

# *Herzlich Willkommen beim Brockenbauern!*

---

Wir sind ein Familienbetrieb, der sich seit 1996 der Zucht und Haltung vom Aussterben bedrohter Tierarten verschrieben hat.

Alle Gerichte werden ausschließlich von unseren **hofeigenen Tieren** hergestellt, dem **Harzer Roten Höhenvieh** und dem **Angler Sattelschwein**. Geschlachtet, gereift und produziert wird in unserer eigenen Schlachtung und Fleischerei, sodass alles unter unserer Hand verarbeitet und hergestellt wird.

Sollte einmal etwas nicht verfügbar sein, haben Sie bitte etwas Geduld und Verständnis für unsere Tiere, die noch wachsen müssen! Das Wohlergehen unserer Tiere liegt uns besonders am Herzen, und als bundesweit größter Zuchtbetrieb vom Harzer Roten Höhenvieh gehen wir mit gutem Beispiel voran: Unsere Landwirtschaft und all unsere Produkte sind **Bio-zertifiziert**.

Genießen Sie unsere Harzer Spezialitäten und nehmen Sie sich im Anschluss ein Stück Harz mit nach Hause: Entdecken Sie in unserem Hofladen unsere Vielfalt an selbst erzeugten Produkte in Bio-Qualität, frei von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Ihre Familie Thielecke  
und das Brockenbauerteam



## Vorspeisen

---

**Feines Zungenragout** <sup>A, C, G, I, M</sup> 5,50€

*gekocht aus frischer Rinderzunge, serviert in Königspastete mit Salatbeilage*

**Kleiner Salatteller** <sup>M</sup> 4,50€

*gemischter Salat mit hausgemachtem kräuterfrischem Dressing*

## Bauern-Süppchen

---

**Klare Rinderkraftbrühe** <sup>A, C, I</sup> 4,50€

*mit Gemüsestreifen und Tageseinlage, gekocht aus frischen kräftigen Rindermark-Knochen*

**Rinder-Soljanka** <sup>A, G, I, M, 8</sup> klein 4,50€

*frisch zubereitet und mit allem „Guten“, das der Soljanka den typischen Geschmack verleiht* groß 6,90€



## *Hauptspeisen vom Harzer Roten Höhenvieh*

---

**Saftiges Rindergulasch** <sup>A, C, G, I, M</sup> 15,90€

*serviert mit Bandnudeln und Salat*

**Zarter Rinderschmorbraten** <sup>A, C, G, I, M</sup> 16,90€

*serviert mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen*

*Ausgezeichnet mit dem kulinarischen Stern von Sachsen-Anhalt 2017*

**Gepökelte Rinderzunge** 16,90€

*serviert in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und Salat*

**Deftige Rinderroulade** <sup>A, C, G, I, M</sup> 17,90€

*serviert mit Speckbohnen und Salzkartoffeln, gewickelt mit viel Liebe und frischem Speck, Gurke und Zwiebeln*

**Feiner Tafelspitz** <sup>A, C, G, I, M</sup> 17,90€

*serviert mit Vichy-Karotten und Salzkartoffeln in Meerrettichsoße mit frischem Lauch und Wacholderbeeren*



## *Steaks vom Harzer Roten Höhenvieh*

---

Jedes Steak ist langsam auf den Oberharzer Bergwiesen gewachsen, dry age gereift und mit viel Liebe in unserer Küche angerichtet. Die Bratkartoffeln mit frischen Zwiebeln und Speck vom Angler Sattelschwein sind ein echter Genuss.

Die Kräuterbutter wird von uns selbst aus Bio-Butter und frischen Kräutern hergestellt.

<b>Hüftsteak – 200g</b> <small>A, G, I, M</small>	14,90€
<b>Rumpsteak – 300g</b> <small>A, G, I, M</small>	22,90€
<b>Filetsteak – 200g</b> <small>A, G, I, M</small>	28,90€

## *Beilagen*

---

<b>Kräuterbutter</b>	2,90€
<b>Pfeffersoße</b>	2,90€
<b>Pommes Frites</b>	2,90€
<b>Bratkartoffeln</b>	2,90€



## *Hauptpeisen vom Angler Sattelschwein*

---

**Hausgemachte Schweinskopfsülze** <sup>A, C, G, I, M</sup> 11,90€

*serviert mit knusprigen Bratkartoffeln, Remouladensoße und Salat*

**Ofenfrischer Schweinebraten** <sup>A, I, M</sup> 14,90€

*saftig, zart und mit viel Geschmack, serviert mit Sauerkraut und Salzkartoffeln*

**Schweinemedallions** <sup>A, C, G, I, M</sup> 19,90€

*das Beste vom Schwein ganz zart gebraten, serviert in Pfefferrahmsoße mit Prinzessbohnen und Röstitalern*

## *Vegetarisches*

---

**Großer Bauernsalat** <sup>C, G, M</sup> 11,50€

*mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Gurken und Tomaten, dazu hausgemachtes Kräuterdressing und Baguette*

**Herzhaftes Omelette** <sup>C, G, M</sup> 13,50€

*gefüllt mit Käse und Tomaten, serviert mit Salat*



## *Für unsere kleinen Rebellen*

---

<b>Portion Pommes Frites</b> <sup>C, M</sup>	3,50€
<i>mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	
<b>Nudeln mit Feuerwehrsoße</b> <sup>A, G</sup>	5,00€
<b>Nudeln mit Rindergulasch</b> <sup>A, G</sup>	7,00€

## *Für unsere Silberperlen*

---

<b>Saftiges Rindergulasch</b> <sup>A, C, G, I, M</sup>	11,90€
<i>serviert mit Bandnudeln</i>	
<b>Zarter Rinderschmorbraten</b> <sup>A, C, G, I, M</sup>	12,90€
<i>serviert mit Apfelrotkohl und Thüringer Kloß</i>	
<i>Ausgezeichnet mit dem kulinarischen Stern von Sachsen-Anhalt 2017</i>	
<b>Feiner Tafelspitz</b> <sup>A, C, G, I, M</sup>	13,90€
<i>serviert mit Vichy-Karotten und Salzkartoffeln in Meerrettichsoße mit frischem Lauch und Wacholderbeeren</i>	



## Auf Vorbestellung

---

Auf Vorbestellung sind weitere ausgewählte Steaks vom Harzer Roten Höhenvieh erhältlich.

<b>Rib Eye Steak – ca. 700g</b>	100g	3,70€
<b>T-Bone Steak – ca. 900g</b>	100g	4,29€
<b>Porterhouse Steak – ca. 1000g</b>	100g	5,19€
<b>Entrecôte – ca. 300g</b>	100g	9,00€
<b>Filetsteak – ca. 250g</b>	100g	12,00€

## Beilagen

---

<b>Salzkartoffeln <sup>G</sup></b>	3,00€
<b>Pommes Frites</b>	3,00€
<b>Kleiner Salatteller <sup>M</sup></b>	4,50€
<b>Bratkartoffeln</b>	5,00€
<b>Ofenkartoffel mit Sauercreme <sup>G</sup></b>	5,50€
<b>Deftige Speckbohnen</b>	5,50€



# Dessert

---

Crème Brûlée <sup>G</sup>

4,00€

**Zusatzstoffe:**

1 = Farbstoff, 2 = Antioxydationsmittel, 3 = chininhaltig, 4 = Süßungsmittel, 5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Säuerungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = Nitritpökelsalz

**Allergene:**

A – Weizengluten, B – Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C – Eier und Eierzeugnisse, D – Fisch und Fischerzeugnisse, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch, H – Schalenfrüchte, I – Sellerie, J – Schwefeldioxid und Sulfite, K – Lupine, L – Weichtiere (Mollusken), M – Senf, N – Sesam





# Heißgetränke

---

<b>Kaffee crème</b> <sup>7</sup>	Tasse	2,00€
	Pott	2,70€
<b>Milchkaffee</b> <sup>7, G</sup>		3,00€
<b>Cappuccino</b> <sup>7, G</sup>		3,00€
<b>Mochaccino</b> <sup>7, G</sup>		3,00€
<b>Espresso</b> <sup>7</sup>	normal	2,00€
	doppelt	3,50€
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>7, G</sup>		2,50€
<b>Latte Macchiato</b> <sup>7, G</sup>		3,20€
<b>Kakao</b> <sup>G</sup>		2,80€
<b>KEO Tee</b>		2,70€

*Oranjuca, Friesentee, Grüner Tee,  
Kräuterharmonie, Tulsi Harmonie, Roiboos  
Vanille*



## Alkoholfreie Getränke



Mineralwasser	0,25 l	2,10€
	0,75 l	4,90€
Zisch Apfelschorle	0,33 l	3,50€
Zisch Guarana Cola <sup>7</sup>	0,33 l	3,50€
Zisch Orangenlimonade	0,33 l	3,50€
Zisch Tonic	0,33 l	3,50€
Orange Cola	0,33 l	3,50€
Apfelsaft	0,2 l	2,50€
Orangensaft	0,2 l	3,00€
Sauerkirsch-Apfelsaft	0,2 l	3,00€

## Alkoholfreie Biere

Pinkus Honig Malz <sup>Ag</sup>		0,33 l	3,50€
Pinkus alkoholfrei <sup>Ag</sup>		0,33 l	3,50€
Lammsbräu Hefeweizen alkoholfrei <sup>Ag, Aw</sup>		0,5 l	4,60€



## Biere



---

<b>Pinkus Special Fassbier</b> <sup>A, G</sup>	0,3 l	3,90€
<b>Pinkus Hefeweizen</b> <sup>A, W</sup>	0,5 l	4,60€
<b>Lammsbräu Dunkel</b> <sup>A, G</sup>	0,5 l	4,60€
<b>Pinkus Radler</b> <sup>A, G</sup>	0,33 l	3,50€

## Spirituosen

---

<b>Rhabarberlikör</b> 17% vol.	2 cl	2,40€
<b>Honig-Eierlikör</b> 20% vol.	2 cl	2,40€
<b>Schokoladenlikör</b> 18% vol.	2 cl	2,80€
<b>Amaro Kräuterlikör</b> 30% vol.	2 cl	2,80€
<b>Ritter Bodo Halbbitter-Kräuterlikör</b> 32% vol.	2 cl	2,80€
<b>Mephistolikör</b> 25% vol.	2 cl	2,80€
<i>Kreation aus Blutorange, Granatapfel und Chili</i>		
<b>Williams-Christ Birnenbrand</b> 40% vol.	2 cl	2,80€
<b>The Glen Els „Journey“ Whiskey</b> 43% vol.	2 cl	4,90€

*Harzer Single Malt Whiskey*



# Weißwein



---

<b>2016er Vitalo – trocken</b> <sup>J</sup> 12,5% vol.	0,2 l	4,40€
<i>Riesling- und Rivanerwein, in der Nase exotisch mit Ananas und im Geschmack Stachelbeere und Mirabelle</i>	0,75 l	19,90€
	Schorle 0,2 l	3,50€
<b>2016er Grauburgunder Classic</b> 13% vol.	0,2 l	7,00€
<i>In der Nase Birne und Grapefruit, im Geschmack Mandel, Stachelbeere und Pfirsich</i>	0,75 l	24,70€
<b>2015er Auxerrois – trocken</b> <sup>J</sup> 12,5% vol.	0,2 l	8,00€
<i>In der Nase dezenter Veilchenduft, am Gaumen feinwürzig mit leichten Karamellnoten und Mirabelle</i>	0,75 l	26,70€



## Rotwein



---

<b>2016er Spätburgunder – trocken</b> 13,5% vol.	0,2 l	7,60€
<i>In der Nase Schokolade, Kaffee und Waldfrüchte, im Mund Mocca, Brombeere und Cassis</i>	0,75 l	26,60€
<b>2016er Dunkelfelder &amp; Spätburgunder – feinherb, halbtrocken</b> <sup>J</sup> 12% vol.	0,2 l	7,00€
<i>In der Nase Brombeere, Tabak und Zedernholz, im Geschmack Pflaume, Brombeere und Zimt</i>	0,75 l	24,70€

## Roséwein



---

<b>2016er Spätburgunder Weinherbst – trocken</b> <sup>J</sup> 13% vol.	0,2 l	6,60€
<i>In der Nase Veilchen- und Lavendelduft, im Mund feine Frucht und zarte Säure</i>	0,75 l	23,00€
<b>2015er „Süße Rosi“ – lieblich</b> <sup>J</sup> 10% vol.	0,2 l	6,10€
<i>In der Nase Erdbeerduft, im Geschmack eine nachhaltige Süße reifer Melonen</i>	0,75 l	21,50€




## Sekt & Secco

---

**Zwölberich Riesling Sekt – trocken** <sup>J</sup> 13% vol. 0,2 l 7,50€

*ausgewählte Riesling- und Rivanerweine  
verleihen diesem Sekt seine Würze*

**Zwölbericco Secco Rosé – trocken** 11% vol.  0,1 l 3,30€

*portugiesischer 2014er Secco mit Aromen von  
Erdbeeren, Himbeeren und Litschi* 0,75 l 23,00€

**Traubensecco Rosé** <sup>J</sup>  0,1 l 3,30€

*alkoholfreier Secco mit erfrischendem,  
feinperlig-fruchtigem Geschmack* 0,75 l 23,00€

## Glühwein

---

**Apfel-Kirschfeuer** 3,5% vol. 0,2 l 3,50€

**Glühapfel** alkoholfrei 0,2 l 3,20€





*Vielen Dank für Ihren Besuch!*

Familie Thielecke und das Brockenbauerteam

Brockenbauer Uwe Thielecke

Schierker Weg 13

38875 Oberharz am Brocken, Ortsteil Tanne

Telefon: 039457 – 3312

E-Mail: [info@brockenbauer.de](mailto:info@brockenbauer.de)

[www.brockenbauer.de](http://www.brockenbauer.de)

