

Hotel und Restaurant „Weißer Hirsch“ Marktplatz 5 38855 Wernigerode



Herzlich willkommen
im ältesten erhaltenen Hotel
Sachsen Anhalts seit 1717.

Öffnungszeiten

Restaurant	07:00 – 23:00 Uhr
warme Küche	11:30 – 21:30 Uhr

Hotel und Restaurant „Weißer Hirsch“ Wieland GmbH & Co. KG Amtsgericht Stendal HRA 20275
p.h.G. Wieland Geschäftsführungs- GmbH, Amtsgericht Stendal HRB 114707
Geschäftsführer Jörg Wieland, Christian Wieland
Marktplatz 5; 38855 Wernigerode, Telefon: (03943) 26711-0 Telefax (03943) 26711-199
E- mail: info@hotel-weisser-hirsch.de Homepage: www.hotel-weisser-hirsch.de
Bankverbindung: Commerzbank Wernigerode (BLZ: 810 400 00) Kto. -Nr.: 7 501 323 00
IBAN: DE 11 8104 0000 0750 132 300 BIC: COBADEFFXXX

Salate und Gerichte aus der Kalten Küche
salads and cold meals

Marinierter Wildkräutersalat mit Chicorée, Tomate und Gurke
dazu wählen Sie: French- Cremedressing oder Zitronen- Kräuter- Vinaigrette
Marinated wild herb salad with chicory, tomato and cucumber
please choose: French- cream dressing or lemon- herbal- vinaigrette

6,00 €

Hausgemachtes Hasseröder Bierfleisch nach Art einer Sülze
mit Remouladensauce, Salat von gelben Bohnen
und gebräunten Minikartoffeln

Homemade Hasseröder beer meat in style of aspic
with remoulade sauce, salad from yellow beans
and browned mini potatoes

14,50 €

Bunter Blattsalat mit Chicorée und Lollo Rosso in Balsamicovinaigrette
Pesto- Tomate, knackiger Salatgurke und mariniertem Hirtenkäse
gebratener Garnelenspieß und lauwarmes Knoblauch- Baguette

Colorful leaf salad with chicory and lollo rosso in balsamic vinaigrette,
pesto- tomato, salad cucumber and marinated shepherd cheese,
roasted prawns spit and lukewarm garlic- baguette

15,50 €

Feine Tranchen vom rosa gebratenem Roastbeef
mit Apfel- Meerrettich- Mousse
Gewürzgurken und Bratkartoffeln

Fine tranches from medium roasted roast beef
with apple- horseradish- mousse
gherkins and fried potatoes

19,00 €

„Weißer Hirsch“- Klassiker
„Weisser Hirsch“ – Classics

Suppen und Vorspeisen

soups and starters

Cremesuppe von weißen Bohnen mit gebratener Hirschleber

Cream soup from white beans with roasted venison liver

7,50 €

**Gebratene Jakobsmuscheln auf Trüffelbutter- Rahm- Porree
mit Krebsbuttersauce und Sesam- Blättergebäck**

Roasted scallops on truffle butter cream leek with crayfish butter sauce and sesame- puff pastries

11,50 €

Vorspeisenvariation „Italia“

**Parmaschinken und Pancetta mit Honigmelone,
Basilikumtomate mit Mozzarella und Balsamico,
gekräutertes Kalbscarpaccio mit Olivenöl und Parmesan,
gefüllte Peperoni und lauwarme Pesto Rosso- Crostini**

Parma ham and pancetta with rockmelon, basil tomato with mozzarella and balsamic,
herbal veal Carpaccio with olive oil and parmesan, filled hot pepper and lukewarm pesto rosso crostini

12,50 €

Hauptgänge

main- courses

**Gebratene, französische Poulardensupreme auf Petersilien- Perlgrauen- „Risotto“
mit Morchelrahmsauce, Cocktailtomaten und mariniertem Blattsalat**

Roasted french poulard supreme on parsley pearl barley risotto
with morel cream sauce, cocktail tomatoes and marinated leaf salad

16,50 €

**Gebratenes Buntbarschfilet auf Blattspinat
Zitronen- Bandnudeln mit Thymian, marinierte Rauke**

Roasted tilapia filet on leaf spinach, lemon tagliatelle with thyme, marinated rocket

17,50 €

**Gebratene Hirschkeule in Preiselbeer- Wildrahmsauce
mit Honigmöhren, Romanesco auf feinem Gemüsepüree und gebräunten Kartoffelnudeln**

Roasted venison haunch in cranberry- wild cream sauce with honey carrots,
romanesco on fine vegetable mash and browned potato noodles

18,00 €

**Gebratene Harzforelle mit Meerrettichcreme und Dillbutter
Bratkartoffeln und buntem Salat**

Roasted Harz trout with horseradish cream and aneth butter, fried potatoes and colourful salad

18,50 €

**Argentinisches Rumpsteak mit Tomatenconfit unter der Kräuter- Parmesankruste
mit buntem Grillgemüse und gebackenen Kartoffelrösti**

Argentinian rumpsteak with tomato confit under the herbal parmesan crust
with colourful grilled vegetables and baked potato rösti

22,50 €

**„Regionales, Saisonales & Vegetarisches“
regional, seasonal & vegetarian**

Suppen und Vorspeisen

soups and starters

**Wildkraftbrühe mit Sherry
gekräuterter Orangen- Crêpes- Roulade und Stockschwämmchen**

Consommé with Sherry
herbal orange- crêpes- roulade and agaric mushrooms

7,50 €

**Harzer Linsensuppe
mit gebackener Hausmacher Blutwurst**

Lentil soup with baked homemade black pudding

7,50 €

**Crème brûlée von Harzer Rauchforellen
mit Rosmarin- Zitronensorbet und kleinem Wildkräutersalat**

Crème brûlée from harzer smoked trout
with rosemary- lemon- sorbet and small wild herb salad

11,50 €

Hauptgänge

main- courses

Unsere vegane Empfehlung

**Gebratener, mariniertes Räuchertofu mit Soja, Ingwer, Koriander und Knoblauch
auf Hokkaido- Kürbispüree mit Thymianmöhren
gebräunte Kartoffeln und Kräuteröl**

Fried, marinated smoked tofu with soy, ginger, coriander and garlic
on Hokkaido- pumpkin puree with thyme carrots, browned potato and herbal oil

16,00 €

Vom Harzer Roten Höhenvieh

**Gebratene Rinderleber mit Balsamico
Wirsing und Spaghetti in Thymian- Tomatenrahm**

Fried beef liver with balsamico vinegar
Savoy cabbage and spaghetti in tomato- thyme- cream

16,00 €

**Pasta Tagliarini mit Champignons und Rucola in Dijonsenf- Rahm
gebratene Kräuterseitlinge und kleiner Salat- Cocktail**

Pasta Tagliarini with mushrooms and rucola- Dijon mustard- cream
roasted king oyster mushrooms and small salad- cocktail

17,50 €

**Weideland- Schafslachs aus dem Rosmarin- Knoblauch- Sous vide
auf Gorgonzola- Risotto, Orangen- Tomatensauce und glasierte Zucchini**

Sheep fillet from the rosemary- garlic- Sous vide
on Gorgonzola- risotto, orange- tomato sauce and glazed zucchini

21,50 €

Feinschmeckermenü gourmet menu

Crème brûlée von Harzer Rauchforellen mit Rosmarin- Zitronensorbet und kleinem Wildkräutersalat

Crème brûlée from harzer smoked trout
with rosemary- lemon- sorbet and small wild herb salad



Wildkraftbrühe mit Sherry gekräuterter Orangen- Crêpes- Roulade und Stockschwämmchen

Consommé with Sherry
herbal orange- crêpes- roulade and agaric mushrooms



Gebratene Jakobsmuscheln auf Trüffelbutter- Rahm- Porree mit Krebsbuttersauce und Sesam- Blättergebäck

Roasted scallop on truffle butter- cream- leek
with crayfish butter sauce and sesame puff pastries



Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



Filetsteak vom Südamerika- Rind mit gebratener Riesengarnele bunten Gemüsebündel, grünem Spargel und Kohlrabi Rosmarin- Kartoffelgratin

Fillet steak from south America- deer with roasted king prawn
mixed vegetable bundle, green asparagus and kohlrabi
rosemary- potato gratin



Geeister Mocca mit Mandelsahne kleinem Knuspergebäck und hausgemachter Rumkugel

Iced mocha with almond cream
small crunchy pastry and homemade rum truffle

Feinschmeckermenü (6- Gang)	63,00 €
Gourmet menu (6-course)	
3- Gang- Menü (mit Suppe)	39,50 €
3- course- menu (with soup)	
Filetsteak	27,50 €
Fillet steak	

**Regionale Menüempfehlung
regional menu recommendation**

**Harzer Linsensuppe
mit gebackener Hausmacher Blutwurst**
Lentil soup with baked homemade black pudding



**Gebratene Hirschkeule in Preiselbeer- Wildrahmsauce
mit Honigmöhren, Romanesco auf feinem Gemüsepüree
und gebräunten Kartoffelnudeln**
Roasted venison haunch in cranberry- wild cream sauce with honey carrots,
romanesco on fine vegetable mash and browned potato noodles



**Lauwarme Quarknocken auf Roter Beerengrütze
mit Sahne und rotem Johanninsbeereis**
Lukewarm curd dumplings on red berry jelly
with cream and red currant ice cream

31,00 €

Dessert und Käse
dessert and cheese

"Klein, aber..."
Geeister Chai- Latte mit Nusseis
„Small, but..."
Iced chai- latte with nut ice cream

4,50 €

„Schwarzwälder Kirsch“- Crumble
mit ihrem hochprozentigem Sorbet
"Black forest"- crumble
with high- proof sorbet

7,50 €

Schokoladen- Chili- Mousse mit zweierlei Fruchtsorbet
auf Ananas- Vanille- Carpaccio
Chocolate- chilli- mousse with two sorts of fruit sorbet
on pineapple- vanilla- Carpaccio

8,00 €

Geeister Mocca mit Mandelsahne
kleinem Knuspergebäck und hausgemachter Rumkugel
Iced mocha with almond cream
small crunchy pastry and homemade rum truffle

8,50 €

Oder doch lieber etwas Käse?
or do you prefer some 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

4 Käsesorten	8,75 €
4 cheese varieties	
6 Käsesorten	11,75€
6 cheese varieties	