

HERZLICH WILLKOMMEN

Im Restaurant Auerhahn verwöhnen wir Sie mit regionalen und auch internationalen Spezialitäten.

Genießen Sie das Angebot unseres Küchenteams, begleitet von einem guten Glas Wein in angenehmer Atmosphäre.



VORSPEISEN

Leckere Suppen

Basilikum zubereitet.

Tomatensuppe Solution Fruchtig aus Tomaten mit Tomatenstücken und

Kartoffelsuppe klein groß 5,50€ 8,50€ Rahmsuppe mit frischem Gemüse und Bauchspeck.

Pikante Soljanka klein groß 7,50€ 9,50€

Aus Fleisch, Salami, Tomate, Paprika, Gewürzgurken bereitet und süß-sauer abgeschmeckt. Serviert mit Zitrone & Sauerrahm.

klein Gulaschsuppe groß 6,50€ 9,50€ Mit Paprika und Rindfleischwürfeln bereitet, kräftig

Köstliches Omelett

abgeschmeckt.

Bauern-Omelett

Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln werden von einem saftigen Omelett aus drei Eiern umhüllt.

12,50€



Würzfleisch

Würfel von der Schweineschulter werden mit Zwiebeln & Champignons in einer würzigen Rahmsauce zubereitet und mit Käse überbacken. Dazu gehören traditionell Zitronenecke und Toastbrot.

Knackiger Salat

klein

5,50€

groß

8,50€

Caesar Salad

Der Römersalat mit Croûtons und Parmesan in einem spritzigen Dressing ist sehr beliebt. Wir servieren ihn mit saftig gebratenen Hähnchenbruststreifen und Baquette.

14,50€



klein groß 7,50€ 11,50€









HAUPTGERICHTE

Wählen Sie gern zu Ihrem Hauptgericht einen kleinen Salat von unserem Buffet.

Gemüselasagne Mediterran Q

Lasagne mit mediterranen Gemüsen wie: Auberginen, Zucchini, Paprika, auf einer fruchtigen Tomatensauce.

Gemüsecurry 🎾

Reichlich Gemüse, mild fruchtig abgeschmeckt, in einer cremigen Sauce mit Kokosmilch, dazu duftender Wild-Basmatireis.

Backfisch 15,50€

Im Bierteig gebackenes Goldbarschfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce.

Riesengarnelen

Riesengarnelenschwänze ohne Schale, schonend gegart in einer Sauce von Kokos, Curry und Safranfäden, auf Rucola-Bandnudeln.

Lachsfilet in Limetten-Buttersauce

Pochiertes Filet in einer, mit Weißwein verfeinerten, hellen Rahmsauce mit feiner Limettennote, auf tomatisierten Bandnudeln mit gebackenem Rucola.

Chili con Carne

Die tatsächliche Herkunft dieses scharfen Hackfleisch-Klassikers ist ungeklärt. Es wird der texanisch-mexikanischen Küche zugeordnet. Serviert mit knusprigem Knoblauch-Baguette.

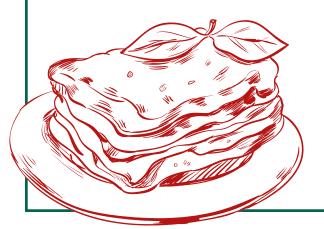
Hühnerfrikassee

Zartes Hähnchenfleisch, Spargel, Erbsen und 15,50 € Champignons in einer pikanten hellen Sauce, mit Zitronensaft abgerundet, dazu duftender Wild-Basmatireis.

Königsberger Klopse

Drei saftige Fleischklopse in einer Sauce

mit feinen Kapern und Kartoffelstampf.





15,50€



15,50€

19,50 €

23,50€

klein groß

11,50 € 16,50 €

Bandnudeln "Bolognese"

Das, klassisch aus Rindfleisch und Röstgemüse, gekochte Ragout isst man in Italien mit Bandnudeln, aber nie mit Spaghetti. Dazu gehobelter Parmesan.

13,50 €







0

HAUPTGERICHTE

Wählen Sie gern zu Ihrem Hauptgericht einen kleinen Salat von unserem Buffet.



Lammqulasch

Die Würfel aus der Lammkeule werden in einer kräftigen Rosmarin-Thymiansauce mit Wurzelgemüse geschmort, dazu verschiedene grüne Bohnen und Kartoffel-Gratin.

18.50 €

Zwei Rindfleischröllchen

Rouladen mit Bauchspeck, Gewürzgurke und Zwiebel gefüllt und in herzhaft kräftiger Rotweinsauce geschmort, mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln.

18,50 €

0

Schweineschnitzel "Hamburger Art"

Serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und einem Spiegelei.

17,50€

Schweinerückensteak au four

Das saftige Schweinerückensteak (150 g) wird mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu knusprige Pommes Frites und Zitronenecke.

18,00€

Rindfleisch "Stroganoff"

In einer klassischen Rahmsauce kräftig geschmorte Rindfleischstreifen werden mit Gewürzgurken und Champignons verfeinert und auf einem Teller-Rösti serviert.

18,50 €

Steakhouse Barbecue-Burger

Der 225 a Burger aus rein rohem Rindfleisch, mit einer Rauchnote leicht gewürzt, wird klassisch auf einem rustikalen Brötchen mit Eissalat, Tomate, Gewürzgurke, englischem Cheddar-Käse, Bacon und gebackenen Zwiebeln angerichtet. **%**

Rib-Eye-Steak vom Rind

Ein Genuss für Steakkenner. Das medium gebratene Rib-Eye-Steak (350 g) von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fettauge, wird mit Sour Cream, Pommes Frites, Grillsauce, geschmorten Zwiebeln und Knoblauchbrot gereicht.

29,50€

15,00€

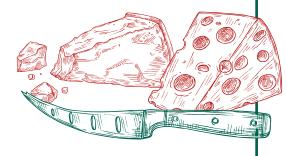
+ Portion Pommes Frites 4,00 €

Vesperplatte aus der Fläming-Metzgerei

Verschiedene Wurst aus der Metzgerei Zimmermann, rustikaler, regionaler Käse mit Bauernbrot, Butter und pikantem Gemüse, auf dem Holzbrett.

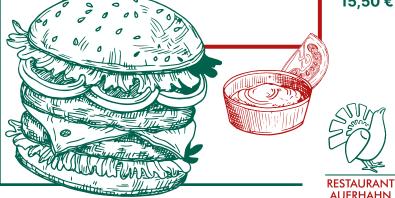
15,50 €











DESSERT

Leckeres für den süßen Zahn

Rote Grütze 🔘

Der aus Wald-Beeren bereitete Klassiker mit leicht gebundener Fruchtsauce, wird mit einer Kugel Vanille-Eis angerichtet.

Tiramisu Q

Das klassisch italienische Dessert aus aromatisch getränktem Löffelbiskuit und zarter Mascarpone-Creme reichen wir mit frischen Früchten.

Gebackene Apfelringe Q

Knusprig im Weinteig gebackene Apfelringe, mit Puderzucker und Schokoladensauce angerichtet, gekrönt von einer Kugel Vanilleeis.

7,00€

7,50€

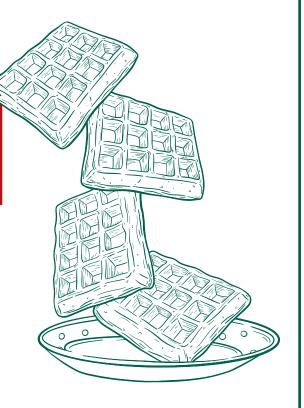
8,00€



Butterwaffel mit süßen Früchtchen Q

Sauerkirschen in einer gebundenen Sauce, serviert auf einer Butterwaffel.

7,00€









EISKARTE

Eis-Kaffee Q

4,00€

Geeister Kaffee und 1 Kugel Mövenpick Crème Vanilla-Eis, Schlag-Sahne

4,50 €

Eis-Schokolade

Kalte Trinkschokolade und 1 Kugel Mövenpick Crème Vanilla-Eis, Schlag-Sahne



Kindereis "Biene Maja" 🛇

6,20€

1 Kugel Mövenpick Smarties-Eis, 1 Kugel Mövenpick Strawberry-Eis, Smarties, Waffel-Garnitur

Gemischtes Eis Q

6,20€

1 Kugel Mövenpick Crème Vanilla-Eis, 1 Kugel Mövenpick Strawberry-Eis,

1 Kugel Mövenpick Chocolate Chips-Eis, Garnitur



7,40€

3 Kugeln Mövenpick Crème Vanilla-Eis, heiße Schokoladensauce, Haselnuss-Krokant,

Schlag-Sahne, Garnitur

Schweden-Eisbecher Q 8,00€

3 Kugeln Mövenpick Crème Vanilla-Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schokoladensauce, Schlag-Sahne, Garnitur













Erdbeer-Becher (saisonal von Mai bis August)

3 Kugeln Mövenpick Crème Vanilla-Eis, Erdbeeren, Erdbeersauce, Schlag-Sahne, Garnitur

9,00€

9,30€

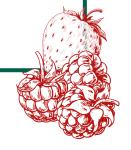
Gemischtes Eis mit Früchten

1 Kugel Mövenpick Crème Vanilla-Eis,

- 1 Kugel Mövenpick Strawberry-Eis,
- 1 Kugel Mövenpick Chocolate Chips-Eis, frische Früchte der Saison, Fruchtsauce, Schlag-Sahne, Garnitur

Joghurtbecher mit Waldfrüchten 🔾

2 Kugeln Mövenpick Joghurt-Eis, griechischer Joghurt, frische Waldbeeren, 9,50€



Aus unserem Eisangebot können Sie sich für jeden Becher Ihre Lieblingssorte wählen!

1 Kugel Eis 🛇

1,50€

Mövenpick Crème Vanilla

Mövenpick Chocolate Chips

Mövenpick Strawberry

Mövenpick Joghurt

Mövenpick Smarties



1 zusätzliche Portion Schlag-Sahne 1,50 €







GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke - non alcoholic drinks

Regensteiner Harzer Mineralbrunnen, sprudel	0,2 l 2,20 €	0,7 l 5,90 €
Regensteiner Harzer Mineralbrunnen, medium	-	5,90€
Regensteiner Harzer Mineralbrunnen, still	2,20 €	5,90 €
	0,21	0,4 I
Coca Cola,Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	2,50 €	3,90 €
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	2,90€	4,90€
Fruchtsäfte und Nektare von Granini	2,90 €	4,90 €
Orange, Apfel, Grapefruit, Ananas, Kirsche, Banane, Multivitamin, Rhabarber, Tomate, Schwarze Johannisbeere		

Saftschorle 2,50 € 3,90 €

Biere vom Fass - draught beer

	0,3 I	0,51
VELTINS Pilsener	3,80 €	5,50€
Grevensteiner Original	3,80€	5,50 €
Maisel's Weisse Original	3,80 €	5,50 €
Alster, Diesel	3,80 €	5,50€







Flaschenbiere – bottled beer

	0,5 I
Maisel's Weisse alkoholfrei	5,50 €
Maisel's Weisse Dunkel	5,50 €
Aktien Dunkles Landbier	5,50 €
	0,331
VELTINS Helles Pülleken	3,80€
VELTINS Pilsener alkoholfrei	3,80 €

Mixgetränke – longdrinks

	Tw
Havana (3 Jahre) Cola	6,50 €
Havana (7 Jahre) Cola	8,90€
Bacardi Cola	6,50 €
Gordon's Dry Gin mit Tonic Water	6,90€
Bombay Sapphire mit Tonic Water	7,90 €
Hendrick's Gin mit Tonic Water	9,90 €
Smirnoff Lemon, Tonic oder O-Saft	6,50 €
Johnnie Walker Cola	6,90€
Jack Daniel's Cola	7,50 €
Campari Soda	5,90 €
Campari Orange	5,90 €
HUGO	5,90€
Aperol Spritz	5,90€
Lillet Wild Berry	5,90€





Cocktails

Caipirinha Pitu Cachaça, Limette, Brauner Zucker	6,90 €
Mojito	6,90€
Havana 3 Jahre, Minze, Limettensaft, Mineralwasser	
Piña Colada	7,90 €

Bacardi Rum, Kokoscreme, Ananas, Sahne

Tequila Sunrise 6,90 €

Sierra Tequila, Orangensaft, Grenadine

Bloody Mary 6,90 €

Smirnoff Wodka, Tomatensaft, Tabasco, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Selleriestange

Mimosa 4,90 €

Rotkäppchen Sekt, Orangensaft

Kir Royal 4,90 €

Rotkäppchen Sekt, Crème de Cassis





Long Island Ice Tea

Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup und Cola

8,90€



Spirituosen – spirits

Wodka - vodka	2 cl	4 cl
Wodka Gorbatschow	2,50 €	4,50 €
Smirnoff Red Label	2,90 €	5,50 €
Vodka Absolut Citron	3,10 €	5,90€
Vodka Absolut Apeach	3,10 €	5,90€
Grey Goose Vodka	4,90 €	8,90 €

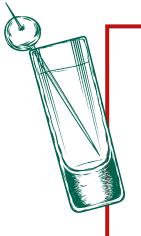




Aquavit - aquavit	2 cl	4 cl
Malteserkreuz Aquavit	2,90 €	5,50€
Linie Aquavit	3,10 €	5,90 €
Grappa - grappa	2 cl	4 cl
Grappa Candolini Bianca	2,90 €	5,50€
Scavi&Ray Grappa Bianca	3,90 €	6,90 €
Tequila - tequila	2 cl	4 cl
Tequila Sierra Silver	2,90 €	5,50€
Tequila Jose Cuervo Gold	3,10 €	5,90 €



Aperitif - aperitif	4 cl
Sandemann Sherry (medium dry oder fino)	3,50€
Martini (bianco, rosso oder extra dry)	3,50€
Campari	3,90€
Sandemann Port white	3,90€



Obstler - fruit schnaps	2 cl	4 cl
Prinz Alte Marille	3,50 €	6,50 €
Prinz Williamsbirne	3,50 €	6,50 €
Prinz Waldhimbeere	3,50 €	6,50 €
Prinz Alte Kirsche	3,50 €	6,50 €
Prinz Alter Bodenseeapfel	3,50 €	6,50 €
Prinz Alte Haselnuss	3,50 €	6,50 €
Prinz Alte Zwetschke	3,50 €	6,50 €
Prinz Alte Erdbeere	3,50 €	6,50 €





Hennessy Cognac V.S.



Kräuter - herb liqueur	2 cl	4 cl
Schierker Feuerstein	2,50€	4,50 €
Jägermeister	2,90€	5,50 €
Ramazzotti Rosato	2,90€	5,50 €
Ramazzotti Amaro	2,90€	5,50 €
Fernet Branca	3,10 €	5,90€
Ouzo	3,10 €	5,90€
Kümmerling	2,90€	
Underberg	2,90€	

3,90€

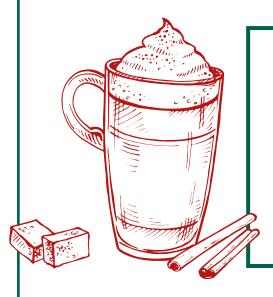
7,50€



Kaffeespezialitäten – coffee specialities

Tasse Kaffee Crème	2,50 €
Espresso	2,20 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,50 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Kännchen Kaffee Crème	3,90 €





Heiß begehrt – hot drinks

Heiße Milch mit Honig
2,50 €
Heiße Schokolade
2,20 €
Glas Heiße Zitrone
2,50 €
Glas Grog
2,90 €

Tee von Ronnefeldt – tea

Kännchen

Schwarzer Tee 3,90 €

(Darjeeling Summer Gold, English Breakfast, Assam Rambung, Earl Grey)

Grüner Tee

(Morgentau, Fancy Sencha)

Kräutertee

(Bergkräuter, Fruity Camomile, Sweet Nana (Mint), Rooibos Valley)

Früchtetee

(Pure Fruit, Vital Grapefruit)





WEINE



Weißwein - white wine

Wellswelli - Wille Wille		
	Schoppen 0,2 I	Flasche 1,0 I
Kerner QbA Schloss Affaltrach, Württemberg, Deutschland lieblich	3,90 €	18,00 €
Grauburgunder QbA Schloss Affaltrach, Baden, Deutschland trocken	4,50 €	21,00 €
Rivaner QbA Thorsten Krieger, Pfalz, Deutschland trocken	4,50 €	21,00 €
Riesling QbA Weingut Heinz Nikolai, Rheingau, Deutschland feinherb	4,50 €	21,50 €
	Schoppen 0,2 I	Flasche 0,75 I
Sauvignon Blanc QbA Thorsten Krieger, Pfalz, Deutschland trocken	5,90 €	22,00 €
Castel Nuovo Lugana Cantina Castelnuovo del Garda, Italien trocken	5,90 €	22,00€

Roséwein - rosé wine

Schloss Bergfels Rosé QbA

Schloss Bergfels, Württemberg, Deutschland feinherb



Rotwein - red wine

Schoppen 0,2 I Flasche 0,75 I

Merlot delle Venezie IGP 5,50 € 19,00 €

Ca del Lago,

Italien trocken

Primitivo Puglia IGT 5,50 € 19,00 €

Ca del Lago, Italien trocken

Dornfelder QbA 5,90 € 21,00 €

Weinhaus Flick, Rheinhessen, Deutschland trocken

Spätburgunder QbA 5,90 € 21,00 €

WG Hügelheim eG, Baden, Deutschland trocken

Syrah VDT 6,90 € 24,50 €

Castillo de Aresan, Spanien trocken

Schaumwein – sparkling wine

Glas 0,1 l Flasche 0,75 l **Rotkäppchen** 3,90 € 19,50 €

Freyburg, Saale-Unstrut, Deutschland trocken, halbtrocken, mild, rosé trocken

Prosecco Frizzante 2,90 € 17,90 €

Italien



