

Herzlich willkommen im Brauhaus Goslar!

Liebe Gäste,

seien Sie herzlich Willkommen im Brauhaus Goslar, Goslars einziger Gasthausbrauerei. Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und möchten Ihnen gern uns und das Brauhaus vorstellen.



Wir befinden uns in einem historischen Wohnhaus aus dem Jahre 1720, in dem einst u. a. eine Kaufmannsfamilie, später ein Lederhändler und danach ein Mühlenbesitzer gelebt haben. Den verheerenden Stadtbrand von 1728, sogar den Brand der gegenüber liegenden Marktkirche im Jahre 1844 sowie zahlreiche andere Brände hat unser Gebäude unbeschadet überstanden. So befanden sich zuletzt im Erdgeschoss ein Lager und ein Souvenirgeschäft, im 1. Obergeschoss noch lange eine Rechtsanwaltskanzlei und im 2. Obergeschoss eine großzügige Wohnung über die gesamte Etage.

Heute, nach umfangreichen Umbau- und Renovierungsarbeiten, freuen wir uns, Ihnen eine modern-rustikale Gasthausbrauerei präsentieren zu können. Nach handwerklichem Traditionsverfahren brauen wir unsere Bierspezialitäten ständig frisch, wie die originale Gose - Das Harzer Urbier, Rammelsberger Pils und unsere Saisonbiere. Unsere Küche bietet Ihnen regionale Spezialitäten, z. B. vom Harzer Höhenvieh, Goslarer Speisen aus historischen Kochbüchern sowie besondere, von unserem Küchenchef für Sie kreierte Gose-Gerichte. Auch auf unserer Getränkekarte finden Sie eine regionale Ausprägung, vom Wein des einzigen Weingutes im Harz über Cola aus Altenau bis hin zu den berühmten Spirituosen der Klosterbrennerei Wöltingerode.

Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu machen ist unser Ziel. Wenn Sie Fragen oder besondere Wünsche haben stehen wir Ihnen dafür jederzeit gern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Brauhaus Goslar, guten Appetit und sagen: Goseanna!

Ihr Gose-Braumeister Odin Paul

Dipl. Braumeister und Getränketechnologe, Mitglied im Deutschen Brau- und Malzmeisterbund

und das Brauhaus Goslar-Team

Suppen

Gose-Gulaschsuppe Kräftig-deftig, mit einem Schuss gutem Gose-Bier	4,60 €
Zwiebel-Gosebier-Suppe Wie man Zwiebelsuppe kennt, mit Gose-Bier verfeinert	3,90 €

Salate

Kleiner Beilagensalat mit Salaten der Saison	2,90 €
Großer Salatteller mit Salaten der Saison	6,80 €
Salate der Saison mit frischen Champignons vom Grill	
- mit Hähnchenbruststreifen	9,80 €
- mit Roastbeef	10,50 €
wahlweise mit Hausdressing, Himbeer-Walnuss-Dressing, Balsamico-Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing	

Zu unseren Suppen und Salaten reichen wir einen Brotteller.

Wir haben täglich ab 11 Uhr für Sie geöffnet,
durchgehend warme Küche bis 22 Uhr.

Kleine Speisen & Vegetarisches

Gose-Bierbeißer (Paar)	3,80 €
Gose-Schmalzbrote mit Treberbrot	3,00 €
- mit Harzkäse, Zwiebelringen und Gewürzgurke*	5,90 €
Harzkäse mit „Musik“	6,90 €
Harzkäse mit Zwiebelringen in Essig und Öl, Gose-Schmalz und Treberbrot, auf der Schieferplatte serviert	
Tartar vom Harzkäse	6,90 €
mit Salatbouquet und Treberbrot, auf der Schieferplatte serviert	
Harzer Spezialitätenteller (Harzkäse, Gose-Bierbeißer, Gose-Sülze, Gose-Schinken, Gose-Schmalz) mit Salatbouquet und Treberbrot, auf der Schieferplatte serviert	9,40 €
In Bierteig gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salatbouquet und Baguette	6,60 €
Warmer Linsensalat mit Birnenspalten nach altem Goslarer Rezept	6,60 €
Knieste mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbouquet	5,50 €
Gemüse der Saison mit Salzkartoffeln, mit Käse überbacken	7,80 €
Butterspätzle mit frischen Champignons in Rahmsauce, mit Käse überbacken	8,90 €

* Zusatzstoffe: Konservierungsstoff Benzoesäure

Wir haben täglich ab 11 Uhr für Sie geöffnet,
durchgehend warme Küche bis 22 Uhr.

Spezialitäten

Hackus und Knieste mit Gewürzgurke* und Salatgarnitur 7,80 €
Würziges Schinkenmett und halbierte, auf dem Backblech
gebackene Kartoffeln

Knieste mit hausgemachtem Kräuterschmand, 7,80 €
Salatbouquet und Hähnchenbruststreifen

Gose-Sülze mit Remoulade, Gewürzgurke* und Bratkartoffeln 7,80 €

Goslarer Bierbraten mit dunkler Biersauce, grünen Bohnen 9,90 €
und Bratkartoffeln

Des Braumeisters Sudpfanne (Schweinefilet, Rindersteak, 14,80 €
Hähnchenbrustfilet) mit dunkler Biersauce, Bratkartoffeln
und grünen Bohnen, in der Eisenpfanne serviert

Rumpsteak (ca. 220g) mit geschmorten Zwiebeln, 15,50 €
hausgemachter Kräuterbutter, Knieste mit Kräuterschmand
und kleinem Salat

Schnitzelvariationen (alle Schnitzel ca. 200g)

- Rammelsberger Bergmannsschnitzel 11,90 €
mit Zwiebeln, Tomaten und Käse überbacken

- Harzer Jägerschnitzel
mit Pfefferchampignons in Rahmsauce 11,90 €

- paniertes Schnitzel vom Landschwein 9,80 €

- Hähnchenbrustfilet in der Malzkruste 9,80 €

Alle Schnitzel oben wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kroketten
und kleinem Salat

- Blaubeerschmandschnitzel
mit fruchtig – cremiger Blaubeersauce 12,80 €
Bandnudeln und kleinem Salat der Saison

* Zusatzstoffe: Konservierungsstoff Benzoesäure

Wir haben täglich ab 11 Uhr für Sie geöffnet,
durchgehend warme Küche bis 22 Uhr.

Gerichte vom Harzer Roten Höhenvieh

Das Harzer Rote Höhenvieh ist seit Jahrhunderten die einheimische Rinderrasse unserer Region. Ursprünglich war das Harzer Rote Höhenvieh als Dreinutzungsrind in jedem Harzer Haushalt zu finden. Dabei lieferten die Tiere neben dem besonders aromatischen und zarten Fleisch auch Milch und Zugkraft. Als die Rasse Ende der 90er Jahre vom Aussterben bedroht war



begannen einige Landwirte im Harz wieder mit der Zucht. So auch der Rotviehzuchtbetrieb Wehmeyer in Osterode, von dem wir unser Fleisch beziehen. Dieser Hof arbeitet nach ökologischen Richtlinien und wurde mit dem Bioland-Gütesiegel ausgezeichnet. Und das schmeckt man!



Aufgrund des privaten Zuchtbetriebes ist das Angebot begrenzt. Bitte haben Sie daher Verständnis, wenn wir diese Gerichte ggf. nicht ständig anbieten können.

2 Rinderbratwürste vom Harzer Roten Höhenvieh mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	9,50 €
Gulasch vom Harzer Roten Höhenvieh mit Butternudeln und kleinem Salat	15,50 €
Roulade vom Harzer Roten Höhenvieh mit Salzkartoffeln und Rotkohl	16,90 €
Rumpsteak vom Harzer Roten Höhenvieh	
- natur	21,00 €
- mit Ziegenkäse überbacken	23,50 €
mit hausgemachter Kräuterbutter, Knieste mit Kräuterschmand und kleinem Salat	

Wir haben täglich ab 11 Uhr für Sie geöffnet,
durchgehend warme Küche bis 22 Uhr.

Kinderteller

Über unsere jungen Gäste freuen wir uns ganz besonders. Und Ihr Euch hoffentlich auch über das, was wir Euch zu bieten haben. Fragt doch zum Beispiel euren Kellner/ Kellnerin nach Malsachen oder lasst Euch die Spielecke zeigen. Wir wünschen Euch viel Spaß im Brauhaus Goslar!

Hexe Wackelzahn (Bandnudeln mit Sauce Bolognaise)	3,90 €
Ritter Ramm (Schnitzel mit Gemüse und gebackenen Kartoffelwürfeln)	4,50 €
Pirat vom Okerstausee (Fischstäbchen mit gebackenen Kartoffelwürfeln)	3,90 €
Räuberteller (Messer und Gabel zum „räubern“ von Mamas oder Papas Teller)	0,00 €

Nachspeisen

Haben wir Sie noch nicht satt bekommen? Gut so! Denn dann können Sie ja auch noch unsere leckeren Desserts probieren.

Apfelringe in Bierteig gebacken, in Zimt und Zucker gewendet	
- mit Vanillesauce	4,20 €
- mit einer Kugel Vanilleeis	4,20 €
Vanille- und Schokoeis	2,40 €
mit Sahne und Schokosauce	3,20 €
Birne „Kaiserin Agnes“	4,20 €
3 Kugeln Vanilleeis mit Birnenspalten, Sahne und Schokosauce	
Rote Grütze von Waldbeeren	
- mit Vanillesauce oder Sahne	4,00 €
- mit Vanilleeis	4,40 €
Kindereis (zwei Kugeln Eis) mit Smarties und Waffeln	2,80 €
Kindereis Pinguin, in der Tasse zum Mitnehmen	2,10 €

Wir haben täglich ab 11 Uhr für Sie geöffnet,
(durchgehend warme Küche bis 22 Uhr).

GOSE - Das Harzer Urbier

Die Gose, das Harzer Urbier, wird seit dem frühen Mittelalter in Goslar gebraut. Nahm man damals noch das Wasser aus dem Flüsschen Gose, nach dem das Bier benannt ist, so wird es bei uns heute immer noch mit Harzer Brauwasser hergestellt. Durch Zugabe von Koriander und Salz fiel die Gose bis 1993 nicht unter das Deutsche Reinheitsgebot und durfte bis zu dessen Aufhebung nicht als „Bier“ bezeichnet werden. Heute sind wir stolz auf unser Produkt, denn dieses obergärige Bier stellt, wie z. B. Kölsch, Pils oder Berliner Weiße, eine ganz eigene Biersorte dar.

Die Gose ist ein naturtrübes, obergäriges Weizenbier. Der Geschmack ist als leicht hopfenbetont und malzig-süffig zu beschreiben.

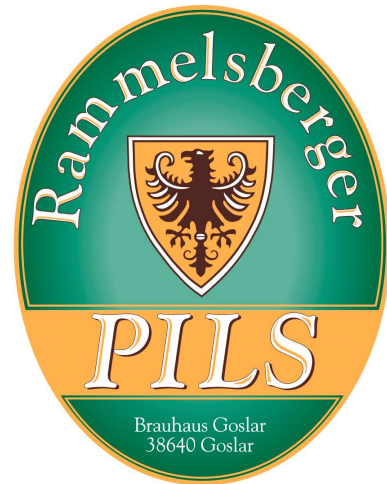


Gose – Das Harzer Urbier	0,3 l	2,30 €
hell oder dunkel	0,5 l	3,40 €
Gose-Radler	0,3 l	2,30 €
helle Gose mit Zitronenlimonade	0,5 l	3,40 €
Kirsch-Gose	0,3 l	2,30 €
helle Gose mit Kirsch-Sirup	0,5 l	3,40 €
Diesel-Gose	0,3 l	2,30 €
dunkle Gose mit Cola	0,5 l	3,40 €
Wöliti-Gose	0,3 l	2,90 €
helle Gose mit Wöliti-Kirsch-Likör	0,5 l	4,40 €
Bananen-Gose	0,3 l	2,70 €
helle Gose mit Bananensaft	0,5 l	4,20 €
Gose-Bowle	0,3 l	2,70 €
dunkle Gose mit Früchten	0,5 l	4,20 €

Übrigens: Der Gose-Kenner stößt mit einem kräftigen „Goseanna!“ an!

Rammelsberger Pils

Das Rammelsberger Pils hat seinem Namen nach dem Goslarer Hausberg, dem „Rammelsberg“, erhalten. Der Sage nach hat hier der Ritter Ramm durch einen Erzfund den Reichtum der Stadt Goslar begründet. Früher wurde das „RaPi“ von der Städtischen Brauerei Goslar, die bis 1968 ihren Sitz in der Bergstraße hatte, hergestellt. Heute haben wir dieses Bier für Sie wieder zu neuem Leben erweckt. Frisch, herb und naturtrüb findet es bei Pils-Liebhabern großen Anklang.



Rammelsberger Pils	0,3 l	2,30 €
naturtrübes Pils	0,5 l	3,40 €
RaPi-Radler	0,3 l	2,30 €
mit Zitronenlimonade	0,5 l	3,40 €
Apfel-RaPi	0,3 l	2,30 €
mit Apfelschorle	0,5 l	3,40 €

Alkoholfreie Biere

Wolters alkoholfrei	0,33 l	2,40 €
Alkoholfreies Radler	0,5 l	3,40 €
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	3,30 €

Saisonbiere

Die Brauer wussten schon immer unterschiedlichste Anlässe zu nutzen, um neue Biersorten auszuprobieren. Dieser Tradition folgen wir gern und kredenzen Ihnen entsprechend der Jahreszeiten unsere saisonalen Bierspezialitäten. Die aktuellen Biersorten entnehmen Sie bitte unseren Angebotstafeln.

Gern informieren Sie darüber auch unsere Servicekräfte.

Januar/Februar	Altbier - zum Fasching
März/April	Märzen - das Traditionelle
Mai/Juni	Maibock
Juli/August	Sommerbier - leicht und süffig
September/Oktober	Vier-Korn-Erntebier
November/Dezember	Odinator Doppelbock

Alle Saisonbiere	0,3 l	2,60 €
------------------	-------	--------

0,5 l

3,70 €

Zum Mitnehmen für zu Hause

Selbstverständlich können Sie unsere ständigen Biersorten (Gose hell und dunkel, Rammelsberger Pils) auch als Flaschenbier zum Mitnehmen erhalten. Wir haben uns für Sie verschiedene Darreichungsformen ausgedacht, zum Genuss für zu Hause oder als Geschenk.

Einzelflasche 0,33 l (inkl. Pfand)	1,00 €
0,50 l (inkl. Pfand), nur Gose	1,40 €

Holz-Träger	10,00 €
mit 1 originalen Gose-Glas 0,3 l und 2 Flaschen Gose hell oder dunkel 0,33 l	

Original Gose-Flasche 0,75 l gefüllt (inkl. Pfand)	9,90 €
Nachfüllung	2,20 €

Kiste mit 20 Flaschen à 0,33 l (inkl. Pfand), nur Gose	14,10 €
Kiste mit 20 Flaschen à 0,50 l (inkl. Pfand), nur Gose	19,10 €

Original Gose-Glas 0,1 l	2,50 €
Original Gose-Glas 0,3 l	3,00 €
Original Gose-Glas 0,5 l	3,50 €

Original Brauhaus-Goslar Windlicht	2,50 €
Gose-Knuspermalz, 100g-Tüte	2,50 €
Malz & Salz, 100g-Tüte	2,50 €
Gose-Senf im Gläschen	2,50 €

Für Ihre private Feier

Einmal selber den Wirt spielen oder die Gäste zapfen lassen: Da kommt Feier-Stimmung auf! Daher können Sie bei uns auch Gose und Rammelsberger Pils als Fassbier erhalten (Saisonbiere auf Anfrage). Gern leihen wir für den privaten Gebrauch auch Zapfanlage, Tresen und Gläser dazu.

30 l Fass	60,00 €
50 l Fass	95,00 €
Fasspfand	35,00 €
Zapfanlage inkl. CO ² im Verleih	25,00 €
Tresen im Verleih	10,00 €

Gläser stellen wir Ihnen gern in der gewünschten Anzahl zur Verfügung. Bei Bruch berechnen wir

Original Gose-Glas 0,3 l	3,00 €
Original Gose-Glas 0,5 l	3,50 €

Wein & Prosecco

In Westerhausen, kurz vor Blankenburg, befindet sich das einzige Weingut des Harzes. Das Weingut Kirmann ist das nördlichste Weingut des Weinanbaugebietes Saale-Unstrut. Aus dessen umfangreichen Angebot an Weinsorten haben wir eine erlesene Auswahl für Sie getroffen.

Bitte beachten Sie: Aufgrund der Exklusivität der Weine können nicht alle Sorten das ganze Jahr über angeboten werden. Bitte haben Sie Verständnis, wenn der Keller des Weinguts Kirmann leergetrunken ist und der Winzer für die nächste Lieferung auf das Heranreifen der neuen Ernte warten muss.

Müller-Thurgau (2008)	0,2 l	4,60 €
trocken, blumig, schönes Süße-Säure-Spiel	0,75 l	16,50 €

Dornfelder (2008)	0,2 l	4,90 €
trocken, dunkler Wein, Kirsche-Brombeer-Aromen	0,75 l	16,50 €

weitere Weine (ständig für Sie im Angebot)

Ihringer Fohrenberg, Grauer Burgunder (2008)	0,2 l	4,20 €
trockener Weißwein, kernig-fruchtig, säurebetont	0,75 l	18,50 €

Weißweinschorle	0,2 l	3,30 €
-----------------	-------	--------


Bacchus	0,2 l	4,20 €
halbtrockener Weißwein	0,75 l	18,50 €

Ihringer Fohrenberg, Spätburgunder (2008)	0,2 l	4,40 €
trockener Rotwein, samtig, kräftig, fruchtig	0,75 l	19,50 €

Prosecco

 Prosecco frizzante Scavi & Ray	0,1 l	2,90 €
	0,75 l	17,50 €

 Prosecco	0,1 l	2,90 €
mit Birnen-, Rhabarber- oder Orangensaft		

 Kir Sakral	0,1 l	3,80 €
Prosecco mit einem Schuss „Louisa“, Wöltingeroder Quittenlikör (nur erhältlich von März bis September)		

 Kir Marie	0,1 l	3,90 €
Prosecco mit einem Schuss „Äbtissin Marie“ Wöltingeroder Kirsch-Likör		

Spirituosen

In unmittelbarer Nachbarschaft zu Goslar befindet sich das ehemalige Zisterzienserinnen-Kloster Wöltin-gerode. In seiner berühmten Klosterbrennerei werden noch heute nach alten Rezepten der ehrwürdigen Schwestern die besten Brände hergestellt. Sei es aus purem Getreide oder als Likör unter



Zugabe von Obst - jeder Brand hat seine besondere Note und besticht durch hervorragende Qualität. Der Kenner trinkt den „Wölti“ daher bei Zimmertemperatur.

Alle Wöltingeroder Brände und Liköre schenken wir in 2cl aus.

Kloster-Edelkorn, milder Edelkorn	38 %	1,90 €
Berliner Sophie, Aquavit mit einem Hauch Kümmel	35 %	1,90 €
Schwester Regula, feiner Ingwerlikör	25 %	1,90 €
Quitte Louisa, aromatischer Quittenlikör (nur erhältlich von März bis September)	25 %	1,90 €
Angelina, Nusslikör, so richtig was zum Naschen!	25%	1,90 €
St. Nikolaus, duftiger Zimtlükör (nur erhältlich von September bis Dezember)	25 %	1,90 €
Äbtissin Marie Kirsch, lieblicher Edel-Kirsch-Likör	30 %	2,10 €
Der Abt, Magenbitter Wenn der nicht hilft: Ab ins Krankenhaus!	40 %	2,10 €
Pfaffenhütchen, feiner Likör aus Dunkelbier und Malz	25 %	2,20 €
Kloster Kräuter Bitter, Halbbitter-Likör	30 %	2,20 €
St. George, milder Edelkorn aus dem Whiskey-Fass Der Kenner schätzt seine feine Whiskey-Note.	38 %	3,80 €



Alkoholfreie Getränke

Auch bei der Auswahl unserer alkoholfreien Getränke haben wir, wo es möglich war, auf den regionalen Bezug geachtet. Natürlich kommt daher unser Wasser aus dem benachbarten Grauhof und unsere Cola sogar aus Altenau!



Harzer Grauhof Mineralwasser 0,25 l / 0,75 l 1,90 € / 5,00 €
 Harzer Grauhof Naturell 0,25 l / 0,75 l 1,90 € / 5,00 €



Zitronenlimonade 0,3 l / 0,5 l 2,30 € / 3,30 €



Kinder – Cola (ohne Coffein) 0,2 l / 0,4 l 1,50 € / 2,90 €

Altenauer Cola 0,3 l / 0,5 l 2,30 € / 3,30 €

Altenauer Perle (Orangenlimonade) 0,3 l / 0,5 l 2,30 € / 3,30 €

Altenauer Spezi 0,3 l / 0,5 l 2,30 € / 3,30 €

beckens bester   Apfelsaft 0,2 l / 0,4 l 2,10 € / 3,80 €

beckens bester   Orangensaft 0,2 l / 0,4 l 2,10 € / 3,80 €

beckens bester   Birnenfruchtsaftgetränk 0,2 l / 0,4 l 2,10 € / 3,80 €

beckens bester   Kirschfruchtsaftgetränk 0,2 l / 0,4 l 2,10 € / 3,80 €

Rhabarbersaft 0,2 l / 0,4 l 2,10 € / 3,80 €

ALLE SÄFTE OBEN ALS SCHORLE 0,2 l / 0,4 l 1,90 € / 3,90 €

beckens bester   Bananenfruchtsaftgetränk 0,2 l / 0,4 l 2,10 € / 3,80 €

beckens bester   KiBa (Kirsch-Banane) 0,2 l / 0,4 l 2,10 € / 3,80 €

Heißgetränke

Unser nächstgelegener Kaffeeröster ist Heimbs in Braunschweig. Seit 125 Jahren steht der Name Heimbs für herausragende Qualität und besonderen Genuss. Hier vereinen sich erlesene Bohnensorten und die lange Tradition der Rösterei zu einem einzigartigen Kaffeegenuss. Heimbs ist übrigens Partner von Transfair (Initiative für fair gehandelten Kaffee).

	Tasse Café Crema	1,80 €
	Tasse entcoffeiierter Kaffee	1,80 €
	Espresso	1,90 €
	Doppelter Espresso	3,50 €
	Espresso macchiato	2,10 €
	Cappuccino	2,20 €
	Latte Macchiato	2,40 €
	Choccoccino (Heiße Schokolade mit Espresso)	2,40 €
	Große Tasse Milchkaffee	2,60 €
	Heiße Schokolade mit Sahne	2,50 €
	Heiße Schokolade ohne Sahne	2,20 €
	Tasse Tee (Darjeeling Classic, Green Harmony, Pflaumentraum, Masala Chai, Joy & Energie, Roibush Vanilla Beach, Pfefferminz)	1,90 €

Und in der kalten Jahreszeit....

Unsere Heißgetränke verfeinert mit einem Schuss Wöltingeroder Spirituosen. Köstlich und wärmend! (Weitere Variationen gern auf Anfrage).

„Heißes Pfaffenhütchen“ (Kaffee Crema & 2 cl Malzlikör Pfaffenhütchen)	3,70 €
„Latte Angelina“ (Latte Macchiato & 2 cl Angelina Nusslikör)	3,70 €
„Heißer Nikolaus“ (Heiße Schokolade, Sahne & 2 cl Zimtlikör St. Nikolaus)	3,70 €
„Heiße Marie“ (Heiße Schokolade, Sahne & 2 cl Kirschlikör Äbtissin Marie)	3,90 €
Harzer Hexenpunsch nach altem Harzer Rezept	2,50 €
Harzer Hexenpunsch nach altem Harzer Rezept mit Schuss	3,50 €
„Nönnchen mit Haube“ (2 cl heißer Zimtlikör & Sahnehäubchen)	2,40 €
„Mariechen mit Haube“ 2 cl heißer Kirschlikör & Sahnehäubchen)	2,40 €
„Pfaffe mit Haube“ (2 cl heißer Malzlikör & Sahnehäubchen)	2,60 €