



---

## **Willkommen im „Gut Voigtländer“**

### **Suppen**

#### **Rinderkraftbrühe**

mit Wurzelgemüse, Mettbällchen, Eierstich und frischen Kräutern  
(c,d,f,9)

**6,00 €**

#### **Mediterrane Tomatencremesuppe**

mit Mozzarellaeinlage  
(c,f,3,4,18)

**5,00 €**

#### **Hausgemachte Soljanka**

mit Creme fraîche und Zitrone  
(c,f,3,4,9,18)

**5,00 €**

### **Warme Vorspeisen**

#### **Harzer Würzfleisch**

mit Champignons und Gouda überbacken,  
Zitronenspalte und Toast  
(a,c,d,f,9)

**8,00 €**

#### **Back-Camembert „Gut Voigtländer“**

Zwei gebackene Camembert mit Preiselbeeren,  
Toast, an knackigem Salat mit hauseigener Himbeervinaigrette  
(3,8,19,a,d,f,g)

**10,00 €**



## **Kalte Vorspeisen**

### **Kleiner gemischter Salatteller**

verschiedene Rohkostsalate,  
Blattsalat, Himbeervinaigrette und Tortillaecke  
(a,c,f,g)

**7,00 €**

### **Räucherlachsroschen**

auf hausgemachtem Kartoffelrösti  
mit Salatgarnitur und Honig-Senfdressing  
(i,g,18)

**10,00 €**

## **Salate**

### **Großer Salat**

mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika und Himbeervinaigrette  
(18,g)

**14,00 €**

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
(9,17,18,g)

**16,00 €**



## **Vegetarisch**

### **Ofenkartoffel**

Ofenkartoffel mit Sour Cream  
und verschiedenen Rohkostsalaten

(c,d,g,7,9,11)

**14,00 €**

### **Gnocchi**

mit rotem Pesto, Rucola und Nüssen

(b,d,e,g,2,3,7)

**13,00 €**

### **Pasta (vegan)**

mit Frühlingszwiebeln, geschmolzenen Kirschtomaten und Olivenöl

(e,g)

**15,00 €**

### **Mediterrane Gemüsepfanne**

Frisches Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Kartoffeln) mit Fetakäse überbacken  
mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten

(c)

**17,00 €**



## **Fisch**

### **Forelle „Müllerin Art“**

mehlierte in Butterschmalz gebratene Regenbogenforelle ohne Mittelgräte  
an Salzkartoffeln, kleinem Blattsalat und Zitronenbutter

(a,c,g,i,9,18)

**22,00 €**

### **Lachsfilet**

in Butterschmalz gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat in Sahnesoße und Pasta

(e,g,i,4,9)

**24,00 €**

### **gebratenes Zanderfilet**

an gebutterten Fingermöhren, Mandelbällchen und Zitronenbutter

(a,b,c,i,9)

**24,00€**



## **Fleisch**

### **Schweinerückensteak „au four“**

gegrilltes Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken  
dazu Steakhouse Pommes und Zitronenspalte

(a,c,d,f,g)

**20,00 €**

### **Blankenburger Klosterschnitzel**

zwei panierte Rückenschnitzel mit Kräutersauerrahm, Kochschinken und Käse überbacken  
mit Steakhouse Pommes und Salatbukett

(9,18,a,c,d,f,g)

**23,00 €**

### **Hähnchenbrustfilet**

mit Brokkoli und Kroketten

(a,c,d,g,9,17)

**20,00 €**

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

zwei panierte Rückenschnitzel mit Steakhouse Pommes und Salatbeilage

(4,9,a,c,d,f,g)

**20,00 €**

### **Schweinemedallions im Baconmantel**

mit Zwiebelsoße, Röstitaler und Zuckerschoten

(2,3,5,7,9,22,a,c,f,g)

**21,00 €**

### **Hirschkalbsbraten**

mit Preiselbeersöße, grünen Bohnen und Serviettenknödel

(18,22,a,c,d,f,g)

**23,00 €**



## **Aus unserer Harzer Bauernküche**

**Deftiges Bauernfrühstück mit Gewürzgurke**

(8,c,d,f,g)

**14,00 €**

**Strammer Max**

Bauernbrot mit Schwarzwälder Schinken, 2 Spiegeleier und kleinem Salat

(9,a,d,f,g)

**13,00 €**

**Hausmacher Sülze**

mit Bratkartoffeln, Remouladensoße und Salatbeilage

(2,7,8,9,19,c,d,g)

**15,00 €**

**Grillhaxe**

mit Sauerkraut, Zwiebelsoße, Kartoffeln, Senf und Meerrettich

(3,4,9,18,19,c,g)

**19,00 €**

**Hausgemachte Kartoffelpuffer**

3 knusprige Kartoffelpuffer mit Apfelmus

(3,8,18,19)

**8,00 €**



## **Dessert**

### **Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern**

an Walnusseis und Sahne

(a,b,c,d,e)

**8,00 €**

### **Ofenfrischer Apfelstrudel**

an Vanilleeis und Sahne

(1,3,6,8,19,20,21,a,b,c,d,e)

**8,00 €**

### **Hausgebackener Cheesecake**

auf Himbeerspiegel mit Crumble

(a,b,c,d,1,11)

**7,00 €**



## Zusatzstoffe & Allergieinformationen

- 1 Mit Farbstoffen
- 2 Mit Konservierungsstoffen
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Mit Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 Mit Phosphat
- 8 Mit Süßungsmittel
- 9 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 Kakaohaltige Fettglasur
- 11 Mit Eiklar
- 12 Azorfarbstoffe
- 13 Koffeinhaltig
- 14 Chininhaltig
- 15 mit Natriumcarbonat
- 16
- 17 mit Geflügelfleisch
- 18 Säuerungsmittel
- 19 Verdickungsmittel
- 20 Emulgator
- 21 Stabilisatoren
- 22 mit Alkohol

a ) Glutenhaltiges Getreide, wie Weizen (Dinkel- und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste oder Hybridstämme, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

b ) Nüsse: Erdnüsse, Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

c ) Lactose

d ) Ei

e ) Soja

f ) Sellerie

g ) Senf

h ) Krebstiere

i ) Fisch

j ) Sesam

k ) Schwefeloxid

l ) Lupinen

m ) Weichtiere