

Lasset Euch nieder und verweilet, genießt die Aussicht  
und vergesst die Hast Eures Alltags.  
Verspüret Ihr Gelüste nach Speis und Trank,  
so können wir Euch folgendes herbeischaffen.



**Aus dem Suppentopfe**

**Tagessuppe**

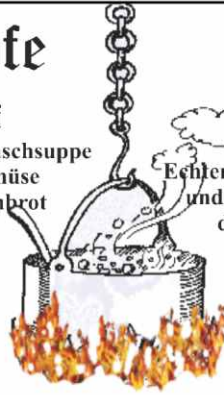
eine leckere Suppe der Saison  
oder von dem was weg muss  
und dazu Baguette  
**4,50 Eurotaler**

**Wilderertopf**

Eine Schüssel kräftige Gulaschsuppe  
mit allerlei Wurzelgemüse  
und geröstetem Bauernbrot  
**8,90 Eurotaler**

**Kräftige Brühe**

vom Hohnsteiner Rind  
mit Fleischklößchen, Wurzelgemüse,  
Kräutern und Baguette  
**5,90 Eurotaler**



**Kleinigkeiten für's Davor  
oder Zwischendurch**

**Hirtenspeser**

Echter Schafskäse mit Oliven, Zwiebel  
und Tomate in Olivenöl gebacken,  
dazu geröstetes Bauernbrot  
**6,80 Eurotaler**

**Kreuzfahrerbrötchen**

Geröstetes Bauerbrot mit einer Avocado-creme,  
Schafskäse und Kirschtomaten  
**4,90 Eurotaler**

**Salat der Gräfin**

Ein frischer Wildkräutersalat  
mit Cherrytomaten und Mozzarella,  
verfeinert mit edlem Balsamico  
und dazu Baguette  
**7,90 Eurotaler**

**Königstraum**

Ein Carpaccio vom irischen Weiderind  
mit lauwarmem Pfefferlingsalat  
und dazu ofenfrisches Baguette  
**12,80 Eurotaler**

**Gaumenfreuden und Spezialitäten**

**Bauklerfutter**

Ein Omelette von 3 Eiern  
gefüllt mit marktfrischen gebratenen Pfefferlingen,  
Kartoffeln und Zwiebeln,  
dazu ofenfrisches Baguette  
**12,60 Eurotaler**

**Ritterteller**

Nudeln mit frischen Pfefferlingen in Rahm,  
edlem Wildkräutersalat, verfeinert mit  
gehobeltem italienischem Parmesan  
**13,90 Eurotaler**

**Seefahrtsteller**

Gebratenes Filet vom Kanadischen Wildlachs  
auf Nudeln mit Rahmspinat  
und einer Haube von frischen Wildkräutern  
**19,80 Eurotaler**

**Hohnsteiner Schnitzel**

Ein zartes Schnitzel von der zahmen Sau,  
an marktfrischen Champignons in Rahm,  
dazu Kartoffelkroketten und ein Salatbouquet  
**16,40 Eurotaler**

**Grafenteller**

Ein zartes Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind  
mit Kräuterbutter, gebraten nach Ihrem Wunsch,  
an Ofenkartoffel mit hausgemachten Kräutersauerrahm  
und einem Salatbouquet  
**24,90 Eurotaler**

**Keltischer Bauernsalat**

Gebratene Hähnchenbruststreifen  
auf frischem Wildkräutersalat und Croutons,  
verfeinert mit einem Honig-Balsamicodressing  
und dazu Baguette  
**14,50 Eurotaler**

**Hohnsteiner Bauernschnitte**

Saftiger Kräuterschweinebraten auf Bauernbrot  
mit 2 Spiegeleiern drauf, dazu Gurke aus dem Wurzelsud  
und ein Salatbouquet  
**12,60 Eurotaler**

**Schnitzel vom scharfen Grafen**

Schmetterlingsschnitzel mit einer scharfen  
Schafskäse-Weißkrautfüllung,  
dazu gebackene Kartoffelstäbchen  
**14,50 Eurotaler**

**Süße Schlemmereien**

**Hohnsteiner Schokobecher**

Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis  
mit Schokosoße und Sahne  
**5,90 Eurotaler**

**Heiße Gräfin**

Bourbon-Vanilleeis mit  
heißen Himbeeren  
**6,50 Eurotaler**

**Warmer Apfelstrudel**

an Bourbon-Vanilleeis  
und Sahne  
**5,90 Eurotaler**

**Cherrytraum**

Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis  
mit Rumkirschen, Sahne  
und Schokoraspen  
**7,50 Eurotaler**

**Hohnsteiner Fruchteteller**

Hausgemachter Obstsalat  
an Zitronensorbet und Sahne  
**5,80 Eurotaler**



**Für den Knappen  
und das Burgfräulein**

**Zaubersteine**

Pannierte Hähnchenbruststücken  
mit Pommes  
**6,90 Eurotaler**

**Goldtaler**

3 Kartoffelpuffer  
mit Apfelmus  
**5,50 Eurotaler**

**Drachenfutter**

Frische Teignudeln mit hausgemachter  
Tomatensoße  
**5,40 Eurotaler**

**Kleiner Ritterbecher**

Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis  
mit Schokolinsen und Sahne  
**4,40 Eurotaler**

**BURGGASTHOF HOHNSTEIN**  
ZU GAST IN EINER ANDEREN ZEIT

PRENDEL GASTRONOMIE & HANDELS GMBH  
D-99762 NEUSTADT/HARZ  
TEL.: 036331 49049  
WWW.BURGHOHNSTEIN.DE

**Öffnungszeiten**

Mittwoch - Samstag  
11.30 bis 22.00 Uhr  
Sonntag  
11.30 bis 20.30 Uhr  
Montag & Dienstag  
schlafen die Ritter



Es kocht für Euch unser Küchenchef  
Thanin Traithip und sein Team  
Guten Appetit

Liebe Gäste, es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Speisen und Getränke mit diesen Zutaten, sowie enthaltenen Allergenen haben wir für Sie in einer Extrakarte gekennzeichnet. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an.