

300 Jahre
1698- 1998



HUFHAUS

Speisekarte



Getränkekarte



Ausflugs- und Ferienhotel
HUFHAUS / HARZHÖHE
www.hotel-hufhaus.de

Hufhausstraße 1
99768 Harztor OT Ilfeld/
Südharz
Tel: 036331-48125

Hufhaus & Harzhöhe in unserer Zeit....



1698 gegründet von Graf Stolberg Wernigerode
als Gestüt und anschließend eine Försterei.

Das Hufhaus war eine kleine Siedlung mit
Landwirtschaft, Forsthaus und einer Schenke.

Es gab eine Betstube, einen Friedhof und
natürlich Kinder.

Geboren im Hufhaus, die älteste Geburtsurkunde
liegt uns aus dem Jahr 1749 vor.

Ab 1955 baut das Betonwerk Heringen das erste
Kinderferienlager, ab 1974 entsteht das
Naherholungszentrum der VEB Nordbrand.

Insgesamt waren 17 Betriebe, Organisationen
und Ministerien im Hufhaus vertreten,
seit 1991 ist die gesamte Anlage ein Betrieb von
Familie Lotter.





Suppen

Klare Kraftbrühe mit Einlage, f,b,	€ 2,50
Harzer Gemüsesuppe, f,	€ 2,80
Tomatencremesuppe, d,	€ 3,00
Erbsensuppe in der Terrine mit Wurst, 7, f,g,	€ 4,20
Erbsensuppe in der Terrine ohne Wurst	€ 3,10

Vorspeisen

Hausgemachtes Würzfleisch (Schwein) mit Käse überbacken, Toast, a,d,	€ 4,70
geräucherter Lachs auf Kartoffelpuffer, b,d, garniert mit Sahnemeerrettich und frischen Tomaten	€ 5,50
Gebackener Camembert d mit Preiselbeeren Toast und Butter, a,d,	€ 5,20

Salate

Kleiner, gartenfrischer gemischter Salat mit Frenchdressing, 4, g,d,b,	€ 4,10
Tomatensalat mit Balkankäse(d) Zwiebelringen und Oliven.	€ 7,50
„Hufhaus“ Speziatsalat, *4,g,d,b,a, Großer gemischter Salat mit verschiedenen Dressings, Schinken- und Käsestreifen Lachs,Ei und Brot	€ 10,00

Speisenänderungen sind kostenpflichtig

Burger



„Hufhausburger“, 4,a,b,g,k

Schweinefleisch fein garniert im Brötchen
dazu Pommes frites und Salatgarnitur.

€ 5,20

Käseburger, 4,a,b,d,g,k

Schweinefleisch mit Käse überbacken,
fein garniert im Brötchen
dazu Pommes frites und Salatgarnitur

€ 5,50

Vegetarischer Burger, 4,a,b,d,g,f,k

Gemüseburger im Brötchen mit Zwiebeln, So. Hollandaise
Fein garniert und Pommes frites.

€ 5,50

Fisch

Schollenfilet mit Kartoffelpüree, 3,d,b
und feinem Gemüse

€ 9,70

Frische Harzer Gebirgsforelle, ca. 300 gr
in der Pfanne gebraten mit brauner Butter,
Salzkartoffeln und kleinem Salat, 4,g,b,d.

€ 16,80

Beilagenänderungen sind kostenpflichtig € 1,00

Menü Schnitzelfest

Vorspeise: ein kleiner knackiger Salatteller

Hauptspeise: nach Wahl(vom Schwein), 3,4,g,b,d,

1. Schnitzel „Wiener Art“

2. Jägerschnitzel in Pilzrahm (Steak vom Schwein am Grill gebraten)

3. Paprikaschnitzel (Steak vom Schwein am Grill gebraten)

mit - Pommes frites / Kroketten / Salzkartoffeln / Reis oder Bratkartoffeln

Dessert: eine Kugel Vanilleeis(d) mit heißen Himbeeren

komplett

€ 13,30

Hauptgerichte



Hausgemachte Schinkennudeln (*,b,gepökelter Schinken) mit grünem Salat, 4,b,d,g	€ 6,10
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein Mit Pommes frites und mit Salatgarnitur 3,a,b	€ 8,00
Paprikaschnitzel (vom Schwein,Steak am Grill gebraten) mit Pommes frites, 3,a,b	€ 8,00
Jägerschnitzel (vom Schwein,Steak am Grill gebraten) mit Pilzrahmsoße und Pommes frites, 3,a,b,d	€ 8,00
„Osteröder“ Schnitzel „Wiener Art“ mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln, 3,4,a,b,d	€ 10,30
Holzfällersteak (vom Schwein) mit Zwiebeln, Speckbohnen und Pommes frites	€ 10,60
„Innsbrucker Schnitzel“ (vom Schwein) mit Schinken und Käse gefüllt und großer Salatplatte, 3,4,a,b,d.	€ 10,60
Putenbrustfilet mit Sauce Hollandaise Kräuterreis und kleinem gemischten Salat, 1,3,4,a,b,d.	€ 10,10
„Graf Stolbergpfanne“ Schweinesteak mit Ananas und Käse überbacken, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln, d	€ 10,90
„Ochsenbrust“ zart und mager gekocht dazu Meerrettichsoße, glacierte Karotten, Salzkartoffeln.	€ 12,90

Speisenänderungen sind kostenpflichtig



Wildgerichte auf dem Hufhaus



Je nach Saison, auf Anfrage- siehe unsere Karte

Unser Wild kommt direkt aus dem fürstlichen Hufhausrevier und wird in der hauseigenen Wildkammer zerwirkt. (je nach Saison)

Wildgulasch mit Apfelrotkohl
und frischen Kartoffeln.

€ 9,80

Hirschleber
mit Zwiebeln und Speck, Speckbohnen
Kartoffelpüree und Apfelscheiben, b,d

€ 11,30

Hirschbraten
in feiner Soße mit Rotkohl, Thüringer Klößen, a,b,d

€ 11,50

Wildschweinbraten 3,*a,b,d
mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln

€ 11,50

Hirschkalbssteak, 3,4,*a,b,d (ca. 200gr) in Champignonrahmsoße
feine Medaillons, dazu Speckbohnen, Preiselbeeren,
Kartoffelkroketten, kleiner gemischter Salat.

€ 15,50

Speisenänderungen sind kostenpflichtig



Babykarte

Kartoffel-Gemüse-Püree, d,b,	€ 3,50
Grießbrei mit Apfelmus, 3,a,b,d	€ 3,50

Juniorkarte

Kartoffelpuffer (2Stück) mit Apfelmus, 3,b	€ 3,50
Nudeln mit Tomatensauce, *a,b	€ 4,80
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree So. Remoulade, 3,a,b,d,i	€ 4,70
Kinderschnitzel (vom Schwein), 3,a,b mit Pommes frites	€ 5,30

kleine Portionen

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein), 3,a,b mit Pommes frites und Salatgarnitur.	€ 6,30
Putenbrustfilet mit Sauce Hollandaise, Kräuterreis und kleinem gemischten Salat, 1,3,4,a,b,d.	€ 7,40

Vegetarische Gerichte

Kartoffelpuffer (2Stück) mit Apfelmus, 3,b	€ 3,50
Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce, 3,b	€ 4,80
Gemüsetaler mit frischen Kartoffeln, So. Hollandaise und kleiner Salatgarnitur, 1,4,d,b,f	€ 5,20
Vegetarischer Burger, 4,a,b,d,g,fk Gemüseburger im Brötchen mit Zwiebeln, So. Hollandaise Fein garniert und Pommes frites	€ 5,50
Käsespätzle (*b), handgeschabt mit gerösteten Zwiebeln, grünen Salat, 4,*b,d,g	€ 7,40

Speisenänderungen sind kostenpflichtig



Extrabestellungen zur Hauptkarte:

Portion Bratkartoffeln.	€ 2,50
Portion Pommes frites	€ 2,50
Portion Krokette	€ 2,50
2 Stück Thüringer Klöße	€ 3,00
Bratensoße	€ 2,00
Sauce Hollandaise	€ 3,00

Brotzeit / Nachmittagskarte:

Hausgemachte Schinkennudeln (*,b,gepökelter Schinken) mit grünem Salat, 4,b,d,g	€ 6,10
Portion Lieblings- Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise , 4,b	€ 2,50
Bockwurst mit Brot, 7,f,a,g	€ 2,70
Erbsensuppe in der Terrine mit Wurst, 7,f,g	€ 4,20
Erbsensuppe in der Terrine ohne Würstchen (vegan)	€ 3,10
Rührei „Hufhaus Art“ mit Zwiebeln, Speck und Schinken dazu Brot und Butter , *a,b,d	€ 5,10
Strammer Max Schinken auf Graubrot mit 2 Spiegeleiern * ,a,b	€ 5,30
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) auf Brot, 3,a,b	€ 5,70
Schnitzel „Wiener Art“ auf Brot, mit Spiegelei , *3,a,b	€ 6,50
Hufhaus - Eintopf mit Salzkartoffeln	€ 6,30

Getränkekarte



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,2 l € 1,20
Mineralwasser	0,4 l € 2,40
Vita-Cola I,9, Fanta II, Sprite II.	je 0,2 l € 1,30, 0,4 l € 2,60
Bitter Lemon (IO)	0,2 l € 1,60, 0,4 l € 3,20
Tonic Water (IO)	0,2 l € 1,60, 0,4 l € 3,20
Ginger Ale	0,2 l € 1,60, 0,4 l € 3,20
Apfelsaftschorle	0,2 l € 1,20
Apfelsaftschorle	0,4 l € 2,20
Johannisbeerschorle	0,4 l € 3,00
Himbeerbrause II	0,2 l € 1,30, 0,4 l € 2,60
Waldmeisterbrause II	0,2 l € 1,30, 0,4 l € 2,60
Glas kalte Milch d,	0,4 l € 1,30
Glas kalte Milch d,	0,5 l € 1,60
Säfte II	
Apfelsaft	0,2 l € 1,60
Orangensaft	0,2 l € 1,60
Bananensaft	0,2 l € 1,80
Kirschsaft	0,2 l € 1,80
KiBa.	0,2 l € 1,80, 0,4 l € 3,50
Vita Malz	0,5 l € 2,40
Bier – alkoholfrei	0,5 l € 3,00
Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l € 3,10

Alkoholische Getränke

Biere (h)d

Bier vom Faß	0,3 l € 2,00
Bier vom Faß	0,5 l € 3,00
Schwarzbier vom Faß	0,3 l € 2,30
Schwarzbier vom Faß	0,5 l € 3,50
Alster	0,3 l € 1,90
Alster	0,5 l € 2,80
Hefeweizen, hell	0,5 l € 3,10
■ Meter (ca. 1 l tr. Bier im Spezialglas)	€ 7,00

Whisky

Scotch 4cl	€ 3,20
Bourbon 4cl	€ 3,20

Spirituosen



Bacardi	2cl € 1,50
Gin	2cl € 1,50
Campari	4cl € 3,50
Nordhäuser Doppelkorn	2cl € 1,30, 4cl € 2,60
Wodka	2cl € 1,50, 4cl € 3,--
Linie Aquavit	2cl € 2,00, 4cl € 4,--
Malteser Aquavit	2cl € 2,00, 4cl € 4,--
Kümmerling	2cl € 1,50, 4cl € 3,--
Schierker Feuerstein	2cl € 1,80, 4cl € 3,60
Harzer Grubenlicht	2cl € 1,80, 4cl € 3,60
Jägermeister	2cl € 1,50, 4cl € 3,00
Obstwasser	2cl € 1,50, 4cl € 3,00
Ramazotti	4cl € 4,00
Rum	4cl € 3,00
Fernet Branca	2cl € 2,00, 4cl € 4,00

Weine (h)

Bitte wählen Sie aus unserer Weinkarte

Schoppen Weißwein	0,2l € 3,50
Schoppen Rotwein	0,2l € 3,80
Weinschorle	0,2l € 2,90
Weinbrand	
Asbach Uralt	2cl € 1,90
Mariacon	2cl € 1,60
Goldkrone	2cl € 1,60

Liköre

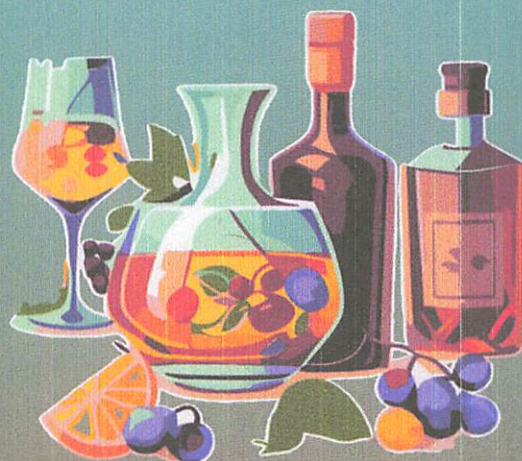
Apfel, Kirsch, Eierlikör	4cl € 3,20
Bailey's Irish Creme	4cl € 3,20
Amaretto Likör	4cl € 3,20

Sekt h

Rotkäppchen Fl.	€ 14,00
Glas Sekt	€ 2,20
Aperol Spritz Sekt, Sodawasser	€ 3,50

Mixgetränke

Campari II Orange	€ 3,70
Sekt Orange	€ 2,90
Gin Tonic II	€ 3,70
Bacardi Cola 7	€ 3,70





Warme Getränke

Tasse Kaffee/koffeinfreier Kaffee, 9	€ 1,50
Kännchen Kaffee, koffeinfreier Kaffee, 9	€ 2,40
Cappuccino mit Milchschaum, 9	€ 2,50
Pott Kaffee, 9	€ 2,00
Milchkaffee, 9	€ 2,50
Tasse Schokolade mit Sahne, 8,d	€ 2,50
Kännchen Schokolade mit Sahne, 8,d	€ 4,50
Espresso	€ 1,60
Latte Macchiato	€ 3,00

Tee:

Große Auswahl an Teesorten	
Glas Tee	€ 1,50
Kännchen Tee	€ 3,00
Je nach Saison- auf Anfrage	
Glas Grog	€ 1,80
Glas Glühwein	€ 1,80

Kuchen_{a,b,d}

Kuchen je nach Angebot pro Stück	€ 2,50
• Apfelkuchen,	
• Pflaumenkuchen,	
• Schokoladen-Kirschkuchen	
• Mohnkuchen jeweils mit Butterstreuseln	
• Käsekuchen mit Gries gebacken oder	
• Schokoladenkuchen	
Portion Sahne € 0,70	

Eiskarte

Wir empfehlen die reichhaltigen Angebote aus der Eiskarte.
(Milcheisorten/Eis mit Pflanzenfett/Farbstoff)



Sehr geehrte Gäste!



Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.

Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten.

Wir halten für Sie eine separate Allergiekarte vor.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, daß unsere Speisen und Getränke nachfolgend aufgeführte Zeichen enthalten können.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

- a) enthält Weizen (Gluten)
- b) enthält Hühnerei
- c) enthält Erdnüsse
- d) enthält Kuhmilch
- e) enthält Mandeln, *Amygdalus Communis* L
- f) enthält Sellerie
- g) enthält Senf
- h) enthält Sulphite
- i) enthält Fisch
- j) enthält Krebstiere
- k) enthält Sesamsamen
- l) enthält Lupine
- m) enthält Schalenfrüchte
- n) enthält Sojabohnen
- o) enthält Weichtiere



gilt für jede Seite unserer Speisekarte

Zusatzstoffgruppen: *Ei-Salmonellenhinweis

- 1. mit Farbstoff(en) 8. mit Milcheiweiß
- 2. mit Konservierungsstoff(en) 9. koffeinhaltig
- 3. mit Antioxidationsmittel 10. chininhaltig
- 4. mit Geschmacksverstärker(n) 11. mit Süßungsmittel
- 5. mit Schwefeldioxid 12. mit Taurin
- 6. mit Schwärzungsmittel 13. enthält eine Phenylalaminquelle
- 7. mit Phosphat 14. gewachst