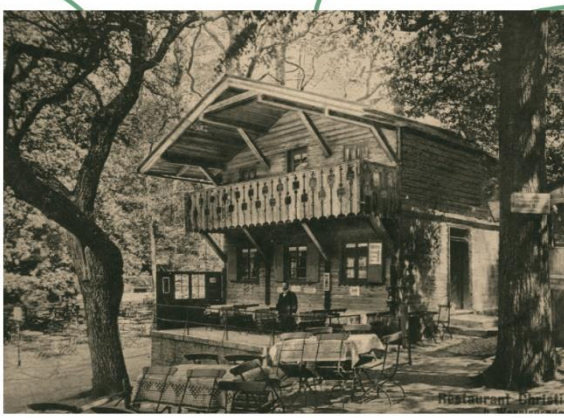
Christianental
WALDGASTHAUS & PENSION



EINST EIN GRÄFLICHES GUT

Der zwischen Agnesberg und Fenstermacherberg, am Rande des Tiergartens und inmitten des Christianentals gelegene Gasthof wurde in der Nachfolge eines sogenannten gräflichen Lusthauses 1711 durch den Grafen Christian Ernst errichtet.

Der erste gastwirtschaftliche Betrieb geht auf das Jahr 1779 zurück, unmittelbar verbunden mit der Person des damaligen Tiergartenwärters und gehörte zur Gesamtheit des Schlossareals.

Der heutige Baubestand besteht aus dem Schweizerhaus mit angeschlossenem Logierhaus und der gegenüberliegenden, ehemals offenen Halle für den Restaurationsbetrieb sowie dem ehemaligen Saalgebäude.

1889 wurde mit der Erhebung einer Pacht von 100 Talern durch den Fürsten das Amt des Tiergartenwärters von dem des Gastronomen getrennt. Seither wird das Haus im Tiroler Stil als Gasthaus bewirtschaftet.

VORSPEISEN

SUPPEN

Ukrainische Soljanka	4,50 €
Wildsuppe „Hubertus“	4,80 €

EINTOPF

Kartoffelsuppe	4,80 €
mit Bockwurst	6,30 €

SALATE

Bunter Blattsalat der Saison mit gebrannten Kernen und Hausdressing, serviert mit frischem Krustenbrot	8,50 €

Gemischter Salatteller
mit einer Auswahl verschiedener Rohkostsalate,
mit Gurken- und Tomatensalat

Klein	4,90 €
Groß	7,90 €

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

„Captain Nemo“ Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	3,50 €
„Pippi Langstrumpf“ Spirelli mit Tomatensauce, mit geriebenem Käse (+0,50 €)	4,80 €
„Eulen-Taler“ Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,30 €
„Road-Runner“ Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Salatbeilage	4,80 €
„Piratenschmaus“ Fischstäbchen mit Pommes Frites, Ketchup und Salatbeilage	4,40 €
„Batmans Kraft-Snack“ Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Salatbeilage	6,60 €
„Pumuckl-Teller“ Milchreis mit Zucker und Zimt mit Apfelmus (+0,50 €)	4,80 €

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

WILDGERICHTE

Wildschweinbraten 19,10 €
mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl
und Kartoffelkroketten

Hirschbraten 19,90 €
mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl
und Kartoffelkroketten

PFANNENGERICHTE

Schweineschnitzel 16,10 €
mit Buttererbsen, Salzkartoffeln und kräftiger Bratensauce

Schweineschnitzel 17,40 €
mit Rahmchampignons und Pommes Frites

Lachsfilet, gebraten 16,90 €
mit Butter-Meerrettich-Sauce, Kartoffeltaschen mit
Frischkäse- Kräuterfüllung und Salatbeilage

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

HARZTYPISCH

Harzer „Lose Wurst“ mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	9,20 €
Harzer „Gehacktesstippe“ mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln	9,20 €
Hausmacher Sülze mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	14,60 €
Kasslerbraten vom Nacken mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	15,40 €
Eisbein, gepökelt mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	16,90 €
Harzer Würzfleisch gratiniert, mit Toast und Zitrone	7,50 €
Schweineschnitzel, überbacken mit Würzfleisch und Käse dazu Pommes Frites	18,90 €
Heringsfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	13,80 €

VEGETARISCH

Broccoli mit Sauce Hollandaise, Rahmchampignons und Buttererbsen dazu Kartoffelrösti und Salatbeilage	14,90 €

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

BROTZEIT (zusätzlich ab 15 Uhr)

Harzer Hausschlachte-Platte Rotwurst, Leberwurst, Bratwurst mit Schinkenspeck und Gewürzgurke, dazu Butter und Brot	14,90 €
Frisches Krustenbrot mit Zwiebeln und Gewürzgurke	
mit Griebenschmalz und Harzkäse	5,10 €
mit Butter und Schinkenspeck	4,80 €
mit Butter und Salami	4,80 €
„Katerfrühstück“ Matjes-Filet auf frischem Krustenbrot dazu hausgemachte Remoulade, Zwiebeln und Gewürzgurke	5,80 €
„Bauernfrühstück“ Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln, Rührei und Gewürzgurke	12,50 €
„Strammer Max“ Scheibe Krustenbrot mit Butter, Schinkenspeck und zwei Spiegeleiern	8,40 €
„Strammer Moritz“ Scheibe Krustenbrot mit Butter, Salami und zwei Spiegeleiern	8,40 €
„Krummes Ding“ Bockwurst mit Senf oder Ketchup	
mit Brot	2,50 €
mit Brötchen	2,90 €

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

EISKARTE

Kindereisbecher „Wildpark“ 2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnehäubchen, bunten Schokolinsen und kleiner Überraschung	3,90 €
Erdbeer-Becher 3 Kugeln gemischtes Eis mit Erdbeeren und Sahnehaube	6,20 €
Heidelbeer-Eisbecher 3 Kugeln gemischtes Eis mit Heidelbeeren und Sahnehaube	6,20 €
Kirsch-Eisbecher 3 Kugeln gemischtes Eis mit Sauerkirschen und Sahnehaube mit Schokoraspeln	6,40 €
Schwarzwälder Becher 3 Kugeln gemischtes Eis mit Sauerkirschen, Kirschlikör und Sahnehaube mit Schokoraspeln	7,40 €
Schwedenbecher 3 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack, mit Apfelmus und Sahnehaube	6,60 €
Schoko-Traum 2 Kugeln Schokoeis und 1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack, mit Schokoladensauce, Schokoraspeln und Sahnehaube	6,60 €
Heimliches Vergnügen 3 Kugeln Schoko-Eis mit Eierlikör und Sahnehaube	6,80 €
Alle Eisbecher auf Wunsch mit Eierlikör	***+1,00 €***
Eisschokolade	3,80 €
Eiskaffee	3,80 €

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

BIER

BIER VOM FASS

Hasseröder Premium Pils	0,3l / 0,5l	2,90 € / 4,70 €
Spaten Münchner Hell	0,3l / 0,5l	3,10 € / 4,90 €
Alster / Radler Hasseröder Pils mit Zitronenlimonade	0,3l / 0,5l	2,90 € / 4,70 €
Diesel Hasseröder Pils mit Coca-Cola	0,3l / 0,5l	2,90 € / 4,70 €

FLASCHENBIERE

Franziskaner Weißbier hell / dunkel / kristall / alkoholfrei	0,5l	4,30 €
Hasseröder Fürstenbräu	0,5l	4,70 €
Hasseröder Schwarzbier	0,5l	4,40 €
Beck's alkoholfrei	0,3l	2,90 €
Radler Alkoholfrei	0,3l	2,90 €
Berliner Weisse Waldmeister- / Himbeergeschmack	0,3l	3,50 €

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

WEIN & SEKT

WEISSWEIN

Riesling erfrischend durch seine strahlende Fruchtigkeit, Pfirsich und Limone	trocken	0,2l	4,90 €
Grauer Burgunder filigran und körperreich, charaktervoll und duftig-frisch, erinnert das Aroma von Ananas, etwas Birne und reifen Zitrusfrüchten	trocken	0,2l	4,90 €
Kerner fruchtig, feinwürzig, Hauch von Aprikose, deftig und schlank zugleich	feinherb	0,2l	4,70 €
Müller-Thurgau & Bacchus angenehme, volle Süße, duftiges Bukett, sehr süffig, unkomplizierter Tischwein	süß	0,2l	4,70 €

ROSÉ

KULT rosé Feinherbes Aroma, erinnert an Himbeeren und rote Johannisbeeren, spannend und süffig zugleich, animierend	feinherb	0,2l	4,90 €
Portugieser rosé elegantes Zartrosa, an Erdbeeren und Himbeeren erinnernde Frucht	lieblich	0,2l	4,70 €

ROTWEIN

Dornfelder harmonische, sehr klare Fruchtfülle, die an frische Süßkirschen erinnert	trocken	0,2l	4,90 €
Regent Rotwein stoffig, sehr dunkel, samtig-weich im Abgang, Hauch schwarzer Johannisbeere	feinherb	0,2l	4,70 €
Portugieser Regent volle Süße, sehr kräftig, dunkel, schwarze Johannisbeeren	süß	0,2l	4,50 €
Fruchtweine „Harzperle“ Heidelbeere, Brombeere, Schlehe oder Holunder		0,2l	3,60 €

SEKT

Rotkäppchen Sekt	0,2l	4,90 €
trocken / halbtrocken / rosé / alkoholfrei	0,7l	16,00 €

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Mineralwasser „Blankenburger Wiesenquell“		
Gourmet classic	0,25l / 0,7l	2,40 € / 5,50 €
Gourmet naturell	0,25l / 0,7l	2,40 € / 5,50 €
Blankenburger Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger-Ale, Harzer Kräuterhexe	0,25l	2,70 €
Coca-Cola	0,2l / 0,5l	2,60 € / 4,50 €
Coca-Cola Zero / light	0,2l	2,70 €
Fanta	0,2l / 0,5l	2,60 € / 4,50 €
Sprite	0,2l / 0,5l	2,60 € / 4,50 €
Spezi	0,2l / 0,5l	2,60 € / 4,50 €
Vitamalz	0,33l	2,70 €

SÄFTE | SCHORLEN

Apfel, Orange, Multivitamin, Johannisbeere, Rhabarber, Banane, Kirsch	0,2l / 0,5l	2,40 € / 4,50 €
Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte auch gemischt oder als Schorle.		
Tomatensaft	0,2l	2,80 €

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

KAFFEE

Tasse	2,70 €
Pott	3,60 €
Kännchen	4,20 €
Tasse Café Crema	2,90 €
Café au Lait (Milchkaffee)	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cappuccino	3,60 €
Espresso	2,20 €
doppelt	4,40 €
Kaffee entkoffeiniert (Tasse)	2,70 €

TEE „KEO“

Feinster loser Blatt-Tee, serviert im großen Becher 2,90 €
Verschiedene Sorten:

„Earl Grey“
Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma

„Ceylon“
Feinherber Schwarzer Tee

Grüner Tee
Herb-frischer grüner Tee aus China

Pfefferminze
Wohltuender, frischer Kräutertee

Kamillenblüten
Bekömmlich, mit ganzen Kamillenblüten

„Moringa“
Kräutertee mit Granatapfel

„Polarnacht“
Frischer Kräutertee mit Zitronengras

„Insel der Sinne“
Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer

Waldbeere
Roter Früchtetee mit Beerengeschmack

Erdbeer-Zitronengras
Erfrischend fruchtige Teemischung

Rooibos Karamell
mit extra viel Karamellgeschmack

Pflaume Zimt
Fein-würziger Früchtetee mit Apfelstücken und Hibiskusblüten

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

HEISSGETRÄNKE

Tasse Trinkschokolade		2,50 €
Kännchen Trinkschokolade		4,50 €
Becher Trinkschokolade		3,40 €
Mit Sahne		3,90 €
Glas Milch		1,90 €
Mit Honig		2,40 €
Glas Heiße Zitrone		2,70 €
Glühwein, hausgemacht (saisonales Angebot) rot / weiß		3,50 €
Fruchtglühwein „Harzperle“, verschiedene Sorten	0,2l	3,60 €
Grog mit Montajo-Rum		3,50 €
Jagertee		3,50 €

LIKÖRE & MIXGETRÄNKE

Baileys Irish Cream	17 % vol	2cl	2,50 €
Eierlikör	20 % vol	2cl	2,20 €
Campari Orange	mit 4cl Campari	0,2l	5,00 €
Aperol Spritz	mit 4cl Aperol	0,2l	5,50 €
Whiskey Cola	mit 4cl Jack Daniel’s	0,2l	6,00 €
Gin Tonic	mit 4cl Gin	0,2l	5,00 €
Brockenhexe	28 % vol	2cl	2,80 €

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

GIN

Gin Mare	42,7 % vol	4cl	6,90 €
Tanqueray London Dry Gin	47,3 % vol	4cl	6,10 €
Henderson	40 % vol	4cl	4,20 €

WHISKEY

Laphroaig, Scotch, 10 J.	40 % vol	4cl	6,90 €
Woodford Reserve, Bourbon	43,2 % vol	4cl	6,50 €
Jameson Irish Whiskey	40 % vol	4cl	4,80 €

OBSTLER

Specht Obstwässerle	38 % vol	2cl	2,80 €
Specht Williams Christ Birne	40 % vol	2cl	3,40 €

KORN | WEINBRAND

Nordhäuser Doppelkorn	40 % vol	2cl	2,20 €
Mariacron	40 % vol	2cl	2,20 €

AQUAVIT

Linie Aquavit	41,5 % vol	2cl	2,80 €
Malteser	40 % vol	2cl	2,50 €

KRÄUTERBITTER | KRÄUTERLIKÖR

Harzgeist	40 % vol	2cl	2,80 €
Harzer Grubenlicht	35 % vol	2cl	2,80 €
Brockenkräuter	35 % vol	2cl	2,50 €
Schierker Feuerstein	35 % vol	2cl	2,50 €
Jägermeister	35 % vol	2cl	2,40 €
Kümmerling	35 % vol	2cl	2,20 €

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.