



# WILDFANG

— Bier & Wirtshaus —

**Menu**

## Salads

with cucumber, tomato, carrots, paprika, croutons, lettuce, coleslaw and rustic baguette

<b>Vegi</b>	large mixed salad <sup>1,7,10,A,K</sup>	11,90€
<b>Vegi</b>	mixed salad with roasted mushrooms <sup>1,7,10,A,K</sup>	14,90€
<b>Vegi</b>	mixed salad with baked goat cheese <sup>1,7,10,A,K,G</sup>	16,90€
	mixed salad with roasted chicken breast strips <sup>1,7,10,A,K</sup>	17,90€

All salads were served with our quinces-balsamic dressing!

## Baked potato

Classic potato with salad!

<b>Vegi</b>	with herb quark <sup>7,6,J</sup>	10,90€
<b>Vegi</b>	with herb quark and roasted mushrooms <sup>7,6,J</sup>	13,90€
	with herb quark and roasted chicken breast strips <sup>7,6,J,D</sup>	15,90€
	with herb quark and smoked salmon <sup>7,6,I,4</sup>	18,90€

## Tarte flambée

<b>Vegi</b>	with sour cream, tomato, walnuts, honey and goat cheese <sup>1,3,7,A,G,H</sup>	11,90€
	with sour cream, young leek, bacon and onions <sup>1,3,7,A,G</sup>	11,90€
	with sour cream, tomato, rocket and Serrano <sup>1,3,7,A,G</sup>	14,90€
	with sour cream and smoked salmon <sup>1,7,A,G,D</sup>	15,90€

## Kid's

Children up to 6 years accompanied by a parent eat for free with us.

<b>Vegi</b>	French fries with ketchup and mayonnaise <sup>1,A</sup>	5,90€
	Chicken nuggets with french fries ketchup and mayonnaise <sup>1,3,A</sup>	8,90€
	Fish sticks with mashed potatoes and ketchup <sup>1,A,G</sup>	9,90€

# Wildfang's classic

<b>Our homemade spareribs with BBQ sauce and rustic Baguette<sup>1,8,10,U</sup> with baked potato and sour cream<sup>G</sup> with chili cheese fries<sup>1,6,I</sup></b>	<b>19,90€ 23,90€ 24,90€</b>
<b>also as a ladys cut with only one rib for 3 € less</b>	
<b>„Wildes Brötchen“ – potato bun with grandma’s meatball, onions, coleslaw, rocket and our wild sauce<sup>1,3,7,10,I,A</sup></b>	<b>6,90€</b>
<b>Granny’s meatballs with sweet potato fritters, coleslaw and our wild sauce<sup>1,3,7,9,H,U,C</sup></b>	<b>11,90€</b>
<b>Granny’s meatballs with potato-rocket salad and mustard<sup>1,3,9,H,U,C</sup></b>	<b>12,90€</b>
<b>Vegi Cauliflower-broccoli- balls with herb quark, roasted onions and mashed potatoes with tomato<sup>1,3,9,A,C,G</sup></b>	<b>15,90€</b>
<b>Liver „Berliner style“ – pink roasted – with mashed potatoes, roasted apples and onions<sup>1,7,A,G</sup></b>	<b>15,90€</b>
<b>Cheese spaetzle with fried onions<sup>1,3,7,6,I,A</sup></b>	<b>13,90€</b>
<b>Game meat Currywurst with french fries, mayonnaise and side salad<sup>1,A,U</sup></b>	<b>13,90€</b>
<b>Baked meat cheese with fried potatoes, mustard and fried egg<sup>1,9,U,C</sup></b>	<b>16,90€</b>
<b>Baked lemon &amp; lime chicken with potato-rocket salad and pumpkin seed mayonnaise<sup>1,3,7,9,A,C,I</sup></b>	<b>17,90€</b>
<b>Venison sausages with wild garlic puree, salami chips and walnut mustard<sup>7,9,U,H,G</sup></b>	<b>17,90€</b>
<b>Roast beef with fried potatoes and remoulade<sup>7,11,U,G</sup></b>	<b>18,90€</b>

# Non-alcoholic drinks

Best brands fresh served!

Coca-Cola<sup>1,7,11,12</sup>, Coca-Cola light<sup>1,7,11,12</sup>

Sprite<sup>1,11</sup> oder Fanta<sup>1,2</sup> 0,33 Fl. 3,60€

Fuze Eistee<sup>1,11</sup>

0,4l 3,90€

Pfirsich oder Zitrone



Gerolsteiner Gourmet / still

0,25l Fl. 2,90€

Gerolsteiner Gourmet / still

0,75l Fl. 6,90€

Goslarer Tafelwasser

0,35l Fl. 3,50€

Sprudel oder still

0,70l Fl. 6,70€

Goldberg Bitter Lemon<sup>11,13</sup> Tonic Water<sup>11,13</sup> Ginger Ale<sup>11,13</sup>

0,2l Fl. 3,50€

Vio BIO Limo Zitrone & Limette

0,33l Fl. 3,90€

VIO Schorle Rhabarber oder Johannisbeere

0,33l Fl. 3,90€

Vaihinger Saft

0,2l 2,90€

Orange, Rhabarber, Apfel

0,4l 4,60€

Vaihinger Nektar

Erdbeere, Maracuja<sup>11</sup>, Kirsche,

0,2l 3,20€

Mango oder Banane<sup>11</sup>

0,4l 5,10€

Vaihinger Schorle

Apfel, Erdbeere, Mango

0,2l 2,90€

oder Maracuja<sup>11</sup>

0,4l 4,60€

## Tearoom

Finer Keo in Aromachamps

BIO/Fairtrade Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee

BIO Tulsi Harmonie, Pfefferminz, Kamille, Rooibos Vanille

Chai, Terra Vital, Moringa, Sanddorn-Cranberry, Waldbeere

3.90€

Chai Tee Latte mit Milch und Honig

4.90€

## Coffeeshop

### I-O - Espresso with passion

Cup of Schümli coffee	2,70€
Mug of Schümli coffee <sup>12</sup>	3,10€
Cappuccino small <sup>G</sup>	3,10€
Cappuccino big <sup>G</sup>	3,90€
Large milk coffee <sup>G</sup>	4.50€
Espresso <sup>12</sup>	2,30€
Espresso Macchiato <sup>12,G</sup>	2,50€
Schokopresso <sup>12,G</sup>	4.20€
Large latte macchiato <sup>G</sup>	4.50€
mit Flavour plus (+)	0,70€

Caramel<sup>2</sup>, vanilla<sup>1,2</sup>, coconut, almond amaretto

## Hot chocolate

### Azucó – Seduction in kakao

Heiße Trinkschokolade <sup>G</sup> Vollmilch mit Milchschaum mit Sahne	3,50€ 3,90€
Weißer Schokolade <sup>8,G</sup> mit dem Hauch feiner Vanille mit Milchschaum mit Sahne	3,50€ 3,90€
Dunkle Schokolade <sup>G</sup> mit Milchschaum mit Sahne	3,50€ 3,90€

## Coffee & cake offer

A piece of warm apple crumbles cake with whipped cream and a cup of „Schümli“ coffee	5,50€
warm apple strudel with vanilla and whipped cream	5,90€

## White wine

2019 Rivaner & Riesling, feinfruchtig Winzer Bischoffinger – Baden – Deutschland Ein feinfruchtiger Weißwein-Cuvee mit zarter Frucht und feiner Mineralität	0,2l 6,50€ 1,0l Fl. 23,90€
2019 Grillo, trocken Itynera – Sizilien – Italien “Easy Drinking!” Frisches Bouquet aus Zitrone, Limette mit feinherber Spritzigkeit.	0,2l 5,90€ 0,75l FL 19,90€
2019 Grauer Burgunder, trocken Weingut Gerhard Karle – Baden – Deutschland Typischer Burgunder vom Kaiserstuhl – fruchtbetont mit milder Säure	0,2l 6,90€ 1,0l Fl. 31,90€

## Rosé

2018 Rotling, halbtrocken Winzer Sommerach – Franken – Deutschland frisch und im Duft nach roten Beeren, sehr harmonisch	0,2l 5,50€ 0,75l Fl. 23,90€
--	--------------------------------

## Red wine

2018 Trollinger mit Lemberger, trocken Winzer Nordheim – Württemberg – Deutschland Leichter Rotwein mit feinen Beerenaromen	0,2l 5,50€ 1,0l Fl. 23,90€
2018 Spätburgunder Rotwein, halbtrocken Winzer Bischoffingen – Baden – Deutschland Samtiger Burgunder mit feiner Restsüße	0,2l 6,50€ 0,75l Fl. 23,90€
2018 Primitivo, trocken Itynera – Apulien – Italien Vollmundig, sanfte Tannine, sehr langes Finale	0,2l 7,60€ 0,75l Fl. 25,90€

# Beer

Experience variety!

König Pilsener vom Fass	0,3l	3,50€
auch als Alster oder Diesel <sup>1,7,11,12</sup>	0,5l	4,90€
Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
Benediktiner hell vom Fass	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
Benediktiner Weissbier vom Fass	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
Benediktiner Weissbier dunkel	0,5l Fl.	4,90€
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
Th. König Kellerbier vom Fass	0,3	3,50€
	0,5l	4,90€
Bitburger alkoholfrei	0,33l Fl.	3,20€
Benediktiner alkoholfrei	0,5l Fl.	4,60€

# Prosecco

SCAVI & RAY - freshness and Italian elegance!

Prosecco Scavi & Ray	0,1l	4,60€
Prosecco Scavi & Ray auf Eis	0,15l	5,60€
und als Flasche	0,75l Fl.	23,90€
Hugo: (handmade)	0,2l	6,90€
Aperol Spritz: (handmade)	0,2l	6,90€
Lillet Wild Berry <sup>1,10</sup> (handmade)	0,2l	6,90€



## Long-Drinks

with 4cl Shot, good stuff in there!

Bacardi mit Coca Cola <sup>1,7,11,12</sup>	7,60€
Bacardi Razz mit Sprite <sup>2</sup>	7,60€
43er mit Milch <sup>1,6</sup>	6,20€
Southern Comfort mit Ginger Ale <sup>1</sup>	6,60€
Bombay Sapphire mit Tonic <sup>11,13</sup>	7,90€
Tangueray Gin mit Tonic <sup>11,13</sup>	7,90€
Campari mit Orangensaft <sup>1</sup>	6,60€
Jägermeister mit Orangensaft	7,60€

## Spirits

Liköre (4cl.)	Vol.%	
43er	31%	3,60€
Pernod	40%	3,60€
Campari <sup>1</sup>	25%	3,60€
Amaretto	21%	3,60€
Southern Comfort	35%	3,60€
Liköre (2cl)	Vol.%	
Bailey's	17%	2,60€
Sambuca Molinari	40%	2,60€
Wermuth (5cl)	Vol.%	
Martini Bianco	18%	4,20€
Martini Rosso	18%	4,20€



## ... Spirits

### Kräuter (2cl)

Averna	32%	2,60€
Jägermeister	35%	2,60€
Ramazotti	30%	2,60€
Schierker Feuerstein	35%	2,60€

### Rum (4cl)

Bacardi	37,5%	4,60€
Bacardi Razz	32%	4,60€
Havana Club 3Jahre	40%	4,60€

### Whiskeys (4cl)

Jack Daniels, Tennessee	40%	5,60€
Jim Beam, Bourbon	40%	5,60€

### Brände (2cl)

Grappa di Chardonnay	40%	3,60€
Fürst Bismarck	38%	2,60€
Obstler	38%	3,20€
Williams Birne	40%	3,30€
Himbeergeist	42%	3,20€
Sierra Tequila gold	38%	2,90€
Sierra Tequila silber	38%	2,90€

### Brände (4cl)

Bombay Sapphire	40%	6,60€
Tanqueray London	47,3%	6,60€
9 Mile Vodka	37,5%	4,60€
Osborne Veterano	36%	4,60€

We would also like to be good hosts at all times for our guests who are affected by allergies and intolerances. Therefore, you will receive all information about the allergens and ingredients used in our food and drinks. Feel free to speak to our service staff.

1	Farbstoff	8	Phosphat
2	Konservierungsstoff	9	gentechnisch verändert
3	Geschmacksverstärker	10	enthält Sojaöl
4	geschwefelt	11	mit Antioxidationsmittel
5	geschwärzt	12	koffeinhaltig
6	gewachst	13	chininhaltig
7	Süßungsmitteln, Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle	14	taurinhaltig
A	Mehl / Gluten	H	Schalenfrüchte
B	Krebs	I	Sellerie
C	Eier	J	Senf
D	Fisch	K	Sesam
E	Erdnüsse	L	Sulfite
F	Soja	M	Lupine
G	Milch / Lactose	O	Weichtiere

**Reservierungen gerne unter: 05321 3138710,  
Online oder per Mail an: [info@gastrourban.de](mailto:info@gastrourban.de)**

**gastro urban GmbH | Markt 6 | D-38640 Goslar | Amtsgericht Braunschweig HRB 204071  
Geschäftsführer: Alexander Scharf | USt-IdNr.: DE288187879 | Steuer-Nr.: 21/203/30004**