



Vorspeisen / starter

Hirschcarpaccio *7,8

Hagebutte | Waldkäse | Macadamianuss

deer carpaccio

rose hip | forest cheese | macadamia

13,00€

gebeizte Fjordforelle *14,6,11

Bete | Misomayo | Shisoblatt

pickled fjord trout

pray | miso mayonnaise | shiso leaf

12,00€

Kartoffelschaum *1,3,5,6,7

geriebene Eigelb | Shiitakepilze | Kartoffelchips

potato foam

egg yolk | shiitake | potato chips

9,50€



Suppen / soups

Bio – Hokkaidokürbisuppe**vegan möglich* *1,2,3

Black Tiger Garnelenstrudel & fermentierten Hochlandpfeffer

*Hokkaido pumpkin soup**vegan möglich**

black tiger Prawn & fermented highland pepper strudel

8,50€

Waldpilz–Sherrycremesuppe *1,3,7

Raviolo von Trüffelschinken & Brunnenkresse

creamy soup of wild mushrooms & sherry

raviolo of truffle ham & watercress

9,50€

Harzer Wild- & Holunderessenz *1,9

Wildschwein Dim Sum & Liebstöckel

essence of Harz wild & elderberry

wild boar dim sum & lovage

9,50€



mühl vital resort

Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

offene Lasagne mit Schwarzwurzel & Babyspinat ^{*13,7}

Comté | Zwergorangen | Nussbitterschaum

open lasagne of black salsify & baby spinach

comté | dwarf orange | nut butter foam

19,50€

ofenfrische Pinsa ^{*16,78} **vegan möglich*

Ziegenkäse | Kürbis | Pekannuss

oven-fresh pinsa

goat cheese | pumpkin | pecan

14,00€

Fisch & Fleisch / fish & meat

gebratenes Kabeljaufilet ^{*14,79}

Harzer Bio – Berglinsen | wilder Blumenkohl | Chorizo – Tomatenragout

cod fillet

Harz organic mountain lentils | wild cauliflower | chorizo – tomato ragout

28,00€

confiertes Steinbeißerfilet aus Island ^{*4,7}

Steckrübe | Mangold | schwarze Johannisbeere

Loach fillet from Iceland

Swede | Swiss chard | Black currant

27,00€



pochiertes niedersächsisches Edelwallerfilet *4,7,11

*Apfel-Meerrettich-Risotto | Pak Choi | Purple Currysud
Lower Saxony catfishfilet
apple and horseradish risotto | Pak choi | purple curry stock*

26,00€

geschmorte Rinderschulter vom Harzer Roten Höhenvieh *7,9

*Goldkäppchen Pilze | weiße Rübe | Süßkartoffel
braised shoulder of Harzer beef cattle
japanese mushrooms | turnip | sweet potato*

27,00€

gebratene Prignitzer Maishähnchenbrust *7,9

*wilder Brokkoli | Tarbais Bohne | Kürbischutney
Prignitz corn chicken breast supreme
wild broccoli | tarbais bean | pumpkin*

26,00€

Ragout vom Reh *7,9,12

*Rote Bete – Kraut | Pastinake | Maronenknödel
deer ragout
beetroot – cabbage | parsnip | chestnut dumplings*

25,50€



Ursprünglich war das Harzer Rote Höhenvieh als Dreinutzungsrind in jedem Harzer Haushalt zu finden. Dabei lieferten die Tiere neben Fleisch und Milch auch Zugkraft. Als die Rasse Ende der 1990er Jahre vom Aussterben bedroht war, beschloss der Viehzuchtbetrieb von Daniel Wehmeyer, ihr eine neue Zukunft zu geben.

Auf den artenreichen Wiesen in unwegsamem Gelände rund um Düna fühlt sich das eher schlanke und sportliche Harzer Rote Höhenvieh besonders wohl und trägt aktiv zur Erhaltung dieser einzigartigen Landschaft bei. Auch auf den Harzer Wiesen weidet es und sorgt für eine lebendige Kulturlandschaft mit besonderer Artenvielfalt. Dieser Hof arbeitet nach ökologischen Richtlinien und wurde mit dem Bioland-Gütesiegel ausgezeichnet.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Steak nur ab der Garstufe medium angeboten werden kann.
Unser Steak wird nach dem „Sous- vide“ Garverfahren schonend gegart.

Zu jedem Steak oder Kotelett servieren wir eine kostenlose Beilage Ihrer Wahl
und unsere hausgemachte Pfefferbutter.

Harzer Rotes Höhenvieh & Co.

- *Zwiebelrostbraten vom Harzer Roten Höhenvieh 200g-220g Rohgewicht*
Roast beef with onions from Harz beef 200g-220g gross weight
27,00€
- *Kotelett vom Havelländer Apfelschwein ca. 300g Rohgewicht*
cutlet from Havelland's apple pork approx. 300g gross weight
26,00€
- *Hüftsteak vom Harzer Roten Höhenvieh 180g-200g Rohgewicht*
Hip steak from Harz beef 180g-200g gross weight
23,00€

wählbare Beilagen zu den Steaks & Co.:

selectable side dishes for steaks & Co.:

wilder Brokkoli 3,50€

Curly Fries 3,50€

BBQ- Sauce 2,50€

wilder Blumenkohl 3,50€

Harzer Knieste 3,50€

rauchige Paprika-Aioli 2,50€

Pastinaken 3,50€

Steakhouse Fries 3,50€

Portweinjus 2,50€



mühl vital resort

Dessert

Crème brûlée *vegan

Himbeersorbet | Honigkresse | Amaranthcrunch

Crème brûlée *vegan

raspberry sorbet | honeycress | amaranth crunch

8,50€

salziger Karamellbrownie *1,3,7,8

Buttermilch – Mohnis | Orangen | Brombeeren

salty caramel brownie

buttermilk – poppy ice cream | orange | blackberry

9,00€

Pralinés aus unserer Patisserie

Kürbis – Kokos

Pflaume – Tonkabohne

Birne – Matcha

pro Praline 2,50€

3 Pralinen 6,50€

Deutsche Käseauswahl von Affineur Kober *1,3,7

Zwiebelconfit | Feigenbrot

14,00€

*1 = glutenhaltige Getreide

2 = Krebstiere

3 = Eier

4 = Fisch

5 = Erdnüsse

6 = Sojabohnen

7 = Milch/Lactose

8 = Schalenfrüchte

9 = Sellerie

10 = Senf

11 = Sesamsamen

12 = Schwefeldioxid und Sulfite

13 = Lupinen

14 = Weichtiere

In allen angegebenen Preisen sind die gesetzliche Mehrwertsteuer und der Service enthalten.

All our prices are included tax and personal.