

Neu: Homemade Lemonade

Limonade

Erdbeere-Vanille-Rosmarin	0,4l	4,50
Gurke-Limette-Minze	0,4l	4,50

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im Wildfang!

Ein Wirtshaus war schon immer mehr als nur ein Ort zum Essen – es ist ein Treffpunkt, ein Ort für gute Gespräche, für Neuigkeiten, für Gemeinschaft. Mit dem Wildfang möchten wir genau dieses Gefühl in einer modernen und herzlichen Atmosphäre neu aufleben lassen.

Wir kochen mit Leidenschaft – mal deftig, mal leicht, aber immer frisch und wo wir können regional. Dabei stehen Genuss, Qualität und eine entspannte Zeit in guter Gesellschaft für uns im Mittelpunkt.

Schön, dass Ihr da seid. Nehmt Platz, fühlt Euch wohl – und lasst es

Euch schmecken!



WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Salate

mit Gurke, Tomate, Möhre, Paprika, Croûtons,
Blattsalat und Cole Slaw!

Vegi	Leckerer Beilagensalat	4,90
	Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 1,7,10,A,K	17,90
Vegi	Großer bunter Salatteller 1,7,10,A,K	14,90
Vegi	Gemischter Salat mit gebratenen frischen Champignons 1,7,10,A,K	15,90
Vegi	Baguette	2,00
Vegi	Baguette und Bärlauchcreme	3,90

Alle Salate servieren wir mit unserem
selbstgemachten Quitten-Balsamico-Dressing.
Lecker! 10,7

Probiert dazu unsere

*Z*imonade

Erdbeere-Vanille-Rosmarin

0,41 4,50

Gurke-Limette-Minze

0,41 4,50

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Ofenkartoffel *Klassische Knolle*

auf Salatbeilage mit **selbst**gemachtem Kräuterquark!

Ofenkartoffel mit Kräuterquark
& Pulled Pork G,J,D 16,90

Vegi Ofenkartoffel mit Kräuterquark &
gebratenen frischen Champignons 7,G,J 14,90

Ofenkartoffel mit Kräuterquark &
gebratenen Hähnchenbruststreifen 7,G,J,D 15,90

Flammkuchen

Der geheime Aufstrich
macht den Unterschied.

*Probiert
ihn aus!*

Vegi Flammkuchen mit Tomatensauce,
Champignon, Paprika, Kirschtomaten
und Edamer überbacken 3,7,A,G 15,90

Flammkuchen Elsässer Art, jungem Lauch,
Edamer, Speck & Zwiebeln 1,3,7,A,G 13,90

Vegi Flammkuchen mit Tomatensauce,
Edamer, Walnüssen, Goslarer Honig
& Ziegenkäse 1,3,7,A,G,H 14,90



Burger

Chili Cheese Pulled Pork Burger im Brioche Brötchen mit Chili Cheese Sauce, Cole Slaw, Zwiebeln, Ketchup, Mayonnaise und Pommes 11,6,1,A,C 16,90

Crispy Chicken Burger im Brioche Brötchen mit Cole Slaw, wilder Sauce, Zwiebeln, Rucola und Chili Cheese Fries 6,1,A,C 16,90

Pulled Pork Burger im Brioche Brötchen mit Cole Slaw, Zwiebeln, Ketchup, Mayonnaise und Pommes 1,6,1,A,C 15,90

Leberkäseburger – Gebratener Leberkäse im Brioche Bun mit Spiegelei, Salat, Zwiebeln, Senf und Pommes A,C,6,7,J 16,90

Harzer Rippchen

Für schwere Jungs und smarte Mädels – Spare Ribs aus dem

Harz!

Eine Leiste hausgemachte Harzer Rippchen mit BBQ-Sauce glasiert, Cole Slaw und Salatbeilage 8,10,1,J 15,90

Extras

Extra Rippe	7,90
Chili Cheese Pommes	5,90
Pommes	4,90
Ofenkartoffel	4,90
Bratkartoffeln	5,90
Süßkartoffelpommes	5,90
BBQ-Sauce	1,00

WILDFANG

— Bier & Wirtshaus —



Wildfang Klassiker



Großartige und meist regionale Gerichte mit ganz viel *Liebe* gemacht!

Rosa gebratenes Roastbeef an frischen, knusprigen Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce 7,11,7,G 17,90

Regional prämierte harztypische Wildbratwürste mit handgemachtem Bärlauchkartoffelpüree, krosse Salami-Chips und mit Goslarer Honig selbstgemachtem Walnussenf 7,9,I,7,H,G 18,90



Leber „Berliner Art“ – rosa gebraten – mit handgemachtem Kartoffelpüree, dunkler Sauce, gerösteten frischen Äpfeln und Zwiebeln 1,7,A,G 14,90

Omas Frikadellen mit Süßkartoffelpommes, Cole Slaw und unserer wilden Sauce 1,3,9,H,7,C 14,90

Omas Frikadellen auf dunkler Sauce mit Speckbohnen Kartoffelpüree A,G,1,7 15,90

Regionale Wildcurrywurst mit knusprigen Pommes, Mayo und Salatbeilage 1,A,7,I,7 16,90

Käsespätzle mit unseren berühmten Röstzwiebeln 1,3,7,G,I,A 15,90

Alle Speisen als kleinere Portion für 1,50 Taler weniger (außer Currywurst und Burger)

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Wildfang Klassiker



Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle
und Salatbeilage L, A, 7, G 17,90

Regionaler Fleischkäse – von Eggers –
aus dem Ofen, auf dunkler Sauce mit frischen
Bratkartoffeln, Senf und Spiegelei 3, 9, I, J, C 18,90

Paniert gebackenes Zitronen-Limetten-Hähnchen an
Bärlauch-Kartoffelpüree
gemischtem Salat und selbstgemachter
Kürbiskernmayonnaise 1, 3, 7, 9, A, C, J 17,90

Alle Speisen als kleinere Portion für 1,50 Taler weniger
(außer Currywurst und Burger)

Süß geht immer!

Ofenwarmer Apfelkuchen
mit frischer Schlagsahne 3,90

Warmer Gebirgsapfelstrudel mit einer Kugel
Bourbon-Vanilleeis
und frischer Schlagsahne 1, 3, 5, 7, 8, A, G 6,90

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis,
Apfelmus oder wahlweise Pflaumenkompott A, C, G

*Original aus der
Kaiserstadt!*

klein 9,90
groß 13,90

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Bier

Gastlichkeit und Abwechslung erleben!

König Pilsener vom Fass	0,3l	3,90
Alster oder Diesel 1,7,11,12	0,5l	5,40
Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,90
	0,5l	5,40
Benediktiner hell vom Fass	0,3l	3,90
	0,5l	5,40
Benediktiner Weissbier vom Fass	0,3l	3,90
	0,5l	5,40
Benediktiner Weissbier dunkel	0,5l Fl.	4,90
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3l	3,90
	0,5l	5,40
Th. König Kellerbier vom Fass	0,3l	3,90
	0,5l	5,40
Bit 0,0% oder Radler	0,33l Fl.	3,90
Benediktiner hell alkoholfrei	0,33l Fl.	3,90
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5l Fl.	5,40

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola, Cola Zero		
Sinalco Zitrone oder Orange 1,2	0,33 Fl.	3,90
Sinalco Cola Mix	0,33 Fl.	3,90
Fuze Eistee 1,11	0,4l	3,90
Pfirsich oder Zitrone		
Gerolsteiner Gourmet	0,25l Fl.	2,90
sprudel oder still	0,75l Fl.	6,90
Goslarer Tafelwasser	0,35l Fl.	3,50
Sprudel oder still	0,70l Fl.	6,50
Gerolsteiner Limonade	0,33l Fl.	3,90
Orange Passionsfrucht		
Citrus Minze		

Erdbeere-Vanille-Rosmarin
Gurke-Limette-Minze

Limonade

0,4l 4,50
0,4l 4,50

Schweppes Bitter Lemon 11,13		
Tonic Water 11,13		
Ginger Ale 11,13	0,2l Fl.	3,50
Vaihinger Saft		
Orange, Rhabarber,	0,2l	3,50
Apfel naturtrüb	0,4l	5,10
Vaihinger Nektar Erdbeere,		
Maracuja 11, Kirsche,	0,2l	3,50
Mango oder Banane 11	0,4l	5,10
Vaihinger Schorle Apfel,		
Erdbeere, Mango	0,2l	2,50
oder Maracuja 11	0,4l	4,60

WILDFANG
 — Bier & Wirtshaus —



Kaffee

Tasse Schümlikaffee 12	2,90
Becher Schümlikaffee 12	3,90
kleiner Cappuccino 12,G	3,30
großer Cappuccino 12,G	3,90
großer Milchkaffee 12,G	4,90
Espresso 12	2,30
Espresso Macchiato 12,G	2,50
Schokopresso 12,G	5,90
Großer Latte Macchiato 12,G	5,40
mit Flavour plus (+)	0,70
Karamell 2, Vanille 1,2, Kokosnuss,	
Mandel-Amaretto 2, Haselnuss-Sirup	

Schokoladen

Heiße Trinkschokolade c Vollmilch	
mit Milchschaum	3,50
mit Sahne	3,90
Dunkle Schokolade c mit Milchschaum	3,50
mit Sahne	3,90

Tee

Früchte:

Bio Früchte Berry Couple, Bio Früchte Tropical	
Seduction	3,90

Kräuter & Gewürztee:

Bio Grüner Tee, Bio Ingwer-Zitronengras,	3,90
Bio Minze, Bio Kamille, Bio Wiesenkräuter,	
Bio Rooibos Vanille, Bio Grüner Tee Inspiring	
Gunpowder,	
Bio Chai Spicy Cinnamon,	

Schwarz:

Bio Darjeeling Pure, Bio Earl Grey,	3,90
Chai Tee Latte mit Milch	
und Goslarer Honig	4,90



Weißwein

2025 Schiefermühle Grauburgunder, trocken
Pfalz – Deutschland

Saftigen Fruchtnoten, die an Birnen,
Äpfel und Aprikosen erinnern. Hinzu kommen zarte
Kräuternoten, viel Schmelz, wunderbare Balance,
eine feine Säure und delikate Mineralität, die
Frische verleihen.

0,75l Fl. 22,90

Aktionswein

2024 Grillo, trocken

0,2l 6,90

Itynera – Sizilien – Italien

0,75l Fl. 23,90

"Easy Drinking!" Frisches Bouquet
aus Zitrone, Limette mit feinherber
Spritzigkeit.

2025 Rivaner & Riesling, feinfruchtig

Winzer Bischoffinger / Baden / Deutschland

Ein feinfruchtiger Weißwein-Cuvee

mit zarter Frucht

0,2l 6,90

und feiner Mineralität.

0,75l Fl. 23,90

2025 Grauer Burgunder, trocken

Weingut Gerhard Karle – Baden – Deutschland

Typischer Burgunder

vom Kaiserstuhl fruchtbetont

0,2l 6,90

mit milder Säure.

1,0l Fl. 29,90

Weißweinschorle

0,2l 4,90



Rosé

2018 Rotling, halbtrocken

Winzer Sommerach – Franken – Deutschland

frisch und im Duft nach 0,2l 6,90

roten Beeren, sehr harmonisch. 1,0l Fl. 29,90

Rotwein

2024 Trollinger mit Lemberger, trocken

Weingut im Klee

Golter – Deutschland – Leichter 0,2l 6,90

Rotwein mit feinen Beerenaromen. 1,0l Fl. 29,90

2024 Spätburgunder Rotwein,
halbtrocken

Winzer Bischoffingen

Baden – Deutschland – Samtiger 0,2l 6,90

Burgunder mit feiner Restsüße. 0,75l Fl. 23,90

2025 Negroamaro Primitivo
trocken

Granbella – Apulien – Italien

Intensive Beeren- und

Pflaumenaromen mit

vielschichtiger Würze,

harmonische Tannin 0,2l 6,90

und vollmundiger Abgang. 0,75l Fl. 23,90

Jahrgänge können variieren.

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Prosecco

Prosecco Zardetto	0,1l	4,90
Prosecco Zardetto auf Eis und als Flasche	0,15l 0,75l Fl.	5,90 24,90
Hugo (handmade)	0,2l	6,90
Aperol Spritz (handmade)	0,2l	6,90
Lillet Wild Berry (handmade)	0,2l	6,90

Long-Drinks

Prost!

Bacardi mit Coca Cola 1,7,11,12	6,90
Kinetic Vodka mit Bitter Lemon 11,13	6,90
43er mit Milch 1,6	6,20
Southern Comfort mit Ginger Ale 1	6,90
Bombay Sapphire mit Tonic 11,13	6,90
Tanqueray Gin mit Tonic 11,13	7,60
Campari mit Orangensaft 1	6,60
Jägermeister mit Orangensaft	6,90

Mit 4cl Shot - sprich, es ist ordentlich was drin!

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Spirituosen

Liköre (4cl)

	Vol.%	
43er	31%	3,90
Campari	25%	3,90
Amaretto	21%	3,90
Southern Comfort	35%	3,90

Liköre (2cl)

	Vol.%	
Bailey's	17%	3,90
Sambuca Il Santo	40%	3,90

Wermuth (5cl)

	Vol.%	
Martini Bianco	18%	4,90

Kräuter (2cl)

	Vol.%	
Jägermeister	35%	3,90
Ramazzotti	30%	3,90
Schierker Feuerstein	35%	3,90

Rum (4cl)

Bacardi	37,5%	4,60
Havana Club 3Jahre	40%	4,60

Achtung

es kann
Schwindel
eintreten!

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Spirituosen

Whiskeys (4cl)

	Vol.%	
Jack Daniels, Tennessee	40%	5,90
Jim Beam, Bourbon	40%	5,60
Glenfiddich	40%	6,90

Brände (2cl)

	Vol.%	
Grappa Sarpia di Poli	40%	3,60
Linie Aquavit	38%	3,50
Specht Obstler	38%	3,20
Specht Williams Birne	40%	3,20
Specht Himbeergeist	42%	3,20

Brände (4cl)

	Vol.%	
Bombay Sapphire	40%	5,60
Tanqueray London	47,3%	5,90
Kinetic Vodka	37,5%	4,60
Osborne Veterano	36%	4,60

Hier wird Euch geholfen!

Schickt uns gerne eine WhatsApp mit Euren Themen, Lob oder Kummer. Missverständnisse beheben wir aber am liebsten immer gleich vor Ort.

0151 50038640



WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Allergene & Zutaten

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhaltet ihr sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen und Zutaten. Sprecht unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service gerne an.

- 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 koffeinhaltig
- 13 chininhaltig
- 14 taurinhaltig

- A Mehl / Gluten
- B Krebs
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch / Lactose
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Sulfite
- M Lupine
- O Weichtiere

Reservierungen
gerne unter:
05321 3138710,

Online oder
per Mail an:
info@gastrourban.de

Gastro Urban GmbH | Markt 6 | D-38640 Goslar | Amtsgericht
Braunschweig HRB 204071 | Geschäftsführer: Alexander Scharf
USt-IdNr.: DE288187879 | Steuer-Nr.: 21/203/30004

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —

