

Liebe Gäste,

wer anderen etwas Gutes tut, ist nachweislich glücklicher!

Hier seid Ihr zu Gast beim Team Gastro Urban, in Euren öffentlichen Wohn- und Schlafzimmern der Stadt. Wir wollen unseren Beitrag dafür leisten, dass Ihr Euch in unserem schönen Goslar noch wohler fühlt.

Unsere Mission ist es darum, Euch von uns und unserer Leistung zu begeistern. Dafür setzen wir auf eine positive Arbeitskultur. Wir haben uns für faire Honorierung, Wertschätzung, Weiterentwicklung und vieles mehr verpflichtet.

Besucht uns gerne auf unserer Teamseite.

Euer Team Gastro Urban

Wo Begeisterung ist.



www.ilovegoslar.de

Das „Schiefer“, unser Steakhaus mit dryaged Steaks, coolen Pizzen, tollen Veranstaltungsräumen und dem kleinen Hotel direkt am Marktplatz.

www.schiefer-erleben.de

Mit den „Schiefer Übernachtungen“ findet Ihr hier die zentralsten Schlafzimmer der Stadt: unser kleines Suite-Hotel, unsere Family Apartments am Markt und unser Apartmenthaus in der Domstraße.

www.schiefer-schlafen.de

Das „Wildfang“, unser Bier- und Wirtshaus mit vielen regionalen Gerichten mitten in der Fussgängerzone. Täglich frisch gekocht!

www.wildfang-erleben.de

Das „mycoffee“, unser liebevoller kleiner Coffeeshop in der KaiserPassage mit unseren saftigen selbstgemachten Rührkuchen.

www.mycoffee-erleben.de

Das „Tim´s“, unsere Ganztagesbrasserie in der KaiserPassage mit tollen Schnitzeln, Burgern und der! Currywurst. Aber aufgepasst! Das Tim´s kann auch gesund: Achtet auf den Green Deal!

www.tims-erleben.de

Große Salate

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

Vegi	Großer bunter Salatteller ^{1,7,10,A,K}	11,90€
Vegi	Gemischter Salat mit gebratenen frischen Champignons ^{1,7,10,A,K}	14,90€
Vegi	Gemischter Salat mit gebackenem Ziegenkäse ^{1,7,10,A,K,G}	16,90€
	Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{1,7,10,A,K}	17,90€

Alle Salate servieren wir mit unserem selbstgemachten Quitten-Balsamico-Dressing.^{10,J}

Ofenkartoffel

Klassische Knolle auf Salatbeilage mit selbstgemachtem Kräuterquark!

Vegi	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{7,G,I}	10,90€
Vegi	Ofenkartoffel mit Kräuterquark & gebratenen frischen Champignons ^{7,G,J}	13,90€
	Ofenkartoffel mit Kräuterquark & gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{7,G,J,D}	15,90€
	Ofenkartoffel mit Kräuterquark & hausgebeiztem Graved Lachs ^{7,G,J,4}	18,90€

Kids

Mehr als der Piratenteller!

Vegi	Pommes mit Ketchup & Mayonnaise ^{1,A}	5,90€
	Chicken Nuggets⁹ mit Pommes Ketchup & Mayonnaise ^{1,3,A}	8,90€
	Fischstäbchen mit selbstgemachtem Kartoffelpüree ^{1,A,G}	9,90€

FLAMMKUCHEN

Das gewisse Extra macht den Unterschied – probiert ihn aus!

- Vegi** Flammkuchen mit Tomate, Schmand, Walnüssen,
Goslarer Honig & Ziegenkäse^{1,3,7,A,G,H} 11,90€
- Flammkuchen Elsässer Art mit Schmand, jungem Lauch,
Speck & Zwiebeln^{1,3,7,A,G} 11,90€
- Flammkuchen mit Tomate, Schmand, Grana Padano,
Rucola & Serranoschinken^{1,3,7,A,G} 14,90€
- Flammkuchen mit Schmand & hausgebeiztem Graved Lachs^{7,A,G,D} 15,90€

WILDFANGS HANDGEMACHTE 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^{1,3,7,10,I,J,A} 6,90€
- Omas Frikadellen mit Süßkartoffelpommes, Krautsalat
und unserer wilden Sauce^{1,3,7,9,H,J,C} 11,90€
- Omas Frikadellen auf dunkler Sauce
mit frischem hausgemachten Kartoffel-Rucola-Salat^{1,3,9,H,J,C} 12,90€
- Vegi** Selbstgemachte Blumenkohl-Brokkoli-Frikadellen mit
Kräuterquark, Röstzwiebeln und Tomaten-Kartoffelpüree^{1,3,9,A,C,G} 15,90€

Wo Begeisterung isst.

WILDFANGS KLASSIKER

Tolle Gerichte mit Liebe gemacht!

Käsespätzle mit unseren berühmten Röstzwiebeln^{1,3,7,6,1,A} 13,90€

Regionale Wildcurrywurst mit knusprigen Pommes,
Mayo und Salatbeilage^{1,A,1,1} 13,90€

Leber „Berliner Art“ - rosa gebraten - mit handgemachtem Kartoffelpüree,
gerösteten frischen Äpfeln und Zwiebeln^{1,7,A,6} 15,90€

Regionaler Halberstädter Fleischkäse aus dem Ofen, auf dunkler
Sauce mit frischen Bratkartoffeln, Senf und Spiegelei^{3,9,1,1,C} 16,90€

Gebackenes Zitronen-Limetten-Hähnchen an selbstgemachtem
Kartoffel-Rucola-Salat, selbstgemachter Kürbiskernmayonnaise
und Steirischem Kürbiskernöl^{1,3,7,9,A,C,1} 17,90€

Regional prämierte harztypische Wildbratwürste mit
handgemachtem Bärlauchkartoffelpüree, Salamichips
und mit Goslarer Honig selbstgemachtem Walnussenf^{7,9,1,1,H,6} 17,90€

Rosa gebratenes Roastbeef an frischen, knusprigen
Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce^{7,1,1,1,6} 18,90€

SPARERIBS

Für schwere Jungs und smarte Mädels!

Hausgemachte Rippchen
dazu BBQ Sauce und unser Baguette^{1,8,10,1,1} 19,90€

mit Ofenkartoffel⁶ 23,90€

mit Chili Cheese Pommes^{1,6,1} 24,90€

auch als Ladys Cut für 3€ weniger

UNSER KAFFEE & KUCHEN ANGEBOT

Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen mit echter Schlagsahne
und einer Tasse Schümlikaffee^{1,3,A,G} 5,50€

Warmer Gebirgsapfelstrudel mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis-
und frischer Schlagsahne^{1,3,5,7,8,A,G} 5,90€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Beste Marken frisch serviert!

Coca-Cola^{1,7,11,12}, Coca-Cola light^{1,7,11,12}

Sprite^{1,11} oder Fanta^{1,2} 0,33 Fl. 3,60€

Fuze Eistee^{1,11} 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^{11,13} Tonic Water^{11,13} Ginger Ale^{11,13} 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-Naturtrüb 0,4l 4,60€

Vaihinger Nektar

Erdbeere, Maracuja¹¹, Kirsche, 0,2l 3,20€

Mango oder Banane¹¹ 0,4l 5,10€

Vaihinger Schorle

Apfel, Erdbeere, Mango 0,2l 2,90€

oder Maracuja¹¹ 0,4l 4,60€



KAFFEE

I-O - Espresso aus Leidenschaft

Tasse Schümlikaffee ¹²	2,70€
Becher Schümlikaffee ¹²	3,10€
kleiner Cappuccino ^{12,G}	3,10€
großer Cappuccino ^{12,G}	3,90€
großer Milchkaffee ^{12,G}	4,50€
Espresso ¹²	2,30€
Espresso Macchiato ^{12,G}	2,50€
Schokopresso ^{12,G}	4,20€
Großer Latte Macchiato ^{12,G}	4,50€
mit Flavour plus (+)	0,70€
Karamel ² , Vanille ^{1,2} , Kokosnuss, Mandel-Amaretto ² , Haselnuss-Sirup	

SCHOKOLADEN

Azuco - Verführung in Kakao

Heiße Trinkschokolade ⁶ Vollmilch mit Milchschaum mit Sahne	3,50€ 3,90€
Weißer Schokolade ^{8,G} mit dem Hauch feiner Vanille mit Milchschaum mit Sahne	3,50€ 3,90€
Dunkle Schokolade ⁶ mit Milchschaum mit Sahne	3,50€ 3,90€

Tee

Feinster Keo im Aroma Teachamp

Earl Grey, ^{BIO/Fairtrade} Darjeeling, Grüner Tee, ^{BIO} Tulsi Harmonie, Pfefferminz, Kamille, Rooibos Vanille, Chai, Terra Vital, Moringa, Sanddorn-Cranberry oder Waldbeere	3,90€
Chai Tee Latte mit Milch und Goslarer Honig	4,90€

Weißwein

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

Rosé

2018 Rotling, halbtrocken	0,2l	5,50€
Winzer Sommerach – Franken – Deutschland	1,0l Fl.	23,90€
frisch und im Duft nach roten Beeren, sehr harmonisch		

Rotwein

2018 Trollinger mit Lemberger, trocken	0,2l	5,50€
Winzer Nordheim – Württemberg – Deutschland	1,0l Fl.	23,90€
Leichter Rotwein mit feinen Beerenaromen		
2018 Spätburgunder Rotwein, halbtrocken	0,2l	6,90€
Winzer Bischoffingen – Baden – Deutschland	0,75l Fl.	23,90€
Samtiger Burgunder mit feiner Restsüße		
2018 Primitivo, trocken	0,2l	7,60€
Itynera – Apulien – Italien	0,75l Fl.	25,90€
Vollmundig, sanfte Tannine, sehr langes Finale		
Weißweinschorle	0,2l	4,90€

Bier

Gastlichkeit und Abwechslung erleben!

König Pilsener vom Fass	0,3l	3,50€
auch als Alster oder Diesel ^{1,7,11,12}	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 Weissbier alkoholfrei	0,5l Fl.	4,60€

Prosecco

SCAVI & RAY - unvergleichliche Frische und italienische Eleganz!

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 ¹ (handmade)	0,2l	6,90€
Aperol Spritz ¹ (handmade)	0,2l	6,90€
Lillet Wild Berry ^{1,13} (handmade)	0,2l	6,90€



LONG-DRINKS

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

Bacardi mit Coca Cola ^{1,7,11,12}	7,60€
9 Mile mit Bitter Lemon ^{11,13}	7,60€
43er mit Milch ^{1,6}	6,20€
Southern Comfort mit Ginger Ale ¹	6,60€
Bombay Sapphire mit Tonic ^{11,13}	7,90€
Tangueray Gin mit Tonic ^{11,13}	7,90€
Campari mit Orangensaft ¹	6,60€
Jägermeister mit Orangensaft	7,60€

SPIRITUOSEN

Bitte Vorsicht, es kann Schwindel eintreten!

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

SPIRITUOSEN

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€
Havana Club 3Jahre	40%	4,60€

Whiskeys (4cl)

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

Brände (2cl)

Grappa	40%	3,60€
Fürst Bismarck	38%	2,60€
Obstler	38%	3,20€
Williams Birne	40%	3,30€
Himbeergeist	42%	3,20€
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€

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhaltet ihr sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen und Zutaten. Sprecht unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service gerne an.

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**

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