



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

Variation von Blattsalaten

mit Shrimps, Lachs oder gebratenen
 Putenbruststreifen, dazu Baguette 12,90

Gefüllte Crepesröllchen

(mit Räucherlachs oder Gemüse) 12,90

Tomate mit Mozzarella

dazu Baguette 12,90

Serranoschinken

auf Honigmelonenschiffchen 12,90

Suppen

Festtagssüppchen 7,90

Tomatencremesuppe
 mit Basilikum Pesto 8,90

Lauchcremesuppe 8,90

Apfel-Kartoffelcremesuppe
 mit Schinkenstreifen 8,90

Spargelcremesuppe (saisonbedingt) 8,90

Möhren Orangensuppe 8,90

Wildkraftbrühe 8,90

Flädlesuppe 8,90

Waldpilzcremesuppe 8,90

Kräuterrahmsuppe 8,90

Apfel-Currysuppe 8,90



Hauptspeisen

Sie haben die Möglichkeit auch zwei verschiedene Hauptgänge zu wählen. Hier berechnen wir einen Aufpreis von 6,50/Person (auf den hochwertigen Gang) Für jede weitere Beilage 2,50/Person.

Gedünsteter Dorsch
 mit Kräutern, dazu mediterraner
 Kartoffelstampf und gemischter Salat 22,90

Putengeschnetzeltes
 in Curryrahmsauce mit gemischtem
 Salat und Reis 21,90

Überbackenes Hähnchenbrustfilet
 mit Tomate, Mozzarella und frischen
 Kräutern auf Tomatensud, dazu Bandnudeln 22,90

Barbarie Entenbrust
 an Orangensauce
 dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße 28,90

Schweinefilet in der Kräutersenfkruste
 mit Gemüse der Saison und
 Kartoffelkroketten 26,90

Schweinefilet
 mit frischen Champignons in Rahmsauce,
 dazu Gemüse der Saison und Kartoffelrösti 26,90

Schweinefilet
 mit Gorgonzolakruste und gebratener Birne,
 dazu Gemüse der Saison und Kroketten 26,90



Hauptspeisen

"Schnitzelkreation"
 Wählen Sie Ihre Wunschschnitzel-
 kreation aus unserer Speisekarte !

Kasselerbraten
 mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 21,90

Gemischte Bratenplatte
 (vom Schwein und Rind)
 dazu Gemüse der Saison und Salzkartoffeln 24,90

Hirschkalbsbraten
 mit Ananas, Preiselbeeren,
 Rotweinsauce, Champignons,
 Apfelrotkohl und Thüringer Klöße 25,90

Lammbraten
 mit Butterbohnen und Salzkartoffeln 25,90

Rinderroulade
 mit Rotkohl und Salzkartoffeln 22,90

Beliebte "Kombination":

Schweinefilet
 mit frischen Champignons in Rahmsauce

Hirschkalbsbraten
 mit Ananas und Preiselbeeren,
 in Rotweinsauce,
 dazu Gemüse der Saison, Apfelrotkohl
 Salzkartoffeln und Kroketten 30,90



Süße Verführungen

Dessertteller Fannys 12,50

Eine halbe belgische Waffel
 mit warmen Kirschen und Sahne 8,90

**Dialog vom braunen &
 weißen Mousse au chocolate**
 mit frischen Früchten und Saucenspiegel 11,50

Eierlikörmousse
 mit frischen Früchten und Saucenspiegel 10,50

Zitronencreme
 mit Früchten und Saucenspiegel 10,50

Erdbeercreme
 mit Früchten und Saucenspiegel 10,50

Mangocreme
 mit Früchten und Saucenspiegel 10,50

Frische Erdbeeren (saisonbedingt)
 mit Vanilleeis und Sahne 9,90

Hausgemachtes Zitronensorbet
 mit Erdbeeren und frischer Minze (bis 20 Personen) 10,50

Harzer Waldbeerengrütze
 mit Vanilleeis und Sahne 8,90

Zum Finale/späten Stunde

Käse- und Wurstausswahl, Brot & Butter 12,50

Deftige Gulaschsuppe
 "aus dem Kessel" 7,90

Currywurst im Glas 5,90

Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Alles was gut isst.

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



Stand: 01. Januar 2025
 (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 Spritz, Hugo, Limette fresh 5,50 pro Person

Pauschale 1
Biere aus Fass und Flasche, offene Weine
Alkoholfreie Getränke
(27,50 pro Person)

Pauschale 2
Biere aus Fass und Flasche, offene Weine
Alkoholfreie Getränke, Kaffee Spezialitäten
(29,50 pro Person)

Spirituosenpauschale:
(z.B. Nordhäuser Doppelkorn, Bommerlunder, Ouzo, Schierker Feuerstein, Obstwässerle, Nordhäuser Saure Kirsche, Jim Beam/Cola, Bacardi/Cola....)
(6,90 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) 450,00
Gern sind wir bei der Vermittlung weiterer DJs, Alleinunterhalter und Livebands behilflich.

Servicepersonal ist bis 01:00 Uhr inkludiert - danach berechnen wir eine Servicepauschale (150,00/Stunde).

Menükarten: Gern erstellen wir Ihnen Ihre individuelle Menükarte zum Preis von 2,50/Stück.

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

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

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

Hochzeitsfotos: Herzklopfen Fotografie
(Anna Lena Neurath, Mail: hallohaerzklopfen.de)

Stuhlhussen: Leihgebühr je 4,50/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,
Kaffeespezialitäten
89,00 pro Person *

(Kinder bis 9 Jahre: Frei / 10-14 Jahre: 26,90)

* 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
(28,90 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, Cheddar
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
(42,90 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
(57,90 pro Person)

"Exclusives Buffet"

Klare Wildkraftbrühe
Barbarie Entenbrust , Hirschbraten,
Dorschfilet in Weissweinsauce
dazu Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln
Bandnudeln, Rotkohl
Verschiedens Salate mit Dressing und Vinaigrette
Tomaten-Mozzarella-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
(59,90 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 getrüffelnder 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
(75,00 pro Person)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Buffet (z.B. Themenbuffet wie Bayerisch, Spanisch, Fußball usw.) nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Sprechen Sie uns gerne an!

Am Nachmittag:

Spezialität aus der Harzer Waffelbäckerei
Frische Waffel mit warmen Heidelbeeren, Kirschen, Zimtpflaumen
dazu Vanilleeis und Sahne
(12,90 pro Person)

Apfelstrudel Waffel "Fannys Art"
Belgische Waffel mit Blätterteighäubchen, Apfelkompott und Vanillesauce
(11,90 pro Person)