



WILDFANG

— Bier & Wirtshaus —

Speisen & Getränke

Liebe Gäste,

ein Wirtshaus ist traditionell die zentrale Begegnungsstätte innerhalb einer Gemeinde, in der man sich trifft, um Neuigkeiten und den Dorfklatsch auszutauschen. Mit unserem „Wildfang“ laden wir Euch in unsere moderne Interpretation eines klassischen Wirtshauses ein. Hier kochen wir für Euch kräftige aber auch mal leichte Gerichte und wechseln öfter mal die Karte, um Euch mehr Frische und Vielfalt anbieten zu können.

Zu einem ordentlichen Wirtshaus gehört natürlich auch Bier. Darum haben wir sechs verschiedene Sorten vom Fass sowie viele weitere aus der Flasche für Euch ausgesucht. Gerne könnt Ihr diese Auswahl im Zuge eines Biermenüs genauer kennenlernen oder Euch Abend für Abend zu Eurem Lieblingsbier vortasten. Wir sind immer gerne für Euch da.

Wildfang Bier- und Wirtshaus, Rosentorstraße 2 in 38640 Goslar

Reservierungen unter: 05 321 313 8710 oder per Mail an: info@gastrourban.de

Euer Team vom Wildfang



Salate

mit Gurke, Tomate, Möhre, Paprika, Croutons, Blattsalat, Krautsalat und rustikalem Baguette!

Vegi	Großer bunter Salatteller	6,90€
Vegi	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons	7,90€
Vegi	Gemischter Salat mit gebackenem Ziegenkäse	9,90€
	Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	9,90€

Alle Salate servieren wir mit unserem selbstgemachten Quitten-Balsamico-Dressing

Ofenkartoffel

Klassische Knolle mit kleiner Salatbeilage!

Vegi	Ofenkartoffel mit Kräuterquark	6,90€
Vegi	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gebratenen Champignons	7,90€
Vegi	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Schwenkgemüse	7,90€
	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gebratenen Hähnchenbruststreifen	8,90€
	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	9,90€

Flammkuchen

Das gewisse Extra macht den Unterschied – probiert ihn aus!

Vegi	Flammkuchen mit Schmand, Schwenkgemüse und geröstetem Sesam	6,90€
Vegi	Flammkuchen mit Tomate, Schmand, Walnüssen, Honig und Ziegenkäse	7,90€
	Flammkuchen Elsässer Art mit Schmand, jungem Lauch, Speck^{2,11} und Zwiebeln	7,90€
	Flammkuchen mit Tomate, Schmand, Rucola und Serranoschinken^{2,11}	8,90€
	Flammkuchen mit Schmand und norwegischem Räucherlachs	9,90€

Suppen

Heiß, im großen Teller serviert!

Hackfleisch-Lauchsuppe mit rustikalem Baguette	5,90€
Erbseintopf mit rustikalem Baguette	5,90€

Oma´s Frikadellen

Für uns sind gute Frikadellen Kult - und unsere Omas auch!

Unser „Wildes Brötchen“ - Kartoffelbrötchen mit Omas echter Frikadelle, Zwiebeln, Krautsalat, Rucola und unserer wilden Sauce, gerne auch to go	3,90€
---	-------

Omas Frikadelle mit Süßkartoffelpommes, Krautsalat ^{2,7} und unserer wilden Sauce	7,90€
--	-------

Omas Frikadelle auf dunkler Sauce mit Kartoffel-Rucola-Salat und Senf	8,90€
---	-------

Vegi Blumenkohl-Brokkoli-Frikadellen mit Kräuterquark, Röstzwiebeln und Tomaten-Kartoffelpüree	9,90€
---	-------

Kid´s

Für die wilden Kleinen!

Vegi Pommes mit Ketchup & Mayonnaise	3,90€
---	-------

Chicken Nuggets ⁹ mit Pommes Ketchup & Mayonnaise	6,90€
--	-------

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Ketchup	7,90€
--	-------

Dessert

Süß geht immer, oder?

Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis ¹ und Sahne	4,90€
---	-------

Warmer Quarkstrudel mit Vanillesauce ¹	5,90€
---	-------

Wechselnde Empfehlungen

Für mehr Vielfalt und Frische für Euch!

Unsere hausgemachten Rippchen dazu BBQ Sauce und unser Baguette	12,90€
mit Ofenkartoffel	15,90€
mit Chili Cheese Pommes	15,90€
auch als Ladys Cut mit nur einer Rippe für 3€ weniger	
Leber Berliner Art - rosa gebraten - mit Kartoffelpüree und gerösteten Äpfeln und Zwiebeln	7,90€
Backfrischer Fleischkäse auf dunkler Sauce mit Bratkartoffeln, Senf und Spiegelei	8,90€
Gebackenes Zitronen-Limetten-Hühnchen an Kartoffel-Rucola-Salat und Kürbiskernmayonnaise	8,90€
Rosa gebratenes Roastbeef an knusprigen Bratkartoffeln und Remouladensauce	9,90€
Wildfangs Vespermal - perfekt zum Bier - mit Krustenbrot, heimischem Harzkäse, feinem Schmalz, herzhafter Streichwurst, Cornichons und geräuchertem Schinken	9,90€

Top Tipp

Pfifferlingszeit

Für Euch mit Liebe gemacht!

Pfifferlingscremesuppe mit frischen Kräutern und unserem Baguette	5,90€
Pfifferlingsrahm mit nussigen Semmelknödeln und frischen Kräutern	9,90€
Gebratene Pfifferlinge auf Rucolasalat und Seranoschinken	10,90€

Unser Kaffee & Kuchenangebot

Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen mit echter Sahne und einer Tasse Schümli - Kaffee	4,90€
---	-------

Alkoholfreie Getränke

Beste Marken frisch serviert!

Coca Cola ^{1,7,11,12} , Coca Cola light ^{1,7,11,12}	0,2l	2,30€
Sprite ^{1,11} oder Fanta ^{1,2}	0,4l	3,90€
Fuze Eistee	0,4l	3,90€
Pfirsich oder Zitrone		
Gerolsteiner Gourmet	0,25l Fl.	2,30€
Gerolsteiner Gourmet still	0,25l Fl.	2,30€
Gerolsteiner Gourmet	0,75l Fl.	5,90€
Goldberg Bitter Lemon ^{11,13}	0,2l Fl.	2,70€
Goldberg Tonic Water ^{11,13}	0,2l Fl.	2,70€
Goldberg Indian Hibiscus Tonic ^{11,13}	0,2l Fl.	2,70€
Goldberg Japanese Yuzu Tonic ^{11,13}	0,2l Fl.	2,70€
Goldberg Ginger Ale ^{11,13}	0,2l Fl.	2,70€
Red Bull Energy Drink / sugarfree	0.25l DS	3.50€
Red Bull Yellow Edition (tropical)	0.25l DS	3.50€
effect Energy Drink ^{1,7,14}	0,2l Fl.	2,90€
Bitburger Fassbrause ^{1,11}	0,33l Fl.	3,30€
Rhabarber, Waldmeister		
Vio Bio Limo	0,3l Fl.	3,30€
Rhabarbar, Limette-Gurke, Johannisbeere		
Vaihinger Saft	0,2l	2,70€
Orange, Rhabarbar, Apfel	0,4l	4,50€
Vaihinger Nektar		
Erdbeere, Maracuja ¹¹ , Kirsche,	0,2l	2,70€
Mango oder Banane ¹¹	0,4l	4,50€
Vaihinger Schorle		
Apfel, Erdbeere, Mango	0,2l	2,30€
oder Maracuja ¹¹	0,4l	3,90€

Kaffee

I-O - Espresso aus Leidenschaft

Becher Schümlikaffee ¹²	2,60€
kleiner Cappuccino ¹²	2,60€
großer Cappuccino ¹²	2,90€
großer Milchkaffee ¹²	3,70€
Espresso ¹²	2,00€
Espresso Macchiato ¹²	2,30€
Schokopresso	3,90€
Großer Latte Macchiato ¹²	3,50€
mit Flavour plus (+)	0,60€
Karamel ² , Vanille ^{1,2} , Kokosnuss, Mandel ² , Haselnuss, Macadamia ^{1,2} , Amarettosirup ²	

Schokoladen

Azuco - Verführung in Kakao

Heiße Trinkschokolade Vollmilch mit Milchschaum mit Sahne	2,50€ 2,90€
Weißer Schokolade ⁸ mit intensiven Aromen von klassischer weißer Schokolade und dem Hauch feiner Vanille mit Sahne	2,50€ 2,90€
Dunkle Schokolade, feinherb und nicht so süß mit Milchschaum mit Sahne	2,50€ 2,90€
mit Flavour plus (+)	0,60€
Karamel ² , Vanille ^{1,2} , Kokosnuss, Mandel ² , Haselnuss, Macadamia ^{1,2} , Amarettosirup ²	

Tee

Feinster Keo im Aroma Teachamp

Darjeeling, Assam, Grüner Tee Pfirsich, Chai Tee, Tulsi Harmonie, Rooibos Caramel, Terra Vital, Pfefferminze	pro Sorte 2,70€
Chai Tee Latte mit Milch und Honig	3,50€

Weißwein

2016 Silvaner trocken	0,2l	3,90€
Winzer Sommerach – Franken – Deutschland	1,0l Fl.	17,90€
Ein Klassiker – mineralisch und elegant		
2016 Riesling halbtrocken	0,2l	3,90€
Weingut Thomas Reinhardt – Pfalz – Deutschland	1,0l Fl.	17,90€
Frisch und lebendig		
2016 Grauer Burgunder trocken	0,2l	4,90€
Weingut Gerhard Karle – Baden - Deutschland	1,0l Fl.	22,90€
Typischer Burgunder vom Kaiserstuhl – fruchtbetont mit milder Säure		

Rosé

2016 Rotling halbtrocken	0,2l	3,90€
Winzer Sommerach – Franken - Deutschland	0,75l Fl.	12,90€
frisch und im Duft nach roten Beeren, sehr harmonisch		

Rotwein

2015 Trollinger mit Lemberger trocken	0,2l	3,90€
Winzer Nordheim - Württemberg – Deutschland	1,0l Fl.	17,90€
Leichter Rotwein mit feinen Beerenaromen		
2015 Spätburgunder trocken – Ihringer Fohrenberg	0,2l	4,90€
Weingut Karle – Baden	1,0l Fl.	22,90€
Kaiserstühler Burgunder mit fein-würziger Note		
2015 Merlot delle Venezie, trocken, Venetien, Italien, feine Aromen von roten Beeren, am Gaumen weich und samtig	0,2l	4,90€
	1,0l	22,90€

Bier

Gastlichkeit und Abwechslung erleben!

König Pilsener vom Fass	0,3l	2,70€
auch als Alster oder Diesel^{1,7,11,12}	0,5l	3,90€
Bitburger Pils vom Fass	0,3l	2,70€
	0,5l	3,90€
Benediktiner hell vom Fass	0,3l	2,70€
	0,5l	3,90€
Benediktiner Weissbier vom Fass	0,3l	2,70€
	0,5l	3,90€
Benediktiner Weissbier dunkel	0,5l Fl.	3,90€
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3l	2,60€
	0,5l	3,90€
Th. König Kellerbier vom Fass	0,3	2,60€
	0,5l	3,90€
Craft Werk Holy Cowl	0,33l Fl.	5,90€
Craft Werk Hop Head Ipa	0,33l Fl.	5,90€
Craft Werk Tanegrine Dream	0,33l Fl.	5,90€
Craft Werk Mad Callista	0,33l Fl.	5,90€
Craft Werk Dark Season	0,33l Fl.	5,90€
Bitburger alkoholfrei	0,33l Fl.	2,70€
Benediktiner alkoholfrei	0,5l Fl.	3,90€

Prosecco

SCAVI & RAY - unvergleichliche Frische und italienische Eleganz!

Prosecco Scavi & Ray	0,1l	3,50€
Prosecco Scavi & Ray auf Eis	0,15l	3,90€
und als Flasche	0,75l Fl.	22,90€
Hugo (handmade)	0,2l	5,90€
Aperol Spritz (handmade)	0,2l	5,90€

Long-Drinks

mit 4cl Shot, sprich es ist ordentlich was drin!

Bacardi mit Coca Cola ^{1,7,11,12}	5,90€
Bacardi Razz mit Sprite ²	5,90€
Vodka Three Sixty mit Bitter Lemon ^{11,13}	5,90€
Vodka Three Sixty mit Effect Energie ^{1,7,14}	5,90€
Bazic mit Bitter Lemon ^{11,13}	6,90€
43er mit Milch	5,90€
Southern Comfort mit Ginger Ale ¹	5,90€
Bombay Sapphire mit Tonic ^{11,13}	5,90€
Tangueray Gin mit Tonic ^{11,13}	5,90€
Monkey47 mit Tonic ^{11,13}	8,90€
Gin Sul mit Tonic ^{11,13}	9,90€
Campari mit Orangensaft ¹	5,90€
Campari mit Effect Energie ¹	5,90€
Jägermeister mit Orangensaft	5,90€
Jägermeister mit Effect Energie ^{1,7,14}	5,90€

Spirituosen

Bitte Vorsicht, es kann Schwindel eintreten!

Liköre (4cl.)	Vol.%	
43er	31%	3,20€
Pernod	40%	3,20€
Campari	25%	3,20€
Amaretto	21%	3,00€
Southern Comfort	35%	3,20€
Liköre (2cl)	Vol.%	
Bailey's	17%	1,70€
Sambuca Molinari	40%	1,70€
Wermuth (5cl)	Vol.%	
Martini bianco	18%	3,10€
Martini Rosso	18%	3,10€

... Spirituosen

Kräuter (2cl)	Vol.%	
Averna	32%	1,80€
Jägermeister	35%	1,80€
Ramazotti	30%	1,80€
Schierker Feuerstein	35%	1,80€
Rum (4cl)	Vol.%	
Bacardi	37,5%	3,20€
Bacardi Razz	32%	3,20€
Havana Club 3Jahre	40%	3,80€
Whiskeys (4cl)	Vol.%	
Jack Daniels, Tennessee	40%	4,20€
Jim Beam, Bourbon	40%	3,80€
Brände (2cl)	Vol.%	
Grappa di Chardonnay	40%	2,50€
Fürst Bismarck	38%	1,80€
Obstler	38%	2,20€
Williams Birne	40%	2,50€
Himbeergeist	42%	2,50€
Sierra Tequila gold	38%	2,00€
Sierra Tequila silber	38%	2,00€
Brände (4cl)	Vol.%	
Bombay Sapphire	40%	3,60€
Tanqueray London	47,3%	3,90€
Vodka Bazic	40%	3,90€
Vodka Bazic Barrique	40%	5,90€
Vodka Three Sixty	37,5%	3,60€
Osborne Veterano	36%	3,20€

Legende:

- 1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Geschmacksverstärker / 4 geschwefelt / 5 geschwärzt / 6 gewachst
7 Süßungsmitteln Aspartam enthält eine Phenylaninquelle / 8 Phosphat / 9 gentechnisch verändert
10 enthält Sojaöl / 11 mit Antioxidationsmittel / 12 coffeinhaltig / 13 cheninhaltig / 14 taurinhaltig

Für weitere Inhaltsstoffe und zur Einsicht der möglichen Allergene stehen wir Euch gerne zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung (Wir bezahlen über Mindestlohn!) und der gesetzlichen MwSt.!