



**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

FRÜHLINGSEINTOPF MIT KARTOFFELWÜRFELN,  
PAPRIKA, BROKKOLI UND METTENDEN <sup>9</sup> **7,30 €**



GEBACKENER CAMEMBERT IM BIERTEIG MIT  
PREISELBEEREN UND BAGUETTE <sup>1/3/7</sup> **5,50 €**



## Hauptgang

IRISCHES FLANKSTEAK (ca. 300 gr.) AN TOMATEN-FETA  
DIP DAZU BRATKARTOFFELN UND EINEN SALAT DER  
SAISON <sup>3/5/7/9</sup> **29,50 €**



VEGANE FAGOTTINI GEFÜLLT MIT TOMATE UND  
BASILIKUM UMHÜLLT VON KOKOS-CURRY-SAUCE <sup>1/6</sup> **15,50 €**



GESCHMORTE OCHSENBACKE IN EIGENER SAUCE  
AUF WURZEL-KARTOFFEL GEMÜSE <sup>1/9/15</sup> **29,80 €**



FORELLE MÜLLERIN (ohne Mittelgräte) MIT SAHNEMEER-  
RETTICH DAZU DRILLINGE UND EINEN GURKENSALAT  
<sup>1/4/6/7</sup> **16,30 €**



GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS AUF METAXA-  
SAUCE MIT KROKETTEN UND BROKKOLI <sup>1/3/7/9/15</sup> **21,50 €**



WILDRAGOUT GETOPPT MIT PREISELBEEREN UND  
SAUERRAHM DAZU SPÄTZLE UND SPECK-ROSENKOHL  
<sup>1/3/7/10/12/15</sup> **26,30 €**



HÄHNCHENBRUST MIT ZWIEBEL-PAPRIKA-KÄSE FÜLLUNG **23,80 €**  
VON BACON UMWICKELT AUF SHERRYRAHMSAUCE MIT  
HERZOGINKARTOFFELN UND BEILAGENSALAT <sup>1/3/7/9/15</sup>



LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE AN ROSMARIN-  
KARTOFFELN UND BOHNENRAGOUT <sup>1/3/7/9/10/12</sup> **32,50 €**

## 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



## Salat der Saison

Dressings & Baguette <sup>1</sup>

### DRESSINGS

**KARTOFFEL-DRESSING** <sup>10</sup>



**ESSIG-ÖL-DRESSING**



### VARIATIONEN

**BASIC**

**11,70 €**



**HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN** <sup>1/3/6/10</sup>

**13,80 €**



**LAMMRÜCKEN** <sup>1/3/6/10</sup>

**17,50 €**



**LEBER** <sup>1</sup>

**12,50 €**



**RINDERSTREIFEN VOM FLANKSTEAK** <sup>1/3/6/10</sup>

**15,80 €**



**PARMESAN UND NÜSSEN** <sup>5/7/8</sup>

**13,60 €**



**GARNELEN** <sup>2</sup>

**15,50 €**



## 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

**KARTOFFELPÜREE MIT NÜRNBERGERN <sup>7</sup> 6,50 €**



**HÄHNCHEN TORTILLA <sup>1</sup> 9,90 €**



## Desserts

**BAYERISCHE CREME MIT ROSENBLÄTTERN  
GARNIERT DAZU HAUSGEMACHTES JOGHURT-  
ZITRONEN-THYMIAN EIS <sup>3/7</sup> 7,80 €**



**LAUWARMER AMERICAN CHEESECAKE MIT  
VANILLE EIS <sup>1/3/7</sup> 8,30 €**



## 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

# Bistrokarte

**"RESTETOPF"** 7,50 €  
Kesselgulasch mit Baguette <sup>1/7/9</sup>



**"KNÜPPEL MIT GERÜMPEL"** 10,50 €  
Currywurst mit Sauce und Pommes <sup>6/9</sup>



**"POMMES SCHRANKE"** 5,40 €  
Pommes mit Ketchup und Mayo <sup>3/7/9</sup>



**"Kässpatzen"** 10,90 €  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat <sup>1/7/7</sup>



**"Mit Leber und Milz zum Pils"** 12,90 €  
Leber vom Schwein mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree <sup>1/7/9</sup>



**"WANDER-SCHNITZEL"** 15,80 €  
Paniertes Schweineschnitzel auf Letscho-Sauce mit Pommes und Gurkensalat <sup>1/3/6/9</sup>



**"HÄHNCHEN IM CLUB"** 12,50 €  
Gebratene Hähnchenbrust im Brioche Bun mit Brie überbacken dazu Baconchip,  
Tomate und Senfmayonnaise <sup>1/3/7/10</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