

DIE „HARZER HOF“ GESCHICHTE

1964 beschlossen Ida und Franz Sens die Viehwirtschaft in dem Bauernhaus in der Harzstraße abzuschaffen. Die Gerätescheune sollte zu einer Kneipe umgebaut werden, um eine spätere Rente zu sichern. Weil Franz Sens eine so große Freude am Kegeln hatte, wurde auch eine Kegelbahn gebaut.

Ihre Tochter Hannalore Döring war mit Ihrem Mann August Döring in der Molkerei in Bad Lauterberg tätig. Nach seinem plötzlichen Tod wünschten sich die 4 Kinder der beiden, Ruth, Edith, Inge und Petra nach Scharzfeld zu ziehen. Der Gasthof wurde zu dieser Zeit von verschiedenen Pächtern geführt, doch 1978 ging der Hof zurück in Familienführung. Die gelernte Hauswirtschafterin Hannalore übernahm den Betrieb. Ihr guter Freund und Tischler, Herbert Aurin, brachte Inspiration aus Bayern und gestaltete die Kneipe um. Aus der Pächterwohnung wurden fünf Gästezimmer.

1993 sollte der Betrieb an eine der Töchter weitergegeben werden. Die jüngste Tochter Petra hatte gerade die Meisterprüfung im Restaurantfach mit Auszeichnung bestanden und übernahm daraufhin den Familienbetrieb. Mutter Hannalore, ihr Mann Dieter und die Kinder Benjamin und Jennifer stehen der heutigen Besitzerin Petra tatkräftig zur Seite.

Aus dem damaligen Bauernhof ist nun ein Traditionshotel mit 21 Hotelzimmern, die Veranda als Festsaal mit 130 Sitzplätzen sowie ein anerkanntes Restaurant mit saisonaler und regionaler Küche entstanden. Zudem hat das Ehepaar Petra und Dieter zusammen mit Kunstleben e.V. ein hauseigenes Theater ins Leben gerufen, auf der regelmäßig beliebte Theaterabende stattfinden.

SUPPEN UND VORSPEISEN

klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich	4,50
Kartoffellauchsuppe mit Räucherlachsstreifen, Sahnehaube	4,80
Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm	4,20
französische Zwiebelsuppe mit Parmesan auf Weißbrot	4,80
kleiner Salat mit Vinaigrette oder Joghurtdressing	4,00
Harzer Käse auf Schwarzbrot mit Schmalz, marinierte Zwiebelringe	5,80
norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senfcreme und Strohkartoffeln	7,50

VEGETARISCHES

bunter Salat mit Fetakäse, dazu Weißbrot	8,80
gebackener Camembert mit Schwarzbrot, Butter und Wild-Preiselbeeren	6,50
zwei hausgemachte Maultaschen mit einer Füllung aus Broccoli und Fetakäse auf Tomatenragout mit Basilikum	7,80
Spätzle-Pfanne mit pikanter Sauce, Lauch, Champignons, Zwiebeln und Tomaten	7,80
Kartoffelecken mit Kräuterquark und Salat	7,80
Harzburger vegetarisch Gemüsebratling im Vollkornbrötchen mit Salatblatt, Gurke, Zwiebelringe, Tomate	8,20

RUSTIKALE GERICHTE

Harzer Stracke	6,20
Graubrotscheibe belegt mit Harzer Mettwurst	
Bauernfrühstück	8,80
Röstkartoffeln mit Zwiebeln, Schinkenwürfel, Ei und Gewürzgurke	
Strammer Max	8,80
Graubrot mit rohem Schinken, 2 Spiegeleier und Mixed Pickles	
Toast Hawaii ⁶	7,20
Weißbrot mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken	
deftiger Salat	8,80
mit Hähnchenbruststreifen und geröstetem Sesam, Balsamicodressing	
Harzer Bauernteller	12,80
mit Wurst vom Harzer Heuschwein, Harzer Käse Brot, Schmalz und Butter	
Curryfleischwurst ^{1,2,3,4,5,6}	6,80
mit Pommes frites	

HARZER ROTES HÖHENVIEH

Wir lieben unsere Region und Fleisch bester Qualität. Unser Harzer Rotes Höhenvieh kommt vom Bioland-Betrieb Rotviehzucht Wehmeyer im Naturschutzgebiet Hainholz/Beyerstein.

Köhlersuppe	7,20
Eintopf mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Weißkohl Waldpilze und Kartoffeln	
Rindfleischsülze	10,80
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln	
Harzburger	9,20
Saftige Scheibe Rinderhackfleisch im Vollkornbrötchen mit Salatblatt, Gurke, Zwiebelringe, Tomate, Käse	
Rindsgulasch	16,80
mit Champignons, Butterspätzle und Salat	
Rindsroulade	16,80
mit Speck und Waldpilzfüllung, Brokkoli und Thymiankartoffeln	

KLASSIKER DES HAUSES

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Zitronenrahm und Lauch-Tagliatelle	11,80
hausgemachte Eisbeinsülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln	8,20
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Pommes frites	20,80
Wildrahmgulasch mit Rotkohl, Waldpilzen, Kroketten und Wild-Preiselbeeren	14,80
Lammrückenfilet mit Speckbohnen, Röstkartoffeln und Kräuterbutter	20,80
Steakpfanne „Harzer Hof“ Steaks vom Rind, Schwein und Lamm mit Saisongemüse, Champignons, Röstkartoffeln und Kräuterbutter	22,80
paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahm, Speckbohnen und Pommes frites	14,80

Schweineschnitzel in Kartoffelkruste mit Prinzessbohnen und Speck	12,80
Schweineschnitzel „Jägerart“ oder „Mediterran“ mit Pommes frites	12,80
„Cordon bleu“ Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt dazu Gemüse und Kroketten	16,20

FISCH

gebackenes Schollenfilet mit Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und Salat	15,80
Lachs-Garnelenpfanne mit Curryrahm, Tomaten und Porree-Tagliatelle	16,80
gebackenes Zanderfilet mit Tomatenragout, Thymiankartoffeln, Salat	18,80

DESSERTS

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte

Obstsalat von frischen Früchten mit Joghurt	4,20
warmer Crêpe mit Walnusseis und Schokoladensauce	5,80

BEILAGEN

Pommes frites, Kroketten Kartoffeln	2,80
Röstkartoffeln, Butterspätzle	2,80
Bohnen, Brokkoli, Champignons Rotkohl, Leipziger Allerlei	2,80
Pfeffersauce, Rahmsauce, Jägersauce Sauce Mediterran	2,80

¹ Konservierungsstoff

⁴ Mononatriumglutamat

⁷ Natriumhydrogencarbonat

² Antioxidationsmittel

⁵ Stabilisatoren

³ Geschmacksverstärker

⁶ Natriumdiacetat

GETRÄNKE

Aperitifs

Glas Sekt ¹⁰	0,1l	3,30	Sherry ¹²	5cl	3,50
Glas Sekt Orange	0,1l	3,10	Cream, Medium, Dry		
Campari auf Eis ¹⁴	4cl	3,50	Martini ¹¹	4cl	3,50
Campari Orange	4cl	5,00			

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser	0,75l	4,50		0,2l	2,10
Classic, Medium, Naturell				0,3l	3,10
				0,4l	4,00
GrafenQuelle	0,25l	2,30		0,2l	2,10
Classic				0,4l	4,00
Vio Still	0,25l	2,30	Zitronenlimonade	0,2l	2,10
<i>Schweppes</i>	0,2l	2,50			
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water					

Säfte

Niehoff's Apfelsaft			Tomatensaft	0,2l	2,50
Orangensaft, Traubensaft	0,2l	2,50			
	0,4l	4,00			

Biere vom Fass

Krombacher Pils ⁷	0,3l	2,50
	0,4l	3,30
Duckstein ⁸	0,3l	3,00
	0,5l	5,00
Jever Pils ⁷	0,3l	2,50
	0,4l	3,30
Alsterwasser	0,3l	2,50
	0,4l	3,30

Flaschenbiere

alkoholfreies Bier	0,33l	2,50
alkoholfreies Weizen	0,5l	3,30
Malzbier	0,33l	2,50
Hefeweizen ⁹	0,5l	3,30
dunkles Hefeweizen ⁹	0,5l	3,30

Weißweine

Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken Pfalz	0,2l	5,00
	1l	23,00
Bacchus Qualitätswein mit Prädikat Kitzinger Hofrat, Kabinett trocken Franken	0,2l	5,00
	1l	23,00
Scheurebe Qualitätswein, halbtrocken Rheinhessen	0,2l	5,00
	1l	23,00

Rotweine

Spätburgunder	0,2l	5,00
Qualitätswein, halbtrocken	0,75	23,00
Rheinhessen		
Portugieser Rotwein	0,2l	5,00
Qualitätswein, trocken	1l	23,00
Franken		
Gau-Weinheimer Kurfürstenstück	0,2l	5,00
Qualitätswein	1l	23,00
Dornfelder lieblich		
Rheinhessen		

Rosewein

Portugieser Weißherbst	0,2l	5,00
Bockenheimer Grafenstück	1l	23,00
Qualitätswein		
halbtrocken		
Pfalz		

Spirituosen

Doppelkorn ¹⁸	2cl	2,00	Ouzo ¹⁸	2cl	2,50
Wodka Moskovskaya ¹⁹	2cl	2,80	Hausmarke Marille ¹⁵	2cl	2,50
Whisky ¹⁹	2cl	3,70	Williams-Christbirne ¹⁹	2cl	2,80
Sambuca ¹⁸	2cl	2,50	Obstler ¹⁸	2cl	2,00
Malteserkreuz Aquavit ¹⁹	2cl	2,80	Baileys ¹³	2cl	2,50
Jubiläumsaquavit ²¹	2cl	2,80	Amaretto ¹³	2cl	2,50
Linie Aquavit ²⁰	2cl	2,80	Grappa ¹⁹	2cl	2,80

Bittere Liköre

Underberg ²²	2cl	2,80
Jägermeister ¹⁶	2cl	2,30
Fernet Branca ¹⁸	2cl	2,50
Schierker Feuerstein ¹⁶	2cl	2,30
Ratzeputz ²³	2cl	3,20
Schmiedefeuer ²³	2cl	3,20

Weinbrand und Cognac

Mariacron ¹⁷	2cl	2,20
Remy Martin V.S. ¹⁹	2cl	3,80
Rum ¹⁹	2cl	2,30

⁷ 4,8% vol	¹⁰ 11,0% vol	¹³ 17,0% vol	¹⁶ 35,0% vol	¹⁹ 40,0% vol	²² 44,0% vol
⁸ 4,9% vol	¹¹ 14,4% vol	¹⁴ 25,0% vol	¹⁷ 36,0% vol	²⁰ 41,5% vol	²³ 58,0% vol
⁹ 5,0% vol	¹² 15,0% vol	¹⁵ 34,0% vol	¹⁸ 38,0% vol	²¹ 42,0% vol	

FEIERN UND FESTE

Wir bieten in unseren verschiedenen Räumlichkeiten Platz für Anlässe von 2 bis 120 Personen. Die Atmosphäre im Restaurant, der Gute Stube, dem Wintergarten oder der Grünanlage sorgen mit dem Team vom Harzer Hof für Ihr Wohlbefinden.

Gern nehmen wir uns Zeit für eine persönliche und individuelle Beratung. Rufen Sie an oder schreiben Sie uns.

VERANSTALTUNGEN

Erleben Sie verschiedene Veranstaltungen wie unsere Oldieparty oder die Silvestergala.

Im hauseigenen Theater haben wir regelmäßig Vorstellungen aus unserem Repertoire von elf Bühnenstücken. Beachten Sie dazu den separaten Spielplan und aktuelle Aushänge im Schaukasten.

Auszüge der Stücke können auch zu Ihren Familienfesten und Feierlichkeiten gebucht werden. Reservierungen und Karten telefonisch oder per Mail.



Harzer Hof
Harzstr. 79
37412 Herzberg-Scharzfeld

Telefon 05521 994700
info@hotel-harzerhof.de

www.hotel-harzerhof.de
www.facebook.de/harzer.hof