



RESTAURANT AUERHAHN



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.



HOTEL SACHSEN-ANHALT

ALLERGENE &
ZUSATZSTOFFE



ENGLISH
MENU



VORSPEISEN

Leckere Suppen

Tomatensuppe

Fruchtig aus Tomaten mit Tomatenstücken und Basilikum zubereitet.

klein
5,50 €

groß
8,50 €

Kartoffelsuppe

Rahmsuppe mit frischem Gemüse und Bauchspeck.

klein
5,50 €

groß
8,50 €

Pikante Soljanka

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

klein
7,50 €

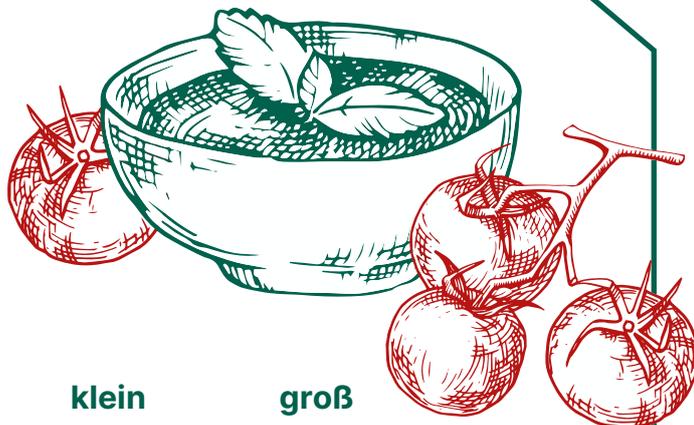
groß
9,50 €

Gulaschsuppe

Mit Paprika und Rindfleischwürfeln bereitet, kräftig abgeschmeckt.

klein
6,50 €

groß
9,50 €



Köstliches Omelett

Bauern-Omelett

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

12,50 €

Knackiger Salat

Caesar Salad

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

14,50 €



Würzfleisch

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

klein
7,50 €

groß
11,50 €



RESTAURANT
AUERHAHN

 Vegan

 Vegetarisch

HAUPTGERICHTE

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

Gemüselasagne Mediterran

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

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 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 €

15,50 €

19,50 €

23,50 €

klein
11,50 €

groß
16,50 €

15,50 €

15,50 €

Gebratene Mie-Nudeln

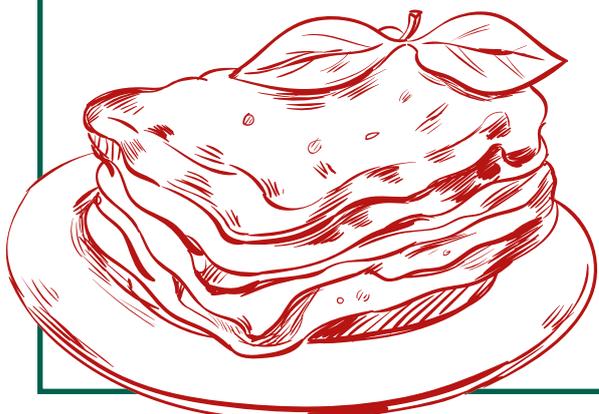
mit leckerem Gemüse aus dem Wock.

13,50 €

+ Hähnchenbrust-Streifen
4,00 €

 Vegan

 Vegetarisch



RESTAURANT
AUERHAHN

HAUPTGERICHTE

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



Lammgulasch

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 €

Schweineschnitzel „Hamburger Art“

Serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und einem Spiegelei.

17,50 €

Schweinerückensteak au four

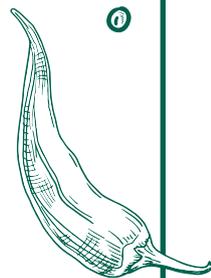
Das saftige Schweinerückensteak (150 g) wird mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu knusprige Pommes Frites und Zitronenecke.

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 g 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.

15,00 €

+ Portion Pommes Frites 4,00 €

Rib-Eye-Steak vom Rind

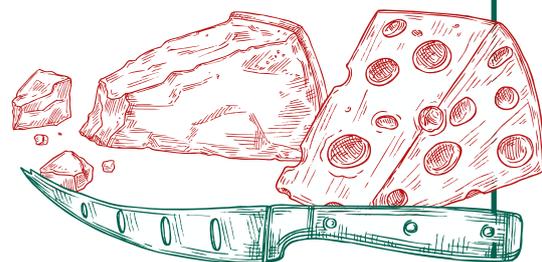
Ein Genuss für Steakkenner. Das medium gebratene Rib-Eye-Steak (350 g) von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fetttage, wird mit Sour Cream, Pommes Frites, Grillsauce, geschmorten Zwiebeln und Knoblauchbrot gereicht.

34,90 €

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 €



 Vegan

 Vegetarisch



RESTAURANT
AUERHAHN

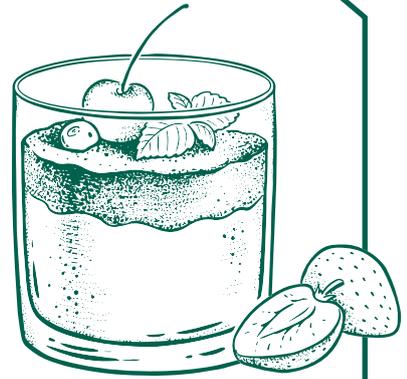
DESSERT

Leckerer für den süßen Zahn

Rote Grütze

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

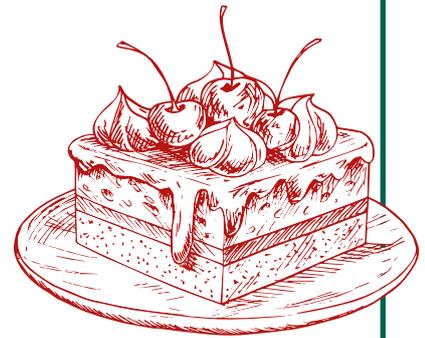
7,00 €



Tiramisu

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

7,50 €



Gebackene Apfelringe

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

8,00 €

Gepuderter Kaiserschmarrn

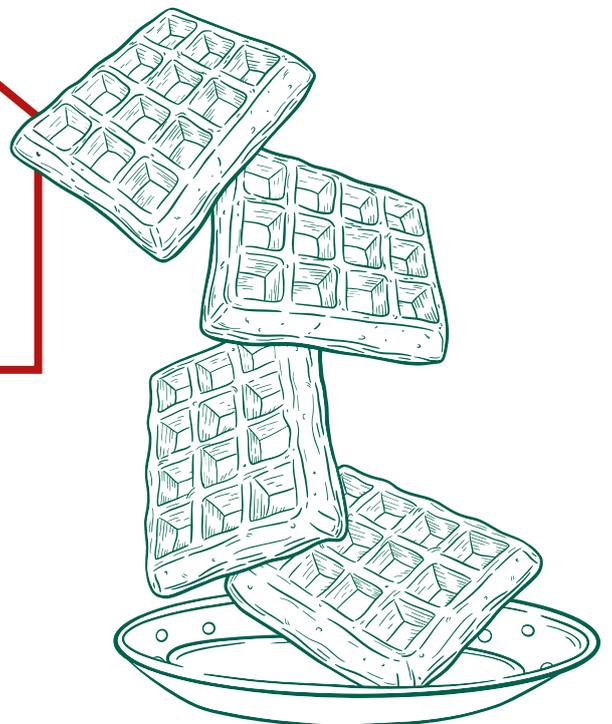
mit Pflaumenkompott (reicht auch für Zwei)

12,50 €

Butterwaffel mit süßen Früchtchen

Sauerkirschen in einer gebundenen Sauce, serviert auf einer Butterwaffel.

7,00 €



RESTAURANT
AUERHAHN

 Vegan

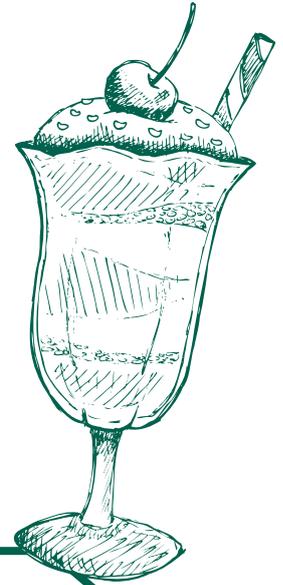
 Vegetarisch

EISKARTE

Eis-Kaffee

Geeister Kaffee und 1 Kugel Vanille-Eis, Schlagsahne

4,00 €



Eis-Schokolade

Kalte Trinkschokolade und 1 Kugel Vanille-Eis, Schlagsahne

4,50 €



Kindereis „Biene Maja“

1 Kugel Smarties-Eis,
1 Kugel Erdbeer-Eis, Smarties,
Waffel-Garnitur

6,20 €

Gemischtes Eis

1 Kugel Vanille-Eis,
1 Kugel Erdbeer-Eis,
1 Kugel Schokoladen-Eis,
Garnitur

6,20 €



Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanille-Eis,
heiße Schokoladensauce, Haselnuss-Krokant,
Schlagsahne, Garnitur

7,40 €



Schweden-Eisbecher

3 Kugeln Vanille-Eis,
Apfelmus, Eierlikör, Schokoladensauce,
Schlagsahne, Garnitur

8,00 €



RESTAURANT
AUERHAHN

 Vegan

 Vegetarisch



Erdbeer-Becher (saisonal von Mai bis August) 

3 Kugeln Vanille-Eis,
Erdbeeren, Erdbeersauce, Schlagsahne,
Garnitur

9,00 €

Gemischtes Eis mit Früchten 

1 Kugel Vanille-Eis,
1 Kugel Erdbeer-Eis,
1 Kugel Schokoladen-Eis,
frische Früchte der Saison, Fruchtsauce,
Schlagsahne, Garnitur

9,30 €

Joghurtbecher mit Waldfrüchten 

2 Kugeln Joghurt-Eis,
griechischer Joghurt, frische Waldbeeren,
Garnitur

9,50 €



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

1 Kugel Eis 

1,50 €

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeere
- Joghurt
- Smarties



1 zusätzliche Portion Schlagsahne  1,50 €



RESTAURANT
AUERHAHN

 Vegan

 Vegetarisch

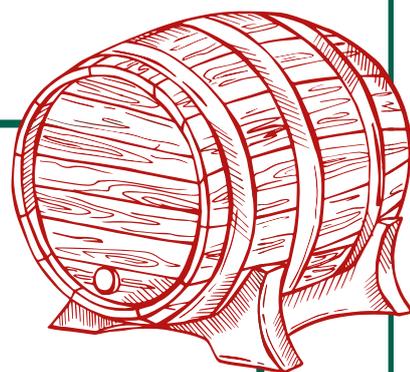
GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke - non alcoholic drinks

	0,2 l	0,7 l
Regensteiner Harzer Mineralbrunnen, sprudel	2,20 €	5,90 €
Regensteiner Harzer Mineralbrunnen, medium	2,20 €	5,90 €
Regensteiner Harzer Mineralbrunnen, still	2,20 €	5,90 €
	0,2 l	0,4 l
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 l	0,5 l
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

	0,5l
Maisel's Weisse alkoholfrei	5,50 €
Maisel's Weisse Dunkel	5,50 €
Aktien Dunkles Landbier	5,50 €
	0,33l
VELTINS Pilsener alkoholfrei	3,80 €

Mixgetränke – longdrinks

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 €



WEINE



Weißwein - white wine

	Schoppen 0,2 l	Flasche 0,75 l
Grauer Burgunder Gutswein	6,90 €	26,90 €
Weingut Becker Landgraf Rheinhessen, Deutschland trocken		
Scheurebe QbA	6,90 €	26,90 €
Tobias Rickes Nahe, Deutschland feinherb		
Detzemer Riesling	6,50 €	24,90 €
Weingut Lorenz Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland trocken		
Lugana DOC Ca´Vegar	8,90 €	34,90 €
Cantina Castelnuovo del Garda Venetien, Italien trocken		
Sauvignon Blanc QbA	6,50 €	24,90 €
Weingut Leonhard Pfalz, Deutschland trocken		

Roséwein - rosé wine

	Schoppen 0,2 l	Flasche 0,75 l
Rosé QbA	6,50 €	24,90 €
Weingut Klein Pfalz, Deutschland trocken		



RESTAURANT
AUERHAHN



Rotwein - red wine

Spätburgunder QbA

Weingut Briem
Baden, Deutschland
trocken

Schoppen 0,2 l

7,90 €

Flasche 0,75 l

29,90 €

Merlot DOC

Montelvini
Venetien, Italien
trocken

6,50 €

24,90 €

Beef&Liberty Shiraz

Beefsteak Club
South Eastern, Australien
trocken

8,90 €

32,90 €

Primitivo Salento „Donna Marzia“ IGT 6,50 €

Conti Zecca
Apulien, Italien
trocken

24,90 €

Château Barrail Cuvée Prestige AOP 6,50 €

Château Barrail
Bordeaux, Frankreich
trocken

24,90 €



Schaumwein – sparkling wine

Burggrafsekt

halbtrocken und trocken

Glas 0,1 l

3,90 €

Flasche 0,75 l

24,90 €

Mio Secco

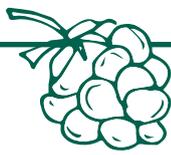
Vino Frizzante

2,90 €

19,90 €



RESTAURANT
AUERHAHN



Cocktails

Caipirinha

Pitu Cachaça, Limette, Brauner Zucker

6,90 €

Mojito

Havana 3 Jahre, Minze, Limettensaft, Mineralwasser

6,90 €

Piña Colada

Bacardi Rum, Kokoscreme, Ananas, Sahne

7,90 €

Tequila Sunrise

Sierra Tequila, Orangensaft, Grenadine

6,90 €

Bloody Mary

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

6,90 €

Mimosa

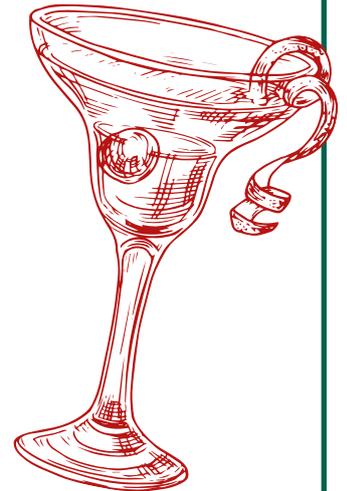
Rotkäppchen Sekt, Orangensaft

4,90 €

Kir Royal

Rotkäppchen Sekt, Crème de Cassis

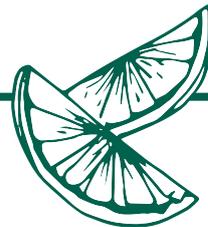
4,90 €



Long Island Ice Tea

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

8,90 €



Spirituosen – spirits

Wodka - vodka

Wodka Gorbatschow

2 cl
2,50 €

4 cl
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 €



RESTAURANT
AUERHAHN

Aquavit - aquavit

Malteserkreuz Aquavit

2 cl
2,90 €

4 cl
5,50 €

Linie Aquavit

3,10 €

5,90 €

Grappa - grappa

Grappa Candolini Bianca

2 cl
2,90 €

4 cl
5,50 €

Scavi&Ray Grappa Bianca

3,90 €

6,90 €

Tequila - tequila

Tequila Sierra Silver

2 cl
2,90 €

4 cl
5,50 €

Tequila Jose Cuervo Gold

3,10 €

5,90 €



Aperitif - aperitif

Sandemann Sherry (medium dry oder fino)

4 cl
3,50 €

Martini (bianco, rosso oder extra dry)

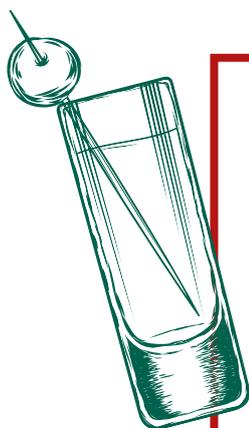
3,50 €

Campari

3,90 €

Sandemann Port white

3,90 €



Obstler - fruit schnaps

Prinz Alte Marille

2 cl
3,50 €

4 cl
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 €





Liköre - liqueur

	2 cl	4 cl
Amaretto	2,90 €	5,50 €
Southern Comfort	2,90 €	5,50 €
Cointreau	2,90 €	5,50 €
Baileys	2,90 €	5,50 €
Sambuca	2,90 €	5,50 €

Whisky - whiskey

	2 cl	4 cl
Johnnie Walker Red Label	2,90 €	5,50 €
Jim Beam	2,90 €	5,50 €
Jack Daniel's	3,90 €	7,50 €
Jameson's Irish Whiskey	3,90 €	7,50 €
Glenfiddich (12 Yr.) Single Malt	4,90 €	8,90 €
The Glenlivet Found.Reser.	4,90 €	8,90 €
Cragganmore	5,90 €	9,90 €



Edelbrände - brandy

	2 cl	4 cl
Wilthener Goldkrone	2,50 €	4,50 €
Asbach Uralt	2,90 €	5,50 €
Hennessy Cognac V.S.	3,90 €	7,50 €

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 €	



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

Schwarzer Tee

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

Kännchen

3,90 €

Grüner Tee

(Morgentau, Fancy Sencha)

Kräutertee

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

Früchtetee

(Pure Fruit, Vital Grapefruit)



**RESTAURANT
AUERHAHN**