

Tageskarte

...man kann sich auch mal selbst begrüßen 😊

Aperol Spritz 6 €

Aperol mit Prosecco und Soda

Paloma Spritz 6 €

Grapefruit Limonade mit Prosecco

Sanddorn Splish 6 €

Sanddorn-Likör Andalö mit Prosecco und Soda

Erbsensuppe

mit Wildknacker

9,90 €

Wildbratwurst

mit Kartoffelstampf und Sauerkraut
mit Speckstippe

14,90 €

Königsberger Klopse

hausgemacht, in Kapernsoße
mit Salzkartoffeln und Roter Beete

14,90 €

geschmorte Roulade vom Hirsch

mit Apfelrotkraut, einer Bratensoße und
hausgemachten Kartoffelklößen

23,90 €

Des Fischers roter Barsch

auf der Haut gebratenes Filet vom Rotbarsch,
an cremigem Parmesan-Risotto
mit Rosmarin-Paprika-Gemüse

17,90 €



Gästeliebling des Jahres 2019:

Hirsch-Burger mit Ziegenkäse,
Champignons und Preiselbeercreme,
knusprige Süßkartoffelpommes

17,90 €



Was es hier zu trinken gibt

Herzlich Willkommen in unserem Wirtshaus im Jagdschloss Granitz.
Wo einst die „feinen Herren“ tafelten,
heißen euch die Mägde & Knechte
willkommen und tischen den Festtagsschmaus für Euch auf.

Brotzeit & Suppenkasper

Ein Topf Griebenschmalz mit Ritterbrot ^(f)	4,90 €
Landknechtbrot wahlweise: mit Harzer Käse mit Musik – eingelegt in Öl u. Kräuter ^(e, f, 3) oder mit geräuchertem Bauernschinken ^(e, f)	8,90 € 8,90 €
Erbseneintopf mit Wildknacker ^(9, a)	9,90 €
Rügener Kartoffelsuppe in der Terrine mit gebratenen Bockwurstscheiben ^(2, 3, a)	8,90 €

Vom Fischer und sin' Frau

Weltumseglers Schlemmertopf zarte Matjesfilets nach Nordischer Art, in frischer Sahnesauce mit Apfelscheiben, Zwiebelringen und Salzkartoffeln ^(d, e, c, 2)	13,90 €
Des Fischers roter Barsch Auf der Haut gebratenes Filet vom Rotbarsch, an cremigem Parmesan-Risotto mit Rosmarin-Paprika-Gemüse ^(b, e, f)	17,90 €

Aus dem Schweinestall

Schlosspfanne Ein Rostbratwürstchen, ein Schweinenackensteak und ein Hühnerbrüstchen, mit Bratkartoffeln und gebratenen Zwiebelringen mit einer hausgemachter Bärlauchbutter ^(e, 2, 3, 9)	19,90 €
der Wiener Fürst goldgelbes Schnitzel nach Wiener Art, mit Rahmchampignons und Pommes ^(e, f, c)	17,90 €
Königsberger Klopse hausgemacht, in Kapernsoße mit Salzkartoffeln und Roter Bete ^(c, d, e, f)	14,90 €

Aus dem Hühnerstall

Schlosseier 3 goldgelbe Spiegeleier mit knusprig gebratenem Speck, üppig serviert auf Ritterbrot mit frischer Salatbeilage ^(c, f, e, 1, 2, 3, 9)	12,90 €
--	---------

Aus den fleischlosen Töpfen

Prinzessinnen-Burger mit kleinem Tomatensalat Linsen-Auberginen-Patty mit veganem Kürbisfleischbrötchen, feinem Schmand aus frischer Mango und Chili, mit Ruccola und gebackener Fetakäse ^(a, f, 2, 3)	16,90 €
der vegane Prinz Martin mit scharfem Gurkensalat veganes Grünkern-Curry-Patty mit Kürbisfleischbrötchen, Tomaten-Zwiebel-Minze Dipp, mit Ruccola und Paprika-Zucchini Gemüse	16,90 €
Was der Landmann aus dem Acker holt große Grillkartoffel mit Blattwerk und Dill-Kräuter-Quark ^(e) oder wahlweise mit geräuchertem Lachs	8,90 € 12,90 €

Aus den Wäldern und den Wiesen

Des Herolds wilde Sütze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln ^(e, 2, 3, 9)	15,90 €
--	---------





Unser Küchenchef empfiehlt:

Wildbraten Hirsch Heinrich mit Apfelrotkraut, einer Pilzsoße und hausgemachten Kartoffelklößen ^(a, 2, 3, 11)	19,90 €
Hirschburger mit Ziegenkäse Champignons und Preiselbeercremè und knusprigen Süßkartoffelpommes	17,90 €
geschmorte Roulade vom Hirsch mit Apfelrotkraut, einer Bratensoße und hausgemachten Kartoffelklößen ^(a, 2, 3, 11)	23,90 €

Aus dem Schlossgarten

kleine Salatschale	6,90 €
Wildhüters würzige Salatkumme knackige Marktsalate mit gebratenen Sojahuhn oder wahlweise mit gebackenem Harzer Käse (saulecker!) mit unserem Hausdressing	13,90 €
Beilagensalat zu den Hauptgerichten	3,90 €

Für Leckermäulchen

heißes Milchreistöpfchen mit Kirschen ^(e, 2) oder mit Zimt und Zucker ^(e)	5,50 € 4,90 €
die süße Sünde Dampfnudel mit Kirschfüllung, dazu Vanillesauce, Zimt und Zucker ^(c, e, f, 2)	13,90 €
Stück hausgebackener Kuchen wahlweise mit oder ohne Sahne ^(e, c)	3,30 €
fürstliches Kaffeegedeck ein Stück hausgebackenen Kuchen mit Sahne und einem Pott Kaffee	5,90 €
Maltes Maitresse himmlisch, leichter Käsekuchen, aus der eigenen Bäckerei, mit einem Becher Schlosskaffee und einer verführerischen Eierlikör-Kreation	7,90 €

Unsere zartschmelzenden Eisvariationen nun zum Schluss

„Schweden Becher“ Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör, Sahnehaube ^(1, 2, 4, 10, 11, c, e)	6,90 €
Eisbecher „Abendland“ Vanilleeis mit heißen Kirschen ^(1, 2, 4, 10, 11, c, e)	5,90 €
Eisbecher „Schokoland“ Schoko- und Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce ^(1, 2, 4, 10, 11, c, e)	5,90 €

Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsmittel
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) Chininhaltig
- (6) koffeinhaltig
- (9) mit Nitritpökelsalz
- (10) mit Milchkpulver
- (11) Süßungsmittel

Allergene

- (a) enthält Sellerie/ -erzeugnisse
- (b) enthält Sulfite
- (c) enthält Eier/ -erzeugnisse
- (d) enthält Senf/ -erzeugnisse
- (e) enthält Milch/ -erzeugnisse
- (f) enthält glutenhaltiges Getreide/
-erzeugnis
- (g) enthält Spuren von Sesam
- (h) enthält Spuren von Soja



Was es hier zu trinken gibt

großer Becher Schloßhofkaffee ⁽¹⁾	2,80 €
Cafè Cremè ⁽¹⁾	3,20 €
Cappuccino ⁽¹⁾	3,30 €
Milchkaffee ⁽¹⁾	3,30 €
Latte Macchiato ⁽¹⁾	3,30 €
Espresso ⁽¹⁾	2,60 €
Espresso macchiato ⁽¹⁾	3,00 €
doppelter Espresso ⁽¹⁾	3,90 €
Schokolade mit Sahnehaube	3,40 €
Russische Schokolade (mit Wodka 37,5 % vol.)	4,90 €
heißer Sanddorn Bioanbau	3,90 €
Sanddornrog mit Strohrum 80	5,60 €
Honig Met (warm oder kalt)	5,90 €

Unsere Teesorten:

Gerne servieren wir unseren Teeliebhabern auch unsere losen Teespezialitäten – jeweils im großen Glas	3,40 €
Darjeeling – klassischer schwarzer Tee	
Refreshing Mint – Minze mit Lemongras	
Morgentau – Grüner Tee	
Wellness – Kräutertee	
Rooibos Orange	
Sweet Berries – Früchtetee	
Lemon fresh – Früchtetee mit Zitronengeschmack – Chefin's Lieblingstee	

Zur Erfrischung:

	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser still oder mit Kohlensäure	2,20 €	3,80 €
Coca Cola ^(1,2,3) , Coca Cola Light ^(1,2,3,4) , Fanta ^(2,3) , Sprite ^(2,3)	2,40 €	4,40 €
Apfelschorle, Johannisbeerschorle	2,60 €	4,90 €
Apfelsaft, Johannisbeersaft	2,60 €	4,90 €
Orangensaft, Orangensaftschorle	2,60 €	4,90 €
Rhababersaft, Rhababersaftschorle	2,60 €	4,90 €
Maracujasaft, Maracujasaftschorle	2,60 €	4,90 €
Sanddornsafte, Sanddornschorle (Bio)	2,80 €	5,40 €
Bitter Lemon ⁽⁵⁾ , Ginger Ale ⁽²⁾	2,60 €	4,90 €
Kinder-Zaubertrank	0,3 l	3,00 €

(das Rezept ist leider streng geheim!)

Gut gekühlter Gerstensaft, frisch gezapft

Bitburger Pils „kleines“	0,3 l	3,20 €
Bitburger Pils „großes“	0,5 l	4,90 €
Alsterwasser „kleines“	0,3 l	3,20 €
Alsterwasser „großes“	0,5 l	4,90 €
Köstritzer Schwarzbier „kleines“	0,3 l	3,20 €
Köstritzer Schwarzbier „großes“	0,5 l	4,90 €
Bitburger Pils alkoholfrei, aus der Flasche	0,33 l	3,30 €
Bernstein Hefeweizen	0,5 l	5,20 €
Bernstein Weizen alkoholfrei, aus der Flasche (Bio 😊)	0,5 l	5,20 €

Der Weiße von der Mosel

Weinschorle	0,2 l im Becher	4,90 €
Riesling trocken	0,2 l im Becher	5,40 €
2016 Trittenheimer Altärchen	0,5 l im Krug	12,90 €
Grauburgunder trocken 2017	0,2 l im Becher	5,40 €
	0,5 l im Krug	12,90 €
Der Rote Rebensaft		
Spätburgunder trocken	0,2 l im Becher	5,90 €
blumig, süffig, einfach rund	0,5 l im Krug	12,90 €
Dornfelder halbtrocken		
Volles, anhaltendes Bukett	0,2 l im Becher	5,90 €
Passend zu unseren Wildgerichten	0,5 l im Krug	12,90 €
Sanddornwein	0,2 Liter im Glas	4,90 €
brillante Bernsteinfarbe	halbtrockener Genuss	

Dazu ein kräftiger Schluck aus der Brennerei

Kräuterfeuer	56 % Vol.	2 cl	3,30 €
Rügener Sanddorngeist	42 % Vol.	2 cl	3,30 €
Sanddornlikör	20 % Vol.	2 cl	2,90 €
Williams Birne	40 % Vol.	2 cl	3,30 €
Mirabelle	40 % Vol.	2 cl	3,30 €
Himbeergeist	40 % Vol.	2 cl	3,30 €

Zusatzstoffe:

- 1) Koffeinhaltig, 2) mit Farbstoffen,
- 3) mit Säuerungsmittel,
- 4) mit Süßstoff,
- 5) chininhaltig

