce, mini orange compote
and caramel ice cream with sea salt

7,50 €

**Dessertvariation von Panna cotta mit Muskat, Banane und Mandeln
Tonkabohnen- Creme brûlée und Vanilleeis mit kleinem Honiggebäck**
Dessertvariation from panna cotta with nutmeg, bananas and almonds
tonka beans- crème brûlée and vanilla ice cream with small honey cookies

8,00 €

**Hausgemachtes Kokosparfait mit Ananas- Sorbet
auf Ananas- Limetten- Salsa**
Homemade coconut parfait with pineapple- sorbet
on pineapple- lime- salsa

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	8,00 €
4 cheese varieties	
6 Käsesorten	11,00€
6 cheese varieties	