



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 €



**Pikantes Tatar von original Harzer Sauermilchkäse
mit marinierten Wildkräutern,
Cocktailtomaten, Cornichons, Silberzwiebeln, Schmalz
und Pumpernickel**

Spicy Tatar from regional sour milk cheese
with marinated wild herb salad,
cocktail tomatoes, cornichon, silver skin onions, lard
and pumpernickel

15,50 €



**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 mariniertes Blattsalat**

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

18,00 €



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 Steinpilzpasta und Gemüse

Wild beef consommé with porcini and vegetable

8,50 €

Rinder- Carpaccio mit Chinakohl- Erdnuss- Salat in Himbeerdressing, Parmesan, grober Pfeffer und kleinem Gebäck

Beef- Carpaccio with Chinese cabbage- peanut- salad
in raspberry dressing, Parmesan, pepper and small 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 Harzforelle mit Orange und Rosmarin mit geschwenkten Süßkartoffel- Gnocchi in Kürbiskernpesto, marinierter Eisbergsalat mit Tomate und Melone

Roasted regional trout with orange and rosemary
with tossed sweet potato- gnocchi in pumpkin seed pesto,
marinated salad with tomato and melon

19,50 €

Sous- vide gegartes Lammnüsschen mit karamellisierter Feige, Burgundersauce und tomatisiertem Linsenragout auf Sellerie- Kartoffelstampf

Sous- vide cooked lamb nutlet
with caramelized fig, burgundy sauce and tomato- lentil ragout on celery- potato mash

23,00 €

Geschmorte Gänsekeule mit Orangensauce, Preiselbeer- Rotkohl und Kartoffelklößen

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

24,75 €

Gratiniertes Rinderrückensteak „Honig- Thymian“ auf Rotkohl mit feiner Bitterschokolade und Kartoffelgratin

Gratinated sirloin "honey- thyme" on red cabbage with fine dark chocolate and potato gratin

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 €

Geflämmte Crème vom Ziegenfrischkäse mit Ananas- Mango- Granatapfel- Confit und mariniertes Salat im Wantan- Korb

Flamed crème from goat's fresh cheese with pineapple- mango- pomegranate- confit

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

Sellerie-rostbraten mit Karotte und Kräutern kleinem Gemüse und gebräunten Minikartoffeln

Celery roast joint with carrot and herbs, small vegetable and browned mini potatoes

16,00 €

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 €

Sautierte Streifen von der Hirschkeule mit Blaubeere, Balsamico und Sauerrahm Rosenkohl und Kräuter- Brot-Knödel

Sautéed stripes from haunch of venison
with blueberry, balsamic and sour cream, Brussels sprouts and herb- bread- dumplings

19,00 €

Heimische Spezialität: Das Harzer Rote Höhenvieh:

Geschmorter Burgunderbraten vom heimischen Rind mit Blumenkohl und gebräunten Pfeffer- Kartoffel- Würfel

Stewed burgundy roast from regional cattle with cauliflower and browned pepper- potato- cubes

23,00 €

Gebratene Gänsebrust mit Gojibeeeren- Jaffa- Sauce, geschwenkter Mandelbrokkoli und Kürbis- Kartoffelpüree

Roasted goose breast
with goji berries- Jaffa- sauce, tossed almond broccoli and pumpkin- potato puree

25,50 €





Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Feinschmeckermenü gourmet menu

Rinder- Carpaccio mit Chinakohl- Erdnuss- Salat in Himbeerdressing, Parmesan, grober Pfeffer und kleinem Gebäck

Beef- Carpaccio
with Chinese cabbage- peanut- salad in raspberry dressing,
Parmesan, pepper and small pastry



Wildkraftbrühe mit Steinpilzpasta und Gemüse

Wild beef consommé
with porcini and vegetable



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)
3- Gang- Menü (mit Suppe)
Rinderfilet

66,00 €
44,00 €
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 cattl
with fine dumplings and root vegetable



**Geschmorter Grünkohl "Harzer Art"
mit gebratenem Wendefurther Forellenfilet,
gebräunter Hausmacher Blutwurst
und Petersilienknödel**

Stewed kale "Harz typical"
with roasted regional trout fillet, browned homemade black pudding
and parsley dumplings



**Karamellierte Orangencrème
mit marinierten Beeren und Schokoladeneis**

Caramelized orange crème
with marinated berries and chocolate ice cream



3- Gang- Menü
Hauptgang

36,00 €
22,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Dessert und Käse
dessert and cheese

"Was kleines im Anschluss..."
Vanilleeis mit Bacon und Tomate
"Something small at the end..."
Vanilla ice cream with bacon and tomato



5,50 €

Orangen- Crème brûlée
mit marinierten Beeren und Schokoladeneis
Orange- crème brûlée
with marinated berries and chocolate ice cream

7,50 €

Glühwein- Mascarpone- Mousse
mit warmer Schokoladenpraline
auf Birnen- Vanille- Kompott
Mulled wine- mascarpone- mousse
with warm chocolate praline on pear- vanilla- compote

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