



Gute Stube



Fannys



Zum Kachelofen



Biergarten

Wir bieten die perfekten Räumlichkeiten für Hochzeiten, Jubiläen, Betriebsfeiern, Familienfeste und andere Anlässe. Garantiert beste Feste

**Wir berechnen keine Raummiete !**

## Vorspeisen

<b>Variation von Blattsalaten</b> mit Shrimps, Lachs oder gebratenen Putenbruststreifen, dazu Baguette	11,90
<b>Gefüllte Crepesröllchen</b> (mit Räucherlachs oder Gemüse)	11,90
<b>Tomate mit Mozzarella</b> dazu Baguette	11,90
<b>Serranoschinken</b> auf Honigmelonenschiffchen	11,90

## Suppen

<b>Festtagssüppchen</b>	7,50
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Basilikum Pesto	8,00
<b>Lauchcremesuppe</b>	8,00
<b>Apfel-Kartoffelcremesuppe</b> mit Schinkenstreifen	8,00
<b>Spargelcremesuppe</b> (saisonbedingt)	8,00
<b>Möhren Orangensuppe</b>	8,00
<b>Wildkraftbrühe</b>	8,00
<b>Flädlesuppe</b>	8,00
<b>Waldpilzcremesuppe</b>	8,00
<b>Kräuterrahmsuppe</b>	8,00
<b>Apfel-Currysuppe</b>	8,00



## Hauptspeisen

Sie haben die Möglichkeit auch zwei verschiedene Hauptgänge zu wählen. Hier berechnen wir einen Aufpreis von 4,00/Person (für jede weitere Beilage 1,90/Person).

<b>Gedünsteter Dorsch</b> mit Kräutern, dazu mediterraner Kartoffelstampf und gemischter Salat	20,90
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Curryrahmsauce mit gemischtem Salat und Reis	19,90
<b>Überbackenes Hähnchenbrustfilet</b> mit Tomate, Mozzarella und frischen Kräutern auf Tomatensud, dazu Bandnudeln	20,90
<b>Barbarie Entenbrust</b> an Orangensauce dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße	Tagespreis
<b>Schweinefilet in der Kräutersenfkruste</b> mit Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten	25,90
<b>Schweinefilet</b> mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Gemüse der Saison und Kartoffelrösti	25,90
<b>Schweinefilet</b> mit Gorgonzolakruste und gebratener Birne, dazu Gemüse der Saison und Kroketten	25,90



## Hauptspeisen

<b>"Schnitzelkreation"</b> Wählen Sie Ihre Wunsch schnitzel- kreation aus unserer Speisekarte !	
<b>Kasselerbraten</b> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	20,50
<b>Gemischte Bratenplatte</b> (vom Schwein und Rind) dazu Gemüse der Saison und Salzkartoffeln	23,50
<b>Hirschkalbsbraten</b> mit Ananas, Preiselbeeren, Rotweinsauce, Champignons, Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	25,50
<b>Lammbraten</b> mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	25,50
<b>Rinderroulade</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln	21,50
<b>Beliebte "Kombination":</b>	
<b>Schweinefilet</b> mit frischen Champignons in Rahmsauce	
<b>Hirschkalbsbraten</b> mit Ananas und Preiselbeeren, in Rotweinsauce, dazu Gemüse der Saison, Apfelrotkohl Salzkartoffeln und Kroketten	29,90



## Süße Verführungen

<b>Dessertteller Fannys</b>	10,50
<b>Eine halbe belgische Waffel</b> mit warmen Kirschen und Sahne	7,90
<b>Dialog vom braunen &amp; weißen Mousse au chocolate</b> mit frischen Früchten und Saucenspiegel	10,50
<b>Eierlikörmousse</b> mit frischen Früchten und Saucenspiegel	9,50
<b>Zitronencreme</b> mit Früchten und Saucenspiegel	9,50
<b>Erdbeercreme</b> mit Früchten und Saucenspiegel	9,50
<b>Mangocreme</b> mit Früchten und Saucenspiegel	9,50
<b>Frische Erdbeeren</b> (saisonbedingt) mit Vanilleeis und Sahne	8,90
<b>Hausgemachtes Zitronensorbet</b> mit Erdbeeren und frischer Minze (bis 20 Personen)	9,50
<b>Harzer Waldbeerengrütze</b> mit Vanilleeis und Sahne	7,90
<b>Zum Finale/späten Stunde</b> Käse- und Wurstausswahl, Brot & Butter	10,90
Deftige Gulaschsuppe "aus dem Kessel"	7,50
Currywurst im Glas	5,50

Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Alles was gut isst.

*Buffetvorschläge  
(ab 30 Personen)  
& Menüvorschläge  
(ab 10 Personen)*



Stand: 01. Januar 2024  
(alle älteren Preisangaben verlieren Ihre Gültigkeit)



Familie Faupel  
Schützenstraße 13 - 37441 Bad Sachsa/Südharz  
☎ 05523/932000 ☎ 0175/9784627  
☎ 05523/8961  
@ info@harzer-schnitzelhaus.de  
www.harzer-schnitzelhaus.de

Bei uns fühlen sich Ihre Gäste immer wohl!

## Garantiert beste Feste!

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse, Ihren "besonderen Tag" in unserem Hause begehen zu wollen.

In unseren verschiedenen Räumlichkeiten lässt es sich nach Lust und Laune ausgiebig feiern. Von rustikal in unserem Restaurant Zum Kachelofen bis festlich in unserem Restaurant Fannys, lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf!

Ihre Festlichkeit kann wie jede andere Feier in unserem Hause zum Festpreis gebucht werden, aber selbstverständlich auch nach ihrem realen Verbrauch abgerechnet werden.

Überzeugen Sie sich gerne vor Ort von unserem Hause und lassen sich in einem persönlichem Gespräch von uns beraten.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

## Ansprechpartner/ Ihre Gastgeber:

Jens Rüdiger Faupel, Jan-Lucas Faupel, Jens Meyer  
Küchenleitung:  
Melanie Faupel

## Räumlichkeiten:

Unsere "Gute Stube"  
(bis 32 Personen)  
\* \* \*

"Restaurant Zum Kachelofen"  
(bis 45 Personen)  
\* \* \*

"Fannys"  
Für Ihre Festlichkeiten mit Musik und Tanzfläche  
(bis 130 Personen)  
\* \* \*

"Biergarten"  
(bis 50 Personen)

Bei Buchung einer Festlichkeit in unserem Hause wird keine Raummiete erhoben!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei den Buffets Ihre gebuchte Personenzahl (bis einem Tag vor dem Termin) berechnen.



## Getränke Pauschalen:

### Empfang:

Aperitifempfang mit Rotkäppchen Sekt, Orangensaft, "Hausbierchen": 4,00 pro Person  
Aperitifempfang mit Aperol Sprizz, Hugo, Limette fresh 5,00 pro Person

Pauschale 1  
Biere aus Fass und Flasche, offene Weine  
Alkoholfreie Getränke  
(24,50 pro Person)

Pauschale 2  
Biere aus Fass und Flasche, offene Weine  
Alkoholfreie Getränke, Kaffee Spezialitäten  
(26,50 pro Person)

Pauschale 3  
Biere aus Fass und Flasche, offene Weine, alkoholfreie Getränke, Kaffee Spezialitäten, ausgewählte Spirituosen  
(30,50 pro Person)

## Zusatzleistungen:

Musik: Für die Benutzung unserer eigenen Anlage (inkl. 2 CD Player, Verstärker, Mischpult und Mikrofon) berechnen wir 150,00  
Nutzung unserer Wurlitzer Musikbox (befüllt mit 50 CDs) 120,00  
Buchung unseres Discjockeys (19:00-01:00 Uhr) 400,00  
Gern sind wir bei der Vermittlung weiterer DJs, Alleinunterhalter und Livebands behilflich.

Servicepersonal ist bis 01:00 Uhr inkludiert - danach berechnen wir eine Servicepauschale.

Menükarten: Gern erstellen wir Ihnen Ihre individuelle Menükarte zum Preis von 2,20/Stck.

Friseur: Salon Danny  
(Schützenstraße 7, Bad Sachsa, Tel. 05523/1414)

Dekorationen und Blumen:  
(Gärtnerei Brandt, Tel. 05523/90440), Blumenhaus Krautz, Tel. 05523/2195)

Hochzeitsauto: Driving Legend  
(Björn Eilhardt, Tel. 0171/ 3882657)

Chauffeur Service by Eric Weinert  
(Tel. 05525/4394005)

Stuhlhussen: Leihgebühr je 4,00/Pers.

Kaffee & Kuchen:  
Filterkaffee: 19,90 (1,5 l)  
Kuchen & Torten auf Anfrage  
Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir als Couvert 2,00/Pers.

## "Festpreis Buffet"

(ab 30 Personen)  
**19:00 Uhr - 01:00 Uhr**

### Empfang mit Sekt, Bierchen & Orangensaft



### Spezialitäten- Buffet



mit

Festtagssüppchen  
Schweinefilet  
an Champignonrahmsauce  
Hirschkalbsbraten aus der Keule  
Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten  
Gemüse der Saison  
Verschiedene frische Salate  
Geflügelsalat, Mediterraner Nudelsalat  
Geräucherte Forellenfilets  
Lachs mit Sahnemeerrettich  
Garnelenschwänze in Knoblauchsud  
Spanischer Serranoschinken auf Honigmelone  
Kleine Schnitzel von der Pute und vom Schwein  
Mett, Mettwurst, Mettbällchen  
Gefüllte Eier  
Internationales Käsebrett bunt garniert  
Brot- & Brötchenauswahl  
Verschiede Dips  
Harzer Waldbeerengrütze mit Vanillesauce,  
Mousse au chocolat

### Getränkeauswahl:

Biere aus Fass und Flasche  
Offene Weine  
Alkoholfreie Getränke,  
Kaffepezialitäten  
85,00 pro Person \*

(Kinder bis 9 Jahre: Frei / 10-14 Jahre: 24,90 )

\* Aufschlag für ausgewählte Spirituosen: 6,90 /Pers.  
(z.B. Nordhäuser Doppelkorn, Bommerlunder, Ouzo, Schierker Feuerstein, Obstwässerle, Nordhäuser Saure Kirsche, Jim Beam/Cola, Bacardi/Cola...)

**Jeder Tag ein Feier Tag !**

## "Schnitzelbuffet"

(Ab 15 Personen)  
Bad Sachsaer Süppchen  
Schnitzel mit drei verschiedenen Saucen zur Auswahl  
Verschiedene überbackene Schnitzel  
Salate der Saison, Pommes frites  
Harzer Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
(25,50 pro Person)

## Buffetvorschläge:

Alle Buffets werden ab 30 Erwachsenen angeboten und werden nach Ihrer Veranstaltung tatsächlich anwesenden Gästen, mindestens mit der bis zu 48 Stunden vor der Veranstaltung reservierten Gästezahl berechnet (von 20-30 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 6,00 pro Person).

## "Kaltes Buffet"

Forellenfilets, geräucherter Lachs  
Schweine- und Putenschnitzel  
Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen  
Tomate mit Mozzarella, Chefsalat  
mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Ei, Zwiebeln, Käse, Kräuterschmand  
Mediterraner Nudelsalat, Geflügelsalat  
Mett, Harzer Wurstspezialitäten  
Mettbällchen, gefüllte Eier  
Internationales Käsebrett bunt garniert  
Brot- & Brötchenauswahl  
Verschiedene Dips, Butter  
Zitronencreme  
(34,90 pro Person)

## "Warmes Buffet"

Kartoffelcremesuppe  
Kleine Rinderrouladen  
Putengeschnetzeltes in Currysauce  
Gefüllte Champignons mit Käse überbacken  
Gedünsteter Dorsch  
Gemüsauswahl, verschiedene Salate  
Salzkartoffeln, Kroketten  
Harzer Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
(39,90 pro Person)

## "Hochzeitsbuffet"

Südharzer Hochzeitssüppchen  
Schweinefilet an Käserahmsauce,  
Hähnchenbrustfilet mit Tomate, Mozzarella-Basilikum überbacken, kleine Schnitzelcordonbleus  
Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Bandnudeln  
Geräucherte Forellenfilets  
Lachs mit Sahnemeerrettich  
Garnelenschwänze im Knoblauchsud  
Verschiedene frische Salate  
Geflügelsalat  
Spanischer Serranoschinken auf Honigmelone  
Schnitzel von der Pute  
Mett, Mettwurst, Mettbällchen  
Gefüllte Eier  
Internationales Käsebrett bunt garniert  
Verschiedene Brot- & Brötchensorten  
Mousse au chocolate,  
Frischer Obstsalat  
(53,90 pro Person)

## "Exclusives Buffet"

Klare Wildkraftbrühe  
Barbarie Entenbrust , Hirschbraten,  
Dorschfilet in Weissweinsauce  
dazu Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln  
Bandnudeln, Rotkohl  
Verschiedens Salate mit Dressing und Vinaigrette  
Tomaten-Mozarella-Spiesse, Hirtensalat  
Geflügelsalat Mediterran  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Meerrettich  
Geräucherte Forellenfilets und  
Lachs mit Sahnemeerrettich  
Garnelenschwänze im Knoblauchsud  
Medaillons vom Schwein  
Schnitzel von der Pute  
Spanischer Serranoschinken auf Honigmelone  
Internationales Käsebrett bunt garniert  
Gefüllte Eier  
Brot- & Brötchenauswahl, verschiedene Dips  
Mangocreme, Mousse au chocolate , frisches Obst  
(55,90 pro Person)



## "Genießer Buffet"

Apfel-Kartoffelcremesuppe  
Kräutersaitlinge mit Petersilienpesto  
Sous vide gegartes Rinderfilet mit Rotwein-Schalotten-Sauce  
Geräuchertes Lachsfilet auf Fenchelgemüse  
Glasiertes Möhrengemüse  
Süßkartoffel mit Rosmarin  
Herzoginkartoffeln  
Baguette und Brotauswahl mit getrüffelter Butter  
Kleine Kartoffelpuffer mit Schmand und Lachsroschen  
Tranchen von der Poulardenbrust mit Preiselbeer Walnuss Pesto  
Tomate mit Büffelmozzarella  
Verschiedene Salate  
Garnelen, Jacobsmuscheln  
Mousse au chocolat mit einem hauch rosa Pfeffer  
Edle Käseauswahl  
(75,00 pro Person)

## "Bayerisches Buffet"

Flädlesuppe  
Schweinshax an Braunbiersauce  
Leberkäse  
Bayerisch Kraut und Kartoffelpüree  
Wurstsalat, Käsebrett,  
Schmalz, Brot und Laugenbrezn  
Bayerisch Creme  
(33,90 pro Person)

## Am Nachmittag:

Spezialität aus der Harzer Waffelbäckerei  
**Frische Waffel mit warmen Heidelbeeren, Kirschen, Zimtpflaumen**  
dazu Vanilleeis und Sahne  
(11,50 pro Person)

## Apfelstrudel Waffel "Fannys Art"

Belgische Waffel mit Blätterteighäubchen, Apfelkompott und Vanillesauce  
(9,90 pro Person)