



# **WILDFANG**

— Bier & Wirtshaus —

**Speisen & Getränke**

**Liebe Gäste,**

ein Wirtshaus ist traditionell die zentrale Begegnungsstätte innerhalb einer Gemeinde, in der man sich trifft, um Neuigkeiten und den Dorfklatz auszutauschen. Mit unserem „Wildfang“ laden wir Euch in unsere moderne Interpretation eines klassischen Wirtshauses ein. Hier kochen wir für Euch kräftige aber auch mal leichte Gerichte und wechseln öfter mal die Karte, um Euch mehr Frische und Vielfalt anbieten zu können.

Zu einem ordentlichen Wirtshaus gehört natürlich auch Bier. Darum haben wir sechs verschiedene Sorten vom Fass sowie viele weitere aus der Flasche für Euch ausgesucht. Gerne könnt Ihr diese Auswahl im Zuge eines Biermenüs genauer kennenlernen oder Euch Abend für Abend zu Eurem Lieblingsbier vortasten. Wir sind immer gerne für Euch da.

**Wildfang Bier- und Wirtshaus, Rosentorstraße 2 in 38640 Goslar**

**Reservierungen unter: 05 321 313 8710 oder per Mail an: [info@gastrourban.de](mailto:info@gastrourban.de)**

**Euer Team vom Wildfang**



## Salate

mit Gurke, Tomate, Möhre, Paprika, Croutons, Blattsalat, Krautsalat und rustikalem Baguette!

<b>Vegi</b>	<b>Großer bunter Salatteller</b>	<b>6,90€</b>
<b>Vegi</b>	<b>Gemischter Salat mit gebratenen Champignons</b>	<b>7,90€</b>
<b>Vegi</b>	<b>Gemischter Salat mit gebackenem Ziegenkäse</b>	<b>9,90€</b>
	<b>Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b>	<b>9,90€</b>

Alle Salate servieren wir mit unserem selbstgemachten Quitten-Balsamico-Dressing

## Ofenkartoffel

Klassische Knolle mit kleiner Salatbeilage!

<b>Vegi</b>	<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</b>	<b>6,90€</b>
<b>Vegi</b>	<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gebratenen Champignons</b>	<b>7,90€</b>
<b>Vegi</b>	<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Schwenkgemüse</b>	<b>7,90€</b>
	<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gebratenen Hähnchenbruststreifen</b>	<b>8,90€</b>
	<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs</b>	<b>9,90€</b>

## Flammkuchen

Das gewisse Extra macht den Unterschied – probiert ihn aus!

<b>Vegi</b>	<b>Flammkuchen mit Schmand, Schwenkgemüse und geröstetem Sesam</b>	<b>6,90€</b>
<b>Vegi</b>	<b>Flammkuchen mit Tomate, Schmand, Walnüssen, Honig und Ziegenkäse</b>	<b>7,90€</b>
	<b>Flammkuchen Elsässer Art mit Schmand, jungem Lauch, Speck<sup>2,11</sup> und Zwiebeln</b>	<b>7,90€</b>
	<b>Flammkuchen mit Tomate, Schmand, Rucola und Serranoschinken<sup>2,11</sup></b>	<b>8,90€</b>
	<b>Flammkuchen mit Schmand und norwegischem Räucherlachs</b>	<b>9,90€</b>

## Suppen

Heiß, im großen Teller serviert!

Hackfleisch-Lauchsuppe mit rustikalem Baguette	5,90€
Erbseintopf mit rustikalem Baguette	5,90€

## Oma´s Frikadellen

Für uns sind gute Frikadellen Kult - und unsere Omas auch!

Unser „Wildes Brötchen“ - Kartoffelbrötchen mit Omas echter Frikadelle, Zwiebeln, Krautsalat, Rucola und unserer wilden Sauce, gerne auch to go	3,90€
---	-------

Omas Frikadelle mit Süßkartoffelpommes, Krautsalat <sup>2,7</sup> und unserer wilden Sauce	7,90€
--	-------

Omas Frikadelle mit Kartoffel-Rucola-Salat und Senf	8,90€
---	-------

<b>Vegi</b> Blumenkohl-Brokkoli-Frikadellen mit Kräuterquark, Röstzwiebeln und Tomaten-Kartoffelpüree	9,90€
---	-------

## Kid´s

Für die wilden Kleinen!

<b>Vegi</b> Pommes mit Ketchup & Mayonnaise	3,90€
---	-------

Chicken Nuggets <sup>9</sup> mit Pommes Ketchup & Mayonnaise	6,90€
--	-------

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Ketchup	7,90€
--	-------

## Dessert

Süß geht immer, oder?

Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis <sup>1</sup> und Sahne	4,90€
---	-------

Warmer Quarkstrudel mit Vanillesauce <sup>1</sup>	5,90€
---	-------

## Wechselnde Empfehlungen

Für mehr Vielfalt und Frische für Euch!

Leber Berliner Art - rosa gebraten - mit Kartoffelpüree und gerösteten Äpfeln und Zwiebeln	7,90€
Backfrischer Fleischkäse mit Bratkartoffeln, Senf und Spiegelei	8,90€
Gebackenes Zitronen-Limetten-Hühnchen an Kartoffel-Rucola-Salat und Kürbiskernmayonnaise	8,90€
Deftige Käsespätzle mit Röstwiebeln und jungem Lauch	9,90€
Rosa gebratenes Roastbeef an knusprigen Bratkartoffeln und Remouladensauce	9,90€
Wildfangs Vespermahl - perfekt zum Bier - mit Krustenbrot, heimischem Harzkäse, feinem Schmalz, herzhafter Streichwurst, Cornichons und geräuchertem Schinken	9,90€

## Unsere Kürbiszeit

Omas Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und rustikalem Baguette	5,90€
Gebratener Hokkaido Kürbis mit Feldsalat und Wildschinken	9,90€
Unsere Frikadellen auf Vanille-Kürbis-Kartoffelpüree und knackigem Feldsalat	9,90€

## Unser Kaffee & Kuchenangebot

Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen mit echter Sahne und einer Tasse Schümli - Kaffee	4,90€
--	-------

# Alkoholfreie Getränke

Beste Marken frisch serviert!

Coca Cola <sup>1,7,11,12</sup> , Coca Cola light <sup>1,7,11,12</sup>	0,2l	2,30€
Sprite <sup>1,11</sup> oder Fanta <sup>1,2</sup>	0,4l	3,90€
Fuze Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,4l	3,90€
Gerolsteiner Gourmet	0,25l Fl.	2,30€
Gerolsteiner Gourmet still	0,25l Fl.	2,30€
Gerolsteiner Gourmet	0,75l Fl.	5,90€
Goldberg Bitter Lemon <sup>11,13</sup>	0,2l Fl.	2,70€
Goldberg Tonic Water <sup>11,13</sup>	0,2l Fl.	2,70€
Goldberg Indian Hibiscus Tonic <sup>11,13</sup>	0,2l Fl.	2,70€
Goldberg Japanese Yuzu Tonic <sup>11,13</sup>	0,2l Fl.	2,70€
Goldberg Ginger Ale <sup>11,13</sup>	0,2l Fl.	2,70€
Red Bull Energy Drink / sugarfree	0.25l DS	3.50€
Red Bull Yellow Edition (tropical)	0.25l DS	3.50€
effect Energy Drink <sup>1,7,14</sup>	0,2l Fl.	2,90€
Bitburger Fassbrause <sup>1,11</sup> Rhabarber, Waldmeister	0,33l Fl.	3,30€
Vio Bio Limo Rhabarbar, Limette-Gurke, Johannisbeere	0,3l Fl.	3,30€
Vaihinger Saft Orange, Rhabarbar, Apfel	0,2l	2,70€
	0,4l	4,50€
Vaihinger Nektar Erdbeere, Maracuja <sup>11</sup> , Kirsche, Mango oder Banane <sup>11</sup>	0,2l	2,70€
	0,4l	4,50€
Vaihinger Schorle Apfel, Erdbeere, Mango oder Maracuja <sup>11</sup>	0,2l	2,30€
	0,4l	3,90€

# Kaffee

I-O - Espresso aus Leidenschaft

Becher Schümlikaffee <sup>12</sup>	2,60€
kleiner Cappuccino <sup>12</sup>	2,60€
großer Cappuccino <sup>12</sup>	2,90€
großer Milchkaffee <sup>12</sup>	3,70€
Espresso <sup>12</sup>	2,00€
Espresso Macchiato <sup>12</sup>	2,30€
Schokopresso	3,90€
Großer Latte Macchiato <sup>12</sup>	3,50€
mit Flavour plus (+)	0,60€

Karamel<sup>2</sup>, Vanille<sup>1,2</sup>, Kokosnuss, Mandel<sup>2</sup>, Haselnuss, Macadamia<sup>1,2</sup>, Amarettosirup<sup>2</sup>

# Schokoladen

Azucó - Verführung in Kakao

Heiße Trinkschokolade Vollmilch mit Milchschaum mit Sahne	2,50€ 2,90€
Weißer Schokolade <sup>8</sup> mit intensiven Aromen von klassischer weißer Schokolade und dem Hauch feiner Vanille mit Sahne	2,50€ 2,90€
Dunkle Schokolade, feinherb und nicht so süß mit Milchschaum mit Sahne	2,50€ 2,90€
mit Flavour plus (+)	0,60€

Karamel<sup>2</sup>, Vanille<sup>1,2</sup>, Kokosnuss, Mandel<sup>2</sup>, Haselnuss, Macadamia<sup>1,2</sup>, Amarettosirup<sup>2</sup>

# Tee

Feinster Keo im Aroma Teachamp

Darjeeling, Assam, Grüner Tee Pfirsich, Chai Tee, Tulsi Harmonie, Rooibos Caramel, Terra Vital, Pfefferminze	pro Sorte 2,70€
Chai Tee Latte mit Milch und Honig	3,50€

## Weißwein

2016 Silvaner trocken	0,2l	3,90€
Winzer Sommerach – Franken – Deutschland	1,0l Fl.	17,90€
Ein Klassiker – mineralisch und elegant		
2016 Riesling halbtrocken	0,2l	3,90€
Weingut Thomas Reinhardt – Pfalz – Deutschland	1,0l Fl.	17,90€
Frisch und lebendig		
2016 Grauer Burgunder trocken	0,2l	4,90€
Weingut Gerhard Karle – Baden - Deutschland	1,0l Fl.	22,90€
Typischer Burgunder vom Kaiserstuhl – fruchtbetont mit milder Säure		

## Rosé

2016 Rotling halbtrocken	0,2l	3,90€
Winzer Sommerach – Franken - Deutschland	0,75l Fl.	12,90€
frisch und im Duft nach roten Beeren, sehr harmonisch		

## Rotwein

2015 Trollinger mit Lemberger trocken	0,2l	3,90€
Winzer Nordheim - Württemberg – Deutschland	1,0l Fl.	17,90€
Leichter Rotwein mit feinen Beerenaromen		
2015 Spätburgunder trocken – Ihringer Fohrenberg	0,2l	4,90€
Weingut Karle – Baden	1,0l Fl.	22,90€
Kaiserstühler Burgunder mit fein-würziger Note		
2015 Merlot delle Venezie, trocken, Venetien, Italien, feine Aromen von roten Beeren, am Gaumen weich und samtig	0,2l	4,90€
	1,0l	22,90€



# Bier

Gastlichkeit und Abwechslung erleben!

König Pilsener vom Fass	0,3l	2,70€
auch als Alster oder Diesel <sup>1,7,11,12</sup>	0,5l	3,90€
Bitburger Pils vom Fass	0,3l	2,70€
	0,5l	3,90€
Benediktiner hell vom Fass	0,3l	2,70€
	0,5l	3,90€
Benediktiner Weissbier vom Fass	0,3l	2,70€
	0,5l	3,90€
Benediktiner Weissbier dunkel	0,5l Fl.	3,90€
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3l	2,60€
	0,5l	3,90€
Th. König Kellerbier vom Fass	0,3	2,60€
	0,5l	3,90€
Craft Werk Holy Cow!	0,33l Fl.	5,90€
Craft Werk Hop Head Ipa	0,33l Fl.	5,90€
Craft Werk Tanegrine Drea	0,33l Fl.	5,90€
Craft Werk Mad Callista	0,33l Fl.	5,90€
Craft Werk Dark Season	0,33l Fl.	5,90€
Bitburger alkoholfrei	0,33l Fl.	2,70€
Benediktiner alkoholfrei	0,5l Fl.	3,90€

Unser Weihnachtsgeschenk für Euch!  
**3 für 2**  
Zwei bezahlen und das dritte Craftbeer umsonst genießen!

# Prosecco

SCAVI & RAY - unvergleichliche Frische und italienische Eleganz!

Prosecco Scavi & Ray	0,1l	3,50€
Prosecco Scavi & Ray auf Eis	0,15l	3,90€
und als Flasche	0,75l Fl.	22,90€
Hugo (handmade)	0,2l	5,90€
Aperol Spritz (handmade)	0,2l	5,90€

# Long-Drinks

mit 4cl Shot, sprich es ist ordentlich was drin!

Bacardi mit Coca Cola <sup>1,7,11,12</sup>	5,90€
Bacardi Razz mit Sprite <sup>2</sup>	5,90€
Vodka Three Sixty mit Bitter Lemon <sup>11,13</sup>	5,90€
Vodka Three Sixty mit Effect Energie <sup>1,7,14</sup>	5,90€
Bazic mit Bitter Lemon <sup>11,13</sup>	6,90€
43er mit Milch	5,90€
Southern Comfort mit Ginger Ale <sup>1</sup>	5,90€
Bombay Sapphire mit Tonic <sup>11,13</sup>	5,90€
Tangueray Gin mit Tonic <sup>11,13</sup>	5,90€
Monkey47 mit Tonic <sup>11,13</sup>	8,90€
Gin Sul mit Tonic <sup>11,13</sup>	9,90€
Campari mit Orangensaft <sup>1</sup>	5,90€
Campari mit Effect Energie <sup>1</sup>	5,90€
Jägermeister mit Orangensaft	5,90€
Jägermeister mit Effect Energie <sup>1,7,14</sup>	5,90€

# Spirituosen

Bitte Vorsicht, es kann Schwindel eintreten!

Liköre (4cl.)	Vol.%	
43er	31%	3,20€
Pernod	40%	3,20€
Campari	25%	3,20€
Amaretto	21%	3,00€
Southern Comfort	35%	3,20€
Liköre (2cl)	Vol.%	
Bailey's	17%	1,70€
Sambuca Molinari	40%	1,70€
Wermuth (5cl)	Vol.%	
Martini bianco	18%	3,10€
Martini Rosso	18%	3,10€

## ... Spirituosen

<b>Kräuter (2cl)</b>	<b>Vol.%</b>	
<b>Averna</b>	<b>32%</b>	<b>1,80€</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>35%</b>	<b>1,80€</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>30%</b>	<b>1,80€</b>
<b>Schierker Feuerstein</b>	<b>35%</b>	<b>1,80€</b>
<b>Rum (4cl)</b>	<b>Vol.%</b>	
<b>Bacardi</b>	<b>37,5%</b>	<b>3,20€</b>
<b>Bacardi Razz</b>	<b>32%</b>	<b>3,20€</b>
<b>Havana Club 3Jahre</b>	<b>40%</b>	<b>3,80€</b>
<b>Whiskeys (4cl)</b>	<b>Vol.%</b>	
<b>Jack Daniels, Tennessee</b>	<b>40%</b>	<b>4,20€</b>
<b>Jim Beam, Bourbon</b>	<b>40%</b>	<b>3,80€</b>
<b>Brände (2cl)</b>	<b>Vol.%</b>	
<b>Grappa di Chardonnay</b>	<b>40%</b>	<b>2,50€</b>
<b>Fürst Bismarck</b>	<b>38%</b>	<b>1,80€</b>
<b>Obstler</b>	<b>38%</b>	<b>2,20€</b>
<b>Williams Birne</b>	<b>40%</b>	<b>2,50€</b>
<b>Himbeergeist</b>	<b>42%</b>	<b>2,50€</b>
<b>Sierra Tequila gold</b>	<b>38%</b>	<b>2,00€</b>
<b>Sierra Tequila silber</b>	<b>38%</b>	<b>2,00€</b>
<b>Brände (4cl)</b>	<b>Vol.%</b>	
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>40%</b>	<b>3,60€</b>
<b>Tanqueray London</b>	<b>47,3%</b>	<b>3,90€</b>
<b>Vodka Bazic</b>	<b>40%</b>	<b>3,90€</b>
<b>Vodka Bazic Barrique</b>	<b>40%</b>	<b>5,90€</b>
<b>Vodka Three Sixty</b>	<b>37,5%</b>	<b>3,60€</b>
<b>Osborne Veterano</b>	<b>36%</b>	<b>3,20€</b>

Legende:

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Geschmacksverstärker / 4 geschwefelt / 5 geschwärzt / 6 gewachst  
7 Süßungsmitteln Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle / 8 Phosphat / 9 gentechnisch verändert  
10 enthält Sojaöl / 11 mit Antioxidationsmittel / 12 coffeinhaltig / 13 cheninhaltig / 14 taurinhaltig

Für weitere Inhaltsstoffe und zur Einsicht der möglichen Allergene stehen wir Euch gerne zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung (Wir bezahlen über Mindestlohn!) und der gesetzlichen MwSt.!