

NEU: Homemade Lemonade

Hausgemachte superleckere Limonaden

Erdbeere-Vanille-Rosmarin

0,4l 4,50€

Gurke-Limette-Minze

0,4l 4,50€

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 ISST.

www.gastrourban.de



Große Salate

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

Vegi	Großer bunter Salatteller ^{1,7,10,A,K}	11,90€
Vegi	Gemischter Salat mit gebratenen frischen Champignons ^{1,7,10,A,K}	13,90€
Vegi	Gemischter Salat mit Feta, Oliven und Zwiebeln ^{7,10,A,K}	14,90€
Vegi	Gemischter Salat mit gebackenem Ziegenkäse ^{1,7,10,A,K,G}	15,90€
	Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{1,7,10,A,K}	16,90€

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

Ofenkartoffel

Klassische Knolle auf Salatbeilage mit selbstgemachtem Kräuterquark!

Vegi	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{7,G,J}	9,90€
Vegi	Ofenkartoffel mit Kräuterquark & gebratenen frischen Champignons ^{7,G,J}	12,90€
	Ofenkartoffel mit Kräuterquark & gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{7,G,J,D}	13,90€

Kids

Vegi	Pommes mit Ketchup & Mayonnaise ^{1,A}	5,90€
	Kleine Portion Käsespätzle mit unseren berühmten Röstzwiebeln ^{1,3,7,6,1,A}	8,90€

FLAMMKUCHEN

Der geheime Aufstrich macht den Unterschied – probiert ihn aus!

Flammkuchen Elsässer Art, jungem Lauch, Edamer, Speck & Zwiebeln ^{1,3,7,A,G}	12,90€
Flammkuchen mit Feta, Oliven, Zwiebeln, Edamer ^{3,7,A,G}	13,90€
Vegi Flammkuchen mit Tomate, Edamer, Walnüssen, Goslarer Honig & Ziegenkäse ^{1,3,7,A,G,H}	14,90€

BURGER IM BRIOCHE BRÖTCHEN

Pulled Pork Burger im Brioche Brötchen mit Cole Slaw und Pommes, Ketchup und Mayonnaise ^{1 1,6,I,A,C}	14,90€
Chili Cheese Pulled Pork Burger im Brioche Brötchen mit Chili Cheese Sauce, Cole Slaw, Pommes, Ketchup und Mayonnaise ^{11,6,I,A,C}	14,90€
Vegi Burger mit Gemüse-Patty im Brioche Brötchen mit unserer wilden Sauce, Gurke, Tomate, Salat, Pommes, Ketchup und Mayonnaise ^{11,6,I,A,C}	14,90€
Crispy Chicken Burger im Brioche Brötchen mit Cole Slaw, wilder Sauce, Rucola und Chili Cheese Fries ^{6,I,A,C}	15,90€

HARZER RIPPCHEN

Für schwere Jungs und smarte Mädels – Spare Ribs aus dem Harz!

Hausgemachte Harzer Rippchen mit Cole Slaw BBQ-Sauce und unserem Baguette ^{1,8,10,I,J}	17,90€
Hausgemachte Harzer Rippchen „all you can eat!“ mit Cole Slaw, BBQ-Sauce, Ofenkartoffel und unser Baguette ^{1,8,10,I,J}	24,90€
plus Ofenkartoffel mit Kräuterquark ⁶ oder Chili Cheese Pommes ^{1,6,I}	3,90€

WILDFANGS KLASSIKER

Großartige und meist regionale Gerichte mit ganz viel Liebe gemacht!

Kartoffelgeröstel mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei, Gewürzgurken und Remoulade	12,90€
Vegi Handgemachte Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce	13,90€
Leber „Berliner Art“ - rosa gebraten - mit handgemachtem Kartoffelpüree, dunkler Sauce, gerösteten frischen Äpfeln und Zwiebeln ^{1,7,A,G}	13,90€
Regionale Wildcurrywurst mit knusprigen Pommes, Mayo und Salatbeilage ^{1,A,U}	14,90€
Käsespätzle mit unseren berühmten Röstzwiebeln ^{1,3,7,G,I,A}	14,90€
Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle und Salatbeilage	14,90€
Gebackenes Zitronen-Limetten-Hühnchen an Bärlauchkartoffelpüree gemischtem Salat und selbstgemachter Kürbiskernmayonnaise ^{1,3,7,9,A,C,J}	15,90€
Regionaler Fleischkäse von Eggers aus dem Ofen, auf dunkler Sauce mit frischen Bratkartoffeln, Senf und Spiegelei ^{3,9,U,J,C}	15,90€
Regional prämierte harztypische Wildbratwürste mit handgemachtem Bärlauchkartoffelpüree, krosse Salami-Chips und mit Goslarer Honig selbstgemachtem Walnussenf ^{7,9,U,J,H,G}	16,90€
Rosa gebratenes Roastbeef an frischen, knusprigen Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce ^{7,11,J,G}	17,90€

AKTIONSTAGE

Mampfen am Montag? Freitags Fisch? Großartiges Essen vom Markt, was wir dort für Euch finden!?! Mittwochs immer unsere Oma's Frikadellen? Achtet auf unsere Aktionen – es lohnt sich!

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}	6,90€
Pfannenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen, Pflaumenkompott und einer Kugel Bourbon-Vanilleeis ^{3,5,7,8,A,G} oder als Hauptgericht für	8,90€ 12,90€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,7,11,12} , Coca-Cola light ^{1,7,11,12}	
Sprite ^{1,11} oder Fanta ^{1,2}	0,33 Fl. 3,90€
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. 6,50€
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 3,50€
Orange, Rhabarber, Apfel-Naturtrüb	0,4l 5,10€
Vaihinger Nektar Erdbeere, Maracuja ¹¹ , Kirsche, Mango oder Banane ¹¹	0,2l 3,50€ 0,4l 5,10€
Vaihinger Schorle Apfel, Erdbeere, Mango oder Maracuja ¹¹	0,2l 2,50€ 0,4l 4,60€



KAFFEE

I-O - Espresso aus Leidenschaft

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

SCHOKOLADEN

Azucó - 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.	20,90€
“Easy Drinking!” Frisches Bouquet aus Zitrone, Limette mit feinherber Spritzigkeit.		
2019 Rivaner & Riesling, feifruchtig	0,2l	6,90€
Winzer Bischoffinger – Baden – Deutschland	0,75l Fl.	23,90€
Ein feifruchtiger 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	5,90€
Winzer Bischoffingen – Baden – Deutschland	0,75l Fl.	21,90€
Samtiger Burgunder mit feiner Restsüße		
2018 Primitivo, trocken	0,2l	7,90€
Itynera – Apulien – Italien	0,75l Fl.	26,90€
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€
Bit 0,0% oder Radler	0,33l Fl.	3,90€
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5l Fl.	4,90€

Prosecco

SCAVI & RAY - unvergleichliche Frische und italienische Eleganz!

Prosecco Scavi & Ray	0,1l	4,90€
Prosecco Scavi & Ray auf Eis und als Flasche	0,15l	5,90€
	0,75l Fl.	24,90€
Hugo ¹ (handmade)	0,2l	6,90€
Aperol Spritz ² (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}	7,90€
9 Mile mit Bitter Lemon ^{11,13}	7,90€
43er mit Milch ^{1,6}	7,20€
Southern Comfort mit Ginger Ale ¹	7,90€
Bombay Sapphire mit Tonic ^{11,13}	7,90€
Tangueray Gin mit Tonic ^{11,13}	8,60€
Campari mit Orangensaft ¹	7,60€
Jägermeister mit Orangensaft	7,90€

SPIRITUOSEN

Bitte Vorsicht, es kann Schwindel eintreten!

Liköre (4cl.)	Vol.%	
43er	31%	3,90€
Pernod	40%	3,90€
Campari	25%	3,90€
Amaretto	21%	3,90€
Southern Comfort	35%	3,90€
Liköre (2cl)	Vol.%	
Bailey's	17%	3,90€
Sambuca Il Santo	40%	3,90€
Wermuth (5cl)	Vol.%	
Martini Bianco	18%	4,90€

SPIRITUOSEN

Kräuter (2cl)

Averna	32%	3,50€
Jägermeister	35%	3,90€
Ramazotti	30%	3,90€
Schierker Feuerstein	35%	3,90€

Rum (4cl)

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

Whiskeys (4cl)

Jack Daniels, Tennessee	40%	5,90€
Jim Beam, Bourbon	40%	5,60€

Brände (2cl)

Grappa	40%	3,60€
Fürst Bismarck	38%	3,20€
Obstler	38%	3,20€
Williams Birne	40%	3,20€
Himbeergeist	42%	3,20€
Sierra Tequila silber	38%	3,50€

Brände (4cl)

Bombay Sapphire	40%	5,60€
Tanqueray London	47,3%	5,90€
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**