



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



*...weil sich der Weg lohnt!*

## Suppen

**Terrine Erbsensuppe** mit geschnittenen Würstchen und Brot € 7,90

**„Wilseder“ Hochzeitssuppe**  
mit reichlich Einlage, Fleischklößchen und Eierstich € 4,40

**Kürbiscremesüppchen** mit Speck-Krusteln und Kernöl € 4,50

## Gesundes für Grünschnäbel

**Kleiner gemischter Salatteller** der Saison mit Hausdressing € 4,40

...und dann wäre da noch unsere  
„Schöpfung des Monats“ ....



Schauen Sie doch mal links....

## Vegetarisch

**Kürbis-Kartoffelgerümpel**  
mit Wirsing in Rahm, anbei gebackene Zwiebelringe € 12,90

## Fisch, Fromm, Fröhlich, Frei

Mit Tomate, Champignons und Lauchzwiebeln  
**gefüllte Herbstforelle** - aus dem Ofen -, dazu Nussbutter,  
ein gemischter Salat und Salzkartoffeln vom freilebenden Bauern € 14,90

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Liebe Gäste, Sie haben eine Allergie oder leiden an Unverträglichkeiten?  
Lassen Sie es bitte uns wissen, damit auch Sie genussvoll unsere  
Hausmannskost genießen können!**



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



*...weil sich der Weg lohnt!*

## Für die Großen von Morgen:

**Kleines paniertes Schnitzel** mit Salatgarnitur, Pilzsauce  
und Kartoffelstäbchen

€ 7,80

**Der Piraten - Teller** zum Mopsen bei Mama

kostet nix

## Feines aus der „Wilseder-Alm-Küche“

**Hausgemachte Wildbrisoletten** an Wirsing in Rahm mit Karotten,  
dazu frisch gerodete Heidekartoffeln

€ 14,20

**Rumpsteak - ca. 180g - vom Rind aus der Region** - mit gebratenen  
Champignons und Zwiebeln, Kräuterbutter, einem gemischten Salat sowie  
unwiderstehlich leckeren Bratkartoffeln

€ 19,80

Eigentlich ist ja alles lecker, aber das hier...Sünde!!!!

### **Wildschweinsteaks**

auf Glühweinrahm mit Trauben,  
dazu Wirsing-Karotten-Gemüse sowie Kartoffelrösti

€ 19,80

**Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken** auf Champignonsauce  
mit einem gemischten Salat an Hausdressing und Kartoffelstäbchen

€ 13,90

**Sauerbraten vom Rind** in Sauce mit Äpfeln und Rosinen, dazu  
Wachsbohnsalat mit Kräutерzwiebeln sowie Kartoffelklöße mit  
„polnischer Butter“

€ 17,40

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Liebe Gäste, Sie haben eine Allergie oder leiden an Unverträglichkeiten?  
Lassen Sie es bitte uns wissen, damit auch Sie genussvoll unsere  
Hausmannskost genießen können!**



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



*...weil sich der Weg lohnt!*

## Die „Wilseder Heidschnucken-Wochen“

vom 12. – 21. Oktober 2018

Genießen Sie noch mehr Gerichte rund um  
Wappentier der Lüneburger Heide!

### Kleinigkeiten:

**Heidschnuckenrahmsüppchen** mit Preiselbeersahne € 4,80

**Heidschnuckensalami** mit Vollkornbrot und Butter  
an Blattsalat-Bouquet an Balsamico € 7,80

### Hauptgerichte

**Heidschnuckenragout** in Wacholderrahm mit Waldpilzen und Zwiebeln,  
dazu Speckbohnen und Kartoffelkroketten € 16,30

**Leber von der Schnucke** mit Äpfeln und Zwiebeln,  
dazu Apfelmus und hausgemachtes Kartoffelpüree € 13,20

**Wilseder Heidschnuckenpfanne**  
Heidschnuckenkeulenbraten in Preiselbeerrahm mit Waldpilzen,  
dazu eine gefüllte Punschbirne, Speckbohnen und Kartoffelkroketten € 19,90

**Heidjer Heidschnuckensülze**  
mit Remouladensauce, Salatgarnitur und Bratkartoffeln € 9,80

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Liebe Gäste, Sie haben eine Allergie oder leiden an Unverträglichkeiten?  
Lassen Sie es bitte uns wissen, damit auch Sie genussvoll unsere  
Hausmannskost genießen können!**



## Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



*...weil sich der Weg lohnt!*

### Die „Wilseder Heidschnucken-Wochen“ vom 12. – 21. Oktober 2018

Genießen Sie noch mehr Gerichte rund um  
Wappentier der Lüneburger Heide!

#### „Naturparkteller“

Pikante Heidschnuckengrützwurst mit Gewürzgurke, Apfelkompott  
und Bratkartoffeln

Von diesem Gericht spenden wir € 0,50 an die Stiftung Naturschutzpark € 9,70

**Heidschnucken-Leberkäse** an Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree € 14,20

**Schnucken-Wurst-Teller** Drei verschiedene Bratwürste von der  
Heidschnucke, an Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen sowie  
Wirsing-Karottengemüse und Heidekartoffeln € 12,80

#### Der schnuckelige Rundum-Tipp:

##### „Heidschnucken – Potpourri“

5-erlei von der Heidschnucke mit Waldpilzsauce, Wirsing in Rahm, Speckbohnen, sowie  
Kartoffelkroketten

€ 23,90

#### Das Leckerli zum Schluss

... wie wäre es mal mit Vanilleeis und heißen Kirschen?

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Liebe Gäste, Sie haben eine Allergie oder leiden an Unverträglichkeiten?  
Lassen Sie es bitte uns wissen, damit auch Sie genussvoll unsere  
Hausmannskost genießen können!**