



# Speisekarte

herzlich willkommen und vielen Dank für Ihre Einkehr in unserem Landgasthaus Zander.

Ländlich und doch zentral, hier is(s)t man zu Haus.

Durchatmen, entspannen, den Alltag vergessen und noch viel mehr – das können Sie im und rund um das Landgasthaus Zander, Ihrem gemütlichen kleinen Hotel inmitten der Harzer Natur.

Eine familiäre Atmosphäre und die individuelle Betreuung unserer Gäste sind uns wichtig. Morgens begrüßen wir Sie in unserem hauseigenen Restaurant mit einem reichhaltigen und frischen Frühstücksbuffet. Gestärkt starten Sie in den Tag und können die zahlreichen Ausflugsziele und zum Teil einzigartigen Freizeitmöglichkeiten in der direkten Umgebung von Heimburg-Blankenburg im Landkreis Harz erkunden.

Am Abend kehren Sie mit vielen neuen Eindrücken zurück und lassen den Tag bei einem guten Glas Wein, spritzigem Bier oder anderen Leckereien sowie einem guten, traditionell handwerklich hergestellten Abendessen ausklingen.

Unsere Küche bietet Ihnen heimische, nationale und internationale Schmankerl. Wir bekennen uns zum Slow Food und beziehen soweit möglich unsere Produkte aus heimischer Produktion und Nachhaltigkeit, wobei wir auf die Qualität besonderes Augenmerk richten. Bei der Herstellung unserer Speisen verwenden wir keine chemischen Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder ähnlichen Hilfsstoffe.

Gern geben wir Gästen mit Allergien, Unverträglichkeiten oder Intoleranzen persönlich oder mit unserer gesonderten Speisekarte genaue Auskunft über Inhaltsstoffe der Speisen. Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß bei Ihrer Speisenauswahl, einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihre Birgit Zander

Bei Bedarf sind wir auch gern bei Feierlichkeiten, Seminaren, Kleintagungen, Catering und Versammlungen aller Art Ihr direkter Ansprechpartner.

# Vorneweg, etwas Kleines oder als Begleitung

## **Blattsalate der Saison**

mit Kirschtomate, Salatgurke, Paprika und Karotten mit einem herzhaftem Dressing von weißem Balsamessig, Mayonnaise, zweierlei Senf und Honig  
5,80 €

## **Wurstsalat nach Schweizer Art**

mit Emmentaler Käse in süß-saurer Würzmarinade mit Zwiebeln und Gewürzgurke  
9,90 €

## **gebackene Kibbelinge**

(panierte Kabeljaustückchen nach holländischer Art) im Körbchen mit Landhausremoulade und Kartoffelspalten  
11,90 €

## **überbackenes Harzer Würzfleisch im Töpfchen**

kleines Ragout von Landschwein und Geflügel mit Champignons in cremigen Würzrahm, Käse, Worcestershire-Sauce, Zitrone, Brot  
7,90 €

## **süß-sauer abgeschmeckte Landhaussülze**

vom leicht gepökelten Schinkeneisbein mit Hausmacher-Remoulade und deftigen Speckbratkartoffeln  
12,90 €

# Der Suppenkaspar hätte es sicherlich gemocht

## **Zander's Tomatensuppe**

oft kopiert und doch nicht erreicht ist unsere Tomatensuppe von frischen Tomaten und speziellem Tomatenmark aus Italien, abgerundet mit Lavendel, Oregano, Majoran, Grand Marnier und bestem Olivenöl, Sahnetupfer, Gebäckstange  
5,50 €

## **Sommergrüße - leckere Gemüserahmsuppe mit Safran**

Gartenkräutern und einem Hauch Knoblauch, serviert mit einem Blätterteigstangerl  
5,50 €

# Aus Topf, Pfanne und vom Grill

## **Harzer Veggiepfanderl**

frische Pasta mit gebratenem Käse aus dreierlei Milch,  
Cherryrispentomaten, schwarzen und grünen Oliven und Kürbiskern-Rukolapesto  
13,50 €

## **geröstete Serviettenknödelscheiben**

mit in Safranbutter gedünsteten Mittelmeergemüsen  
12,90 €

## **Kauzenbräuschnitzel**

paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, Kräuterseitlingen, Stockschwammerln,  
Zwiebeln und Gartenkräutern in tomatisierter Weissbierrahmsauce,  
Landhaus Pommes, Zitrone, Rosmarin, Bacon  
14,90 €

## **Heimburger Bauernpfanne**

- für den großen Hunger -  
gegrilltes Rindersteak, Schweinesteak, zwei Rindshackröllchen und Putensteak,  
angerichtet in der Eisenpfanne auf deftigen Bratkartoffeln und geschmorten  
Waldpilzen, garniert mit Zitronenkräuterbutter, Preiselbeeren und Bacon  
19,90 €

## **Gegrilltes Schweinesteak**

auf einer kräftigen Bratenjus mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Sour cream  
mit Gurke, Paprika und Gartenkräutern, Steakhouse Pommes  
14,50 €

## **Landmann's Schmaus**

natur gebratene Putenbrustschnitzel mit geschmorten Weisswein-Thymianzwiebeln,  
Kräuterbutter, Rosmarin mit Kirschtomate, Pommes frites  
14,50 €

## **Harzer Sauerbraten**

unsere Spezialität von der Rindshuft mit Preiselbeerrotkohl und Serviettenknödelscheiben  
14,90 €

## **gegrilltes Hüftsteak (250/300 Gramm) vom argentinischen Freilandrind**

mit Kräuterbutter und Weisswein-Honigzwiebeln, Bratenjus, Pfannengemüse der Saison,  
Steakhouse Pommes mit Sour Cream  
- bitte wählen Sie DURCH / MEDIUM / ENGLISCH -  
19,90 €

## **gebratenes Zanderfilet mit feiner Rahmsauce von zweierlei Senf**

angerichtet mit in tomatisiertem Safransud geschmorten Zucchini, Paprika und Möhren,  
als weitere Beilage reichen wir dazu deftige Bratkartoffeln  
17,90 €

# Kindergерichte

(ausschließlich für Kinder bis 14 Jahre)

## **kleines paniertes Schweineschnitzel**

mit Pommes frites, Ketchup

6,90 €

## **Eierkuchen**

mit feinem Aprikosenfruchtaufstrich und Puderzucker,  
Sahnedekoration und Cocktailkirsche

5,50 €

## **kleine Portion Sauerbraten**

mit Rotkohl und Kartoffelkroketten

7,90 €

## **kleine Portion Nudeln**

mit Pilzrahm- oder Tomatensauce

6,50€

## **Steakhouse Pommes**

mit Ketchup oder Mayonnaise

4,00 €

und wenn der Teller richtig leergegessen ist gibt es noch eine Kugel Eis gratis.

# Extras

Portion Ketchup, Senf oder Mayonnaise

1,00 €

Portion Bratkartoffeln

3,00 €

Portion Pommes frites, Portion Pasta oder Serviettenknödelscheiben

2,50 €

Portion Kräuterbutter, Preiselbeeren oder Sour Cream

2,50 €

BEILAGENÄNDERUNGEN GGF. GEGEN AUFPREIS MÖGLICH

Auf Vorbestellung (mind. 10 Personen) unsere Spezialitäten vom Landmetzger: Fränkisches Schäferla (Schulterbraten) mit Weissbiersoß, Kohlgemüse und Knödel; Geschmorte Rinderbacke oder Tafelspitzbraten nach Burgunder Art; Kalbshaxe aus dem Ofen, Schnitzelschmaus, Landhaus Steakpfanne, gefüllter Schweinelachsbraten oder unser beliebter Rostbrätelbraten vom Drehspieß (ab 15 Personen)

# Unsere Süßen Versuchungen

gemischtes Premium Eis nach Ihrer Wahl  
je Kugel 1,50 €.

## **Verfügbare Sorten:**

Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer,  
Mango-Maracuja-Sorbet,  
Joghurt-Waldfrucht,  
Zitronensorbet  
Walnusscremeeis,

eine Portion Sahne dazu 1,00 €

## **Coupe Danmark**

drei Kugeln Eiscreme Bourbon-Vanille mit Schokoladensauce, Sahnetupfer, Waffelgebäck  
6,50 €

## **Nussgenuss**

Zwei Kugeln Eiscreme Walnuss und eine Kugel Eiscreme Schokolade mit Mandeln, Haselnusskrokant, Walnüssen, Sahnetupfer und Karamelsauce  
7,50 €

## **Eierpfannkuchen**

mit feinsten Marillenkönfitüre und Puderzucker, Sahnedekoration und Cocktailkirsche  
5,50 €

## **Eiskaffee oder Eisschokolade**

mit je zwei Kugeln Eis, Sahnedekor und Waffel  
4,90 €

## **Bayrischer Apfelstrudel**

mit Vanillerahmeis und Sahne  
5,50 €

## **warmer Schokoladen-Kirschkuchen vom Blech**

2,80 €

\*\*

Eis zum Ausser-Haus-Verzehr je Kugel 1,00 € ausschließlich in der Waffel

\*\*\*

Der Mensch kann noch so tüchtig sein, wenn er nicht isst, dann geht er ein.  
Der Mensch braucht auch seit alter Zeit gewisse Mengen Flüssigkeit, dabei sollte man nie vergessen, Gemütlichkeit würzt Trank und jedes Essen.