



**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

| | |
|--|--------|
| MARONENSUPPE MIT PREISELBEERSAHNE ^{1/7/8} | 6,50 € |
| ROTE BEETE CARPACCIO DAZU GRATINIERTER ZIEGENKÄSE UND WALNÜSSE ^{7/8} | 9,70 € |

Hauptgang

| | |
|--|---------|
| RODEO STEAK AN SAUCE BÉARNAISE DAZU FOCACCIA-BROT UND BEILAGENSALAT ^{1/3/6/9/15} | 28,50 € |
| VEGANER BURGER MIT AVOCADO-QUINOA-PATTY AUF ROTKRAUT IM BLACK BUN MIT MANGO-RELISH AN SÜSSKARTOFFEL POMMES | 17,80 € |
| RINDERROULADE AN EIGENER SAUCE DAZU ROTKOHL UND KARTOFFELKLÖSSE ^{1/7/9/15} | 21,30 € |
| PAPAGEIENFISCH-FILET AUF ROTE BEETE RISOTTO UMKREIST VON EINER FRUCHTIGEN MANGOSAUCE ^{1/4/7} | 23,50 € |
| WIENER SCHNITZEL VOM KALB AN POMMES MIT EINEM SALAT DER SAISON ^{1/3} | 18,30 € |
| HIRSCHRÜCKEN UMMANTELT VON EINER HASEL- NUSSKRUSTE AUF PREISELBEERSAUCE AN BROKKOLI MIT MANDELBUTTER DAZU KROKETTEN ^{1/3/7/8/9} | 32,80 € |
| GESCHMORTES PERLUHN IN WEISSWEIN SAUCE ANBEI PARISER KAROTTEN MIT HERZOGINKARTOFFELN ^{3/9/15} | 21,50 € |
| LAMMRAGOUT DAZU SERVIETTENKNÖDEL UND SPECKBOHNEN ^{1/3/7/15} | 25,80 € |

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 ¹

DRESSINGS

HONIG SENF ¹⁰



VERSCHIEDENE ÖLE ZUR AUSWAHL



VARIATIONEN

BASIC

11,70 €



HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

13,50 €



WALNÜSSEN UND GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE ^{7/8}

14,50 €



RINDERSTREIFEN VOM RODEO RIND

15,60 €



PAPAGEIENFISCH-FILET ⁴

15,30 €



CASHEWKERNE & PARMESAN ^{5/7}

13,60 €



SCHWEINERÜCKENSTEAK

12,60 €



HIRSCHRÜCKENSTEAK

17,50 €

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

MILCHREIS ^{1/7} 7,20 €
Zimt und Zucker



MILCHREIS ^{1/7} 8,30 €
Warme Kirschen



KLEINES SCHNITZEL MIT GEMÜSE UND POMMES ^{1/3} 10,80 €



Desserts

**LEBKUCHENMOUSSE AN HAUSGEMACHTEM
WALDFRUCHT-EIS** ^{3/7} 7,20 €



**ARMER RITTER AN WARMEN KIRSCHEN DAZU
EINE KUGEL VANILLE-EIS** ^{1/3/7} 8,20 €



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 |

Bistrokarte

| | |
|--|----------------|
| "RESTERAMPE" Soljanka mit Baguette ⁹ | 7,60 € |
| "KNÜPPEL MIT GERÜMPEL" Currywurst mit Sauce und Pommes ^{6/9} | 10,50 € |
| "POMMES SCHRANKE" Pommes mit Ketchup und Mayo ^{3/7/9} | 5,40 € |
| "Grillkante" 3 Steaks vom Grill Hähnchenbrust / Schweinefilet / Rodeo Rind auf Pfeffersauce dazu Pommes und Salat ^{1/7/15} | 23,80 € |
| "Schweinerei" Schweinefilet auf Champignonsauce mit Brokkoli und Mandelbutter dazu Krokette ^{1/3/7} | 21,50 € |
| "FLEISCH" WAHLWEISE | |
| HÄHNCHENBRUST dazu wahlweise Championsauce ^{1/7} o. Pfeffersauce ^{1/7/15} o. Bernaise ^{3/15} mit Pommes und Salatgarnitur | 15,20 € |
| SCHWEINERÜCKENSTEAK dazu wahlweise Championsauce ^{1/7} o. Pfeffersauce ^{1/7/15} o. Bernaise ^{3/15} mit Pommes und Salatgarnitur | 14,80 € |

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 | |