



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

★★★★

## HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

### Unsere Öffnungszeiten



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

Für unsere kleinen Gäste reichen wir Ihnen unsere Kinderkarte.



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

★★★★



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

## Empfehlungen im Restaurant „Vis- à- vis“



Vorspeisen und Suppen  
starter and soups



**Fruchtige Tomatensuppe mit Orangen  
Chili und Kreuzkümmel**  
fruity tomato soup with oranges, chili and cumin  
-vegan, gluten-free, lactose-free-



8,00 €

**Kraftbrühe „Hubertus“ vom Hirsch  
mit feinen Wildklößchen und Rosmarin- Pfannkuchenstreifen**  
venison consommé  
with fine venison meatballs and rosemary pancake strips

8,50 €

**Rote Bete- Risotto mit gebratener Garnele  
Meerrettich- Mascarpone und Rucola**  
beetroot- risotto with fried shrimp  
horseradish- mascarpone and rocket

13,00 €

**Carpaccio vom Rind mit Rucola  
Parmesandressing und Croutons**  
Carpaccio of beef with rocket  
parmesan dressing and croûtons

14,00 €

**Tatar von Harzer Rauchforelle  
mit Mango und Gurke, Sellerie- Panna cotta  
Wasabi und Wildkräutern**  
harz smoked trout tartare  
with mango and cucumber, celery panna cotta  
wasabi and wild herbs



14,00 €



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge  
main course



**Pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch und gelben Curry  
Limonen- Kräuter- Bulgur und gebackenem Sesam-Räuchertofu**  
spicy vegetable curry with coconut milk and yellow curry  
lime-herb-bulgur and baked sesame smoked tofu



18,00 €

**Geschwenkte Pasta mit Hokkaido-Kürbis  
getrockneten Tomaten, Walnüssen, Chilischote und Parmesan**  
sauteed pasta with Hokkaido- pumpkin  
dried tomatoes, walnuts, chili pepper and parmesan cheese

18,50 €

**„Perlgrauen- Wildkräuter- Salatbowl“  
mit Himbeerdressing, Cocktailtomaten,  
feiner Rohkost von Rote Bete, Karotte und Kohlrabi  
lauwarmer Balsamico- Rauchforelle und Weizengebäck**  
"Pearl barley- wild herbs- salad bowl"  
with raspberry dressing, cocktail tomatoes,  
fine raw vegetables of beet, carrot and kohlrabi  
lukewarm balsamic smoked trout and wheat pastry

19,00 €

**Zanderfilet und Riesengarnele  
mit Senf- Polenta, geschwenkte Cocktailtomaten  
und Pesto**  
pikeperch fillet and king prawns  
with mustard polenta, sauteed cocktail tomatoes and pesto

21,00 €

**Gebratene Forelle aus Wendefurter Zucht  
mit Gurken- Granatapfel- Gemüse und Salzkartoffeln  
Butter mit Walnüssen, Haselnüssen und Mandeln**  
fried Harz- trout  
with cucumber- pomegranate- vegetable and boiled potatoes  
butter with walnuts, hazelnuts and almonds

22,00 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717

**Rosmarin- Lammnüsschen  
mit Tomaten- Gorgonzola- Sauce  
Grillgemüse und Kartoffelgratin**

rosemary-lamb nuts  
with tomato-gorgonzola-sauce  
grilled vegetables and potato gratin

23,00 €

**Gebratene Hirschnuss mit Burgunder- Wild- Sauce  
geschmortes Weisskraut mit Nüssen im Strudelblatt  
Preiselbeeren, warmes Apfelpüree und Butternutkürbis- Kartoffeltörtchen**

roasted venison nut with burgundy- venison- sauce  
braised white cabbage with nuts in a strudel leaf  
cranberries, warm apple puree and butternut- pumpkin potato tartlet

24,50 €



**Rumpsteak mit Limonen- Chili- Vinaigrette  
geschwenktes Kaiserschoten-Tomaten-Gemüse  
und Basmatireis**

rump steak with lime- chili- vinaigrette  
sauted vegetables of snow peas and tomatoes  
and basmati rice

28,00 €



Desserts  
dessert



**„Geeiste Zwetschge mit Schokolade“  
Hausgemachtes Parfait und Sorbet  
von der Zwetschge mit lauwarmer Schokoladenpraline  
Zwetschgenröster**

Homemade parfait and sorbet  
of plum with lukewarm chocolate praline  
plum roast

8,50 €

**Kokos- Creme brûlée  
mit Passionsfrucht- Ingwer- Sorbet  
und Tonkabohnenmousse**

coconut creme brûlée  
with passion fruit- ginger- sorbet  
and tonka bean mousse

8,50 €

**Käse-Quartett mit Birnen- Chutney  
und Sauerteig- Walnuss- Bröseln**

cheese quartet with pear chutney and  
sourdough walnut breadcrumbs



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

13,50 €



VEGANE- Menüempfehlung  
VEGAN menu recommendation



### Fruchtige Tomatensuppe mit Orangen Chili und Kreuzkümmel

fruity tomato soup with oranges  
chili and cumin



\*\*\*

### Pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch und gelben Curry Limonen- Kräuter- Bulgur und gebackenem Sesam-Räuchertofu

spicy vegetable curry with coconut milk and yellow curry  
lime-herb-bulgur and baked sesame smoked tofu



### ...als Alternative für Fleischliebhaber

... as an alternative for meat lovers

### Gebratene Hirschnuss mit Burgunder- Wild- Sauce geschmortes Weisskraut mit Nüssen im Strudelblatt Preiselbeeren, warmes Apfelpüree und Butternutkürbis- Kartoffeltörtchen

roasted venison nut with burgundy- venison- sauce  
braised white cabbage with nuts in a strudel leaf  
cranberries, warm apple puree and butternut- pumpkin potato tartlet



\*\*\*

### „Birne Helene“ –auf unsere Art- Birnen- Schokoladen- Törtchen mit Vanilleschaum und Himbeer-Karamell

pear- chocolate- tartlet with vanilla- foam  
and raspberry- caramel



**Menü vegan:** 33,00 €  
menu vegan: 33,00 €

**Menü Hirsch:** 39,00 €  
menu venison steak: 39,00 €

**Dessert:** 9,00 €  
dessert: 9,00 €



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Speisekarte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre  
menu for our small guests children to 12 years



### „Rot & Weiß“

Gebackene Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise  
french- fried potatoes with ketchup or mayonnaise

4,30 €

### „Spinat macht stark“

Rührei mit Rahmspinat und Butterkartoffeln  
scrambled eggs with creamed spinach and buttered potatoes

4,90 €

### „Cesar's Teller“

Penne- Nudeln mit Kochschinkenwürfel in Tomatensauce und geriebenem Käse  
penne- noodles with cubes of boiled ham in tomato sauce and grated cheese

6,20 €

### „Aus Nemo's Reich“

Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Reis  
fried fish fingers with spinach and rice

6,20 €

### „Kikeriki...“

Hähnchen- Crossies mit Tomatenketchup, Gurkensticks und Pommes frites  
chicken nuggets with tomato ketchup, cucumber sticks and french- fried potatoes

6,60 €

### „Bärenstark“

Gebackenes Schweineschnitzel mit feinen Bohnen und Kroketten  
baked pork cutlets with fine beans and croquettes

7,20 €

### „Wie die Großen“

Kurzgebratene Rinderfiletstreifen mit knackigem Gemüse  
in Rahmsauce, geschwenkte Minitomaten und Kräuter- Kartoffelpüree  
beef tenderloin stripes with vegetable in cream sauce,  
tossed mini tomatoes and herbal- potato puree

13,20 €

### Eisbecher „Teddybär“

Vanille- und Schokoladeneis mit Sahnehäubchen und Riesenbären  
vanilla- and chocolate ice- cream with cream and a teddy gum- drop

3,90 €

### Eisbecher „Schokoküsschen“

Schokoladeneis mit Schokosauce, Raspelschokolade und Schokostäbchen  
chocolate ice- cream with chocolate sauce and chopsticks of chocolate

4,20 €

### „Wie bei Oma...“

Gebackene Pancakes mit Zimt- Zucker und Apfelmus  
little pancakes with cinnamon- sugar and apple puree

5,90 €

### „Was quillt denn da aus dem Topf?“

Vanille- Milchreis mit lauwarmen Kirschen  
vanilla- rice pudding with lukewarm cherries





# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

5,70 €



Eiskalte Verführungen  
freezing cold seduction



**Bananen- Mandel- Cup  
Vanille-, Stracciatella- und Nusseis mit Banane,  
Schokosauce, Sahne und Mandeln**

Vanilla-, stracciatella and hazelnut ice with banana, chocolate sauce, whipped cream and almonds

**6,90 €**

**Joghurt- Eisbecher  
Vanille- und Erdbeereis mit mariniertem Obstsalat,  
Naturjoghurt, Sahne, Himbeersauce**

Vanilla- and strawberry ice cream with marinated fruit salad, natural yoghurt, cream, raspberry sauce

**7,20 €**

**„Schweden- Eisbecher“  
mit Vanilleeis, Apfelmus, Sahne und Eierlikör**

vanilla ice cream, apple puree, cream and advocaat

**7,20 €**

**Pfirsich Melba  
Vanilleeis mit gedünstetem Pfirsich,  
gekrönt mit Himbeermark, Sahne und Mandeln**

Vanilla ice cream with stewed peach, topped with raspberry sauce, cream and almonds

**7,20 €**

**Eisbecher „Bunte Stadt am Harz“  
Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit buntem Fruchtcocktail,  
Sahne und Eierlikör**

Vanilla-, chocolate and strawberry ice cream with fruit cocktail, whipped cream and advocaat

**7,50 €**

**„Schwarzwald- Eisbecher“  
Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen,  
Kirschlikör, Sahne und Schokoraspeln**

Vanilla- and chocolate ice cream with sour cherries, cherry liqueur, whipped cream and chocolate

**7,70 €**

**Eiscup „Caramello Crunch“  
Vanille-, Haselnuss- und Karamelleis  
mit Sahne, Karamellsauce, Krokant und Hippenröllchen**

Vanilla- hazelnut- and caramel ice cream with cream, caramel sauce, nut brittle and waffle rolls

**7,80 €**

**Eisschokolade  
Schokoladeneis in geistem Kakao mit Sahne**

Chocolate ice cream in iced chocolate with cream

**7,20 €**

**Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube**

Iced coffee with vanilla ice cream and cream

**7,20 €**

**Eiskaffee „Amaretto“  
mit Vanilleeis, Sahne und Mandellikör**

Iced coffee with vanilla ice cream, cream and almond liqueur



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

**7,80 €**