



**BRAUNER  
HIRSCH**  
OSTERWIECK



**Speisekarte**



# Vorwort

Wir heißen Sie herzlich in der Fachwerkstadt Osterwieck & bei uns im **Hotel/Restaurant Brauner Hirsch** willkommen. Mit viel Liebe zum Detail haben wir den **nostalgischen Charme** des Hauses mit **modernen Akzenten** kombiniert. So schaffen wir gleichermaßen Raum für gemütliche Abende und ausgelassene Feiern.

Das Hotel bietet mit **Restaurant, historischem Gewölbekeller, Saal** und **Kegelbahn** vielfältige Möglichkeiten für Ihre Veranstaltungen. Zum Verweilen laden auch der gemütliche **Innenhof** sowie unsere **Außenbereiche** ein.

Bei uns können Sie die **deutsch-italienische Küche** genießen, die unser Küchenchef im Haus **eigens für Sie kreiert**. Das Speiseangebot ist dabei **saisonal** wechselnd. Unsere **frischen & modernen Gerichte** werden Sie das ganze Jahr über begeistern. Ziel ist es, Ihnen in der historischen Fachwerkstadt einen gemütlichen **Rückzugsort** zu bieten, an dem Sie **verweilen, feiern & entspannen** können.

Lassen sie sich vom Charme des Hauses verzaubern, **genießen Sie Ihre Auszeit** & überzeugen Sie sich einfach selbst von unserer Küche und dem Service. Unser Küchenchef Philipp Jesse wünscht Ihnen, gemeinsam mit seinem Team, einen **schönen Aufenthalt** in unserem Haus.

**VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!**



# Speisekarte

## Vorspeisen

 KARTOFFELSUPPE MIT RÄUCHERLACHSSTREIFEN <sup>1/4/7/9</sup> **6,50 €**

---

 TOMATEN BRUSCHETTA AUF GERÖSTETEM BAGUETTE <sup>1</sup> **5,90 €**

---

## Hauptgang

 ZWEI GEBRATENE DORADEN FILETS **18,30 €**  
IN ROSMARIN KNOBLAUCH BUTTER / DRILLINGE /  
SALAT DER SAISON <sup>1/4/5/7</sup>

---

 VEGANES KOKOS HONIGMELONEN CURRY **15,80 €**  
MIT GERÖSTETEN CASHEWKERNEN &  
SÜSSKARTOFFEL POMMES <sup>5/6</sup>

---

 SCHWEINE MEDAILLONS IM SPECKMANTEL **17,20 €**  
MIT KRÄUTERBUTTER AN GRILLGEMÜSE  
DAZU HERZOGINKARTOFFELN <sup>1/3/7/9</sup>

---

 STEAK VOM RODEO RIND AUF TRAUBEN-LAUCH- **23,90 €**  
SAUCE AN KARTOFFELPLÄTZCHEN MIT EINEM  
BEILAGEN SALAT <sup>1/3/7/9/15</sup>

---

 TAGLIATELLE MIT GARNELEN UMHÜLLT VON EINER **14,70 €**  
FRUCHTIGEN TOMATEN-ORANGEN SAUCE <sup>1/2/3/9</sup>

---

 PANIERTE HÄHNCHENBRUST IN KÄSE / EI HÜLLE **16,80 €**  
AN RATATOUILLE GEMÜSE MIT PASTA <sup>1/3/7</sup>

---

 LAMMKRONE AUF SCHALOTTEN-ROTWEIN-SAUCE **32,60 €**  
MIT SPECKBOHNEN & RÖSTKARTOFFELN <sup>9/15</sup>

---

 WILDBURGER IM BRIOCHE BUN MIT BRIE / PREISEL- **18,20 €**  
BEER BBQ / TOMATE / GEWÜRZGURKE & POMMES <sup>1/6/7/9</sup>

## Allergene & Zusatzstoffe

1. Glutenhaltiges Getreide

2. Krebstiere

3. Eier

4. Fisch

5. Erdnüsse

6. Soja

7. Milch

8. Schalenfrüchte

9. Sellerie

10. Senf

11. Sesamsamen

12. Schwefeldioxid / Sulfite

13. Lupine

14. Weichtiere

15. Alkohol

## Salat der Saison

Wahlweise zwei Dressings & Baguette <sup>1</sup>

### DRESSINGS

HONIG SENF <sup>10</sup>



GRANATAPFEL-ESSIG-ÖL <sup>9</sup>



### VARIATIONEN

BASIC <sup>5/7</sup>

10,60 €



HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

12,60 €



GARNELEN MIT ZITRONEN PFEFFER <sup>2/9</sup>

13,60 €



RINDERSTREIFEN VOM RODEO RIND

15,10 €



EIN DORADEN FILET <sup>4</sup>

14,60 €



CASHEWKERNE & PARMESAN <sup>5/7</sup>

13,60 €



SCHWEINEFILETSPITZEN

15,10 €



LAMMKOTELETTS

20,20 €

### Allergene & Zusatzstoffe

1. Glutenhaltiges Getreide

4. Fisch

7. Milch

10. Senf

13. Lupine

2. Krebstiere

5. Erdnüsse

8. Schalenfrüchte

11. Sesamsamen

14. Weichtiere

3. Eier

6. Soja

9. Sellerie

12. Schwefeldioxid / Sulfite

15. Alkohol

## Kinderkarte

DREI HAUSGEMACHTE KARTOFFELPUFFER  
DAZU APFELMUS <sup>3</sup> 5,50 €



FÜNF HÄHNCHEN NUGGETS NACH ART  
DES HAUSES MIT POMMES <sup>1/3</sup> 6,50 €



## Desserts

SCHOKOLADEN BROWNIE MIT GESALZENEM  
KARMELLEIS <sup>1/3/7</sup> 7,70 €



PANNA COTTA AUF FRUCHTSAUCENSPIEGEL  
DAZU ANANASSAHNEIS <sup>3/7</sup> 6,50 €



## Allergene & Zusatzstoffe

1. Glutenhaltiges Getreide  
2. Krebstiere  
3. Eier

4. Fisch  
5. Erdnüsse  
6. Soja

7. Milch  
8. Schalenfrüchte  
9. Sellerie

10. Senf  
11. Sesamsamen  
12. Schwefeldioxid / Sulfite

13. Lupine  
14. Weichtiere  
15. Alkohol

# Bistrokarte

## "RESTERAMPE"

Soljanka mit Baguette <sup>9</sup>

6,50 €



## "KNÜPPEL MIT GERÜMPEL"

Currywurst mit Sauce und Pommes <sup>6/9</sup>

9,50 €



## "POMMES SCHRANKE"

Pommes mit Ketchup / Mayo oder Sour Cream <sup>3/7/9</sup>

5,40 €



## "DIPLOMATENTOAST"

Zwei Schweine Medaillons auf Toastbrot mit geschmorten Zwiebeln /  
Champignons & Käse überbacken <sup>1/7/9</sup>

10,50 €



## "FALSCHER HIRSCH"

Schweine Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln / Champignons / Sardellen /  
Räucherlachs & Pommes / Salatgarnitur <sup>1/3/4</sup>

15,90 €



## "FLEISCH" WAHLWEISE

### HÄHNCHENBRUST

dazu geschmorte Zwiebeln und Champignons mit Kräuterbutter, Pommes & Salatgarnitur <sup>9</sup>

12,70 €



### SCHWEINERÜCKENSTEAK

dazu geschmorte Zwiebeln und Champignons mit Kräuterbutter, Pommes & Salatgarnitur <sup>9</sup>

12,70 €



## Allergene & Zusatzstoffe

1. Glutenhaltiges Getreide

4. Fisch

7. Milch

10. Senf

13. Lupine

2. Krebstiere

5. Erdnüsse

8. Schalenfrüchte

11. Sesamsamen

14. Weichtiere

3. Eier

6. Soja

9. Sellerie

12. Schwefeldioxid / Sulfite