



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

★★★★



Herzlich willkommen
im ältesten erhaltenen Hotel
Sachsen Anhalts seit 1717.

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

Salate und Gerichte aus der Kalten Küche salads and cold meals

Marinierter Wildkräutersalat mit Chicorée, Tomate und Gurke

dazu wählen Sie:

Orangen- Joghurt- Dressing oder Zitronen- Kräuter- Vinaigrette

Marinated wild herb salad

with chicory, tomato and cucumber

Please choose: orange- yoghurt- dressing or lemon- herb- vinaigrette

8,00 €



Winterliche Blattsalate in Himbeercremedressing mit Nüssen, Granatapfel, karamellisierten Süßkartoffel- Croûtons, gebackener Camembert und Vollkornbrot

Wintry leaf salads

in raspberry cream dressing with nuts, pomegranate,
caramelized sweet potato- croutons,
baked Camembert and granary bread

17,50 €

Warmer Stremellachs mit Honig- Senf- Dillsauce auf Kartoffel- Gemüse- Rösti und mariniertem Blattsalat

Warm Stremel- salmon

with honey- mustard- dill- sauce on potato- vegetable- rösti
and marinated leaf salad

18,00 €

„ Vitello Tonnato“ vom Harzer Rotviehrücken mit einer tomatisierten Sauerrahm- Thunfisch Mayonnaise Kapernäpfel und pikanten Crostini

„ Vitello Tonnato“ from Harz red mountain cattle

with sour cream- tuna- mayonnaise with tomatoes, capers and
spicy crostini

23,50 €





Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

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



Suppen und Vorspeisen



Paprika- Tomatensüppchen mit Basilikumöl und Parmesan

Paprika- tomato soup with basil oil and Parmesan

7,75 €

Wildkraftbrühe mit Stockschwämmchen, Glasnudeln und Gemüse Wild beef broth with woodtuft, glass noodles and vegetable

8,50 €

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl und Grana Padano kleinem Wildkräutersalat mit Himbeerdressing und blättrigem Sesamgebäck

Beef- Carpaccio with olive- oil and Grana Padano
wild herb salad in raspberry dressing and sesame pastry

12,00 €



Hauptgänge



Zanderfilet mit Riesengarnele auf warmem Gemüsesalat in Kräuter- Vinaigrette und Zitronenrahmspaghetti

Pike- perch fillet and king prawn
in herb- vinaigrette with warm vegetable salad and citrus- cream- spaghetti

19,50 €

Gebratene Wendefurthener Forelle mit Kräuterbutter geschwenktem Salat mit Cherrytomaten in Kräutervinaigrette gebräunte Rosmarinkartoffeln

Roasted regional trout with herb butter
tossed salad with cherry tomatoes in herb vinaigrette
browned rosemary potatoes

19,50 €

Lammhüfte aus dem Rosmarin- Sous- vide mit Burgundersauce, buntem Bohnen- Ratatouille und Sellerie- Kartoffelstampf

Sous- vide cooked lamb shank and rosemary
with burgundy sauce, ratatouille of beans and celery- potato mash

23,00 €

Rumpsteak unter Honig- Thymiankruste auf tomatisiertem Wirsingrahmgemüse und Süßkartoffel- Schmand- Törtchen

Rump steak "honey- thyme" on creamed savoy cabbage with tomatoes
and sweet potato- sour- cream- tartlet

28,00 €





Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

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



Suppen und Vorspeisen



Kraftbrühe vom Tanner Rotvieh mit feinen Klößchen und Wurzelgemüse

Consommé from Harz red mountain cattle with fine dumplings and root vegetable

8,50 €

Ziegenfrischkäsecreme mit Rohrzucker karamellisiert fruchtiges Confit mit Ananas, Mango und Granatapfel mariniertes Blattsalat

Cream of goat's fresh cheese with caramelized cane sugar
fruity confit with pineapple, mango and pomegranate marinated leaf salad

12,00 €

Gebratene Riesengarnele auf marinierten Roten Rüben, Salat und Kartoffelcroûtons

Roasted king prawn on marinated beetroot, salad and potato croûtons

12,50 €



Hauptgänge



Unsere vegetarische Empfehlung

Süßkartoffel- Gnocchi mit buntem Grillgemüse und gratiniertem Sellerie mit Karotte und Kräutern

Sweet potato- gnocchi with grilled vegetables and gratinated celery with carrots and herbs

16,50 €

Spaghetti in Walnuss- Rucola- Pesto mit Tomaten und Pilzen Parmesan und Serrano

Spaghetti in walnut- arugula-pesto
with tomatoes and mushrooms parmesan cheese and serrano

18,00 €

Gebratene Hirschkeule in Gin- Wildrahmsauce mit gebratenen Pilzen, Brüsseler Kohlspitzen und Kräuter- Brot- Knödel

Roasted haunch of venison in gin- wild cream sauce
with roasted mushrooms, Brussels sprouts and herb- bread- dumplings

21,00 €

Heimische Spezialität: Das Harzer Rote Höhenvieh:

Harzer Rinderrückensteak aus dem Zitronengras- Ingwer- Sous Vide mit Sesam, Zuckerschoten- Papaya- Gemüse und buntem Koriander- Gemüse- Risotto

„Harzer“- cattle back steak from the lemongrass- ginger - sous vide
with sesame seed, papaya sugar- peas- vegetables
and colorful coriander - vegetable risotto

28,50 €





Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Feinschmeckermenü gourmet menu

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl und Grana Padano kleinem Wildkräutersalat mit Himbeerdressing und blättrigem Sesamgebäck

Beef- Carpaccio with olive- oil and Grana Padano
wild herb salad in raspberry dressing and sesame pastry



Wildkraftbrühe mit Stockschwämmchen, Glasnudeln und Gemüse

Wild beef broth
with woodtuft, glass noodles and vegetables



Gebratene Riesengarnele auf marinierten Roten Rüben, Salat und Kartoffelcroûtons

Roasted king prawn
on marinated beetroot, salad and potato croûtons



Hausgemachtes Sorbet Homemade sorbet



Gebratenes Rinderfilet unter der Walnusskruste Sherry- Rahmsauce, Pariser Kartoffeln auf Selleriepüree, gebrannte Williamsbirne und grüner Spargel

Roasted sirloin under a walnut crust
Sherry- cream sauce, Parisian potatoes on celery puree
roasted pear and green asparagus



Hausgemachtes Moccaparfait mit Kirschwasser und gebackenen Strudelsegel Mascarpone Beeren- Sauce Homemade mocha- parfait with cherry brandy and baked strudel, mascarpone berry- sauce

Feinschmeckermenü (6- Gang)	66,00 €
3- Gang- Menü (mit Suppe)	44,00 €
Rinderfilet	29,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



RINGHOTELS

Echt **Heimat**Genuss erleben

**Regionale Menüempfehlung
regional menu recommendation**

**Kraftbrühe vom Tanner Rotvieh
mit feinen Klößchen und Wurzelgemüse**

Consommé from Harz red mountain cattle
with fine dumplings and root vegetable



**Gebratene Hirschkeule in Gin- Wildrahmsauce
mit gebratenen Pilzen, Brüsseler Kohlspitzen
und Kräuter- Brot- Knödel**

Roasted haunch of venison in gin- wild cream sauce
with roasted mushrooms, Brussels sprouts
and herb- bread- dumplings



**Orangen- Crème brûlée
mit marinierten Beeren und Mangosorbet**

Orange- crème brûlée
with marinated berries and mango sorbet



3- Gang- Menü

36,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Dessert und Käse
dessert and cheese

"Was kleines im Anschluss..."
Schokolade- „ Hoch drei"
"Something small at the end..."
Chocolate- " to the power of three"



5,50 €

Orangen- Crème brûlée
mit marinierten Beeren und Mangosorbet

Orange- crème brûlée
with marinated berries and mango sorbet

7,50 €

Mousse und Sorbet von der Himbeere
mit warmen Schokoladenküchlein
und Pistazien- Vanillerahm

Mousse and sorbet of raspberry
with warm chocolate cake
and pistachio- vanilla- cream

8,50 €

Hausgemachtes Moccaparfait
mit Kirschwasser und gebackenen Strudelsegel
Mascarpone Beeren- Sauce

Homemade mocha- parfait
with cherry brandy and baked strudel, mascarpone berry- 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

5 Käsesorten 10,50 €
5 cheese varieties