

# 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](http://www.gastrourban.de)



## SUPPEN

Hausgemacht und im großen Teller serviert:

	<b>Hackfleisch-Lauch-Eintopf</b> <sup>6,A,7</sup>	<b>8,90€</b>
<b>Vegi</b>	<b>Harzer Kartoffelsuppe</b> <sup>1,6,A,7</sup>	<b>7,90€</b>

## GROSSE SALATE

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

<b>Vegi</b>	<b>Großer bunter Salatteller</b> <sup>1,7,10,A,K</sup>	<b>12,90€</b>
<b>Vegi</b>	<b>Gemischter Salat mit gebratenen frischen Champignons</b> <sup>1,7,10,A,K</sup>	<b>14,90€</b>
	<b>Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b> <sup>1,7,10,A,K</sup>	<b>16,90€</b>

Alle Salate servieren wir mit unserem selbstgemachten Quitten-Balsamico-Dressing. Lecker! <sup>10,J</sup>

## OFENKARTOFFEL

Klassische Knolle auf Salatbeilage mit selbstgemachtem Kräuterquark!

<b>Vegi</b>	<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark &amp; gebratenen frischen Champignons</b> <sup>7,G,J</sup>	<b>12,90€</b>
	<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark &amp; gebratenen Hähnchenbruststreifen</b> <sup>7,6,J,D</sup>	<b>13,90€</b>
	<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark &amp; Pulled Pork</b> <sup>6,J,D</sup>	<b>15,90€</b>

## FLAMMKUCHEN

Der geheime Aufstrich macht den Unterschied – probiert ihn aus!

- Flammkuchen Elsässer Art, jungem Lauch, Edamer, Speck & Zwiebeln**<sup>1,3,7,A,G</sup> **12,90€**
- Vegi** Flammkuchen mit Tomatensauce, Champignon, Paprika, Kirschtomaten und Edamer überbacken<sup>3,7,A,G</sup> **13,90€**
- Vegi** Flammkuchen mit Tomate, Edamer, Walnüssen, Goslarer Honig & Ziegenkäse<sup>1,3,7,A,G,H</sup> **14,90€**

## BURGER

- Pulled Pork Burger im Brioche Brötchen mit Cole Slaw und Pommes, Zwiebeln, Ketchup und Mayonnaise**<sup>1 1,6,I,A,C</sup> **14,90€**
- Chili Cheese Pulled Pork Burger im Brioche Brötchen mit Chili Cheese Sauce, Cole Slaw, Pommes, Zwiebeln, Ketchup und Mayonnaise**<sup>11,6,I,A,C</sup> **15,90€**
- Crispy Chicken Burger im Brioche Brötchen mit Cole Slaw, wilder Sauce, Zwiebeln, Rucola und Chili Cheese Fries**<sup>6,I,A,C</sup> **16,90€**

## HARZER RIPPCHEN

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

- Eine Leiste hausgemachte Harzer Rippchen mit Cole Slaw BBQ-Sauce und Ofenkartoffel mit Kräuterquark**<sup>8,10,I,I</sup> **19,90€**
- Zwei Leisten hausgemachte Harzer Rippchen mit Cole Slaw, BBQ-Sauce und Ofenkartoffel mit Kräuterquark**<sup>8,10,I,I</sup> **26,90€**
- plus Chili Cheese Pommes**<sup>5,6,I</sup> **4,90€**

# WILDFANGS KLASSIKER

Großartige und meist regionale Gerichte mit ganz viel Liebe gemacht!

Kartoffelgeröstel mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei, Gewürzgurken  
und Remoulade 12,90€

*Regional prämierte harztypische Wildbratwürste mit  
handgemachtem Bärlauchkartoffelpüree, krosse Salami-Chips  
und mit Goslarer Honig selbstgemachtem Walnussenf* 7,9,J,J,H,G 16,90€

Leber „Berliner Art“ - rosa gebraten - mit handgemachtem  
Kartoffelpüree, dunkler Sauce, gerösteten frischen  
Äpfeln und Zwiebeln 1,7,A,G 13,90€

Omas Frikadellen mit Süßkartoffelpommes und  
unserer wilden Sauce 1,3,9,H,J,C 13,90€

Omas Frikadellen auf dunkler Sauce mit Speckbohnen  
Kartoffelpüree A,G,1,7 14,90€

Regionale Wildcurrywurst mit knusprigen Pommes,  
Mayo und Salatbeilage 1,A,I,J 14,90€

Käsespätzle mit unseren berühmten Röstzwiebeln 1,3,7,G,I,A 14,90€

Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle und Salatbeilage L,A,7,G 14,90€

*Regionaler Fleischkäse - von Eggers - aus dem Ofen, auf dunkler  
Sauce mit frischen Bratkartoffeln, Senf und Spiegelei* 3,9,J,J,C 15,90€

Gebackenes Zitronen-Limetten-Hühnchen an Bärlauch-Kartoffelpüree  
gemischtem Salat und selbstgemachter Kürbiskernmayonnaise 1,3,7,9,A,C,J 16,90€

Rosa gebratenes Roastbeef an frischen, knusprigen  
Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce 7,11,J,G 17,90€

+++alle Speisen als kleinere Portion für 1,50 Taler weniger+++

# Süß geht immer!

Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen mit echter Schlagsahne und einer Tasse Schümlikaffee <sup>1,3,A,G</sup>	3,90€ 5,50€
Warmer Gebirgsapfelstrudel mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis <sup>1</sup> und frischer Schlagsahne <sup>1,3,5,7,8,A,G</sup>	6,90€
Hausgemachte Kirschgrütze mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis <sup>1</sup> und frischer Schlagsahne <sup>1,3,5,7,8,A,G</sup>	6,90€
Wilder Ritter mit Zimt, Rosinen und einer Kugel Bourbon-Vanilleeis <sup>3,5,7,8,A,G</sup>	7,90€

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite oder Fanta <sup>1,2</sup>	0,33 Fl.	3,90€
Fuze Eistee <sup>1,11</sup> Pflirsich oder Zitrone	0,4l	3,90€
Gerolsteiner Gourmet / still	0,25l Fl.	2,90€
Gerolsteiner Gourmet / still	0,75l Fl.	6,90€
Goslarer Tafelwasser Sprudel oder still	0,35l Fl.	3,50€
	0,70l Fl.	6,50€
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 Orange, Rhabarber, Apfel naturtrüb	0,2l	3,50€
	0,4l	5,10€
Vaihinger Nektar Erdbeere, Maracuja <sup>11</sup> , Kirsche, Mango oder Banane <sup>11</sup>	0,2l	3,50€
	0,4l	5,10€
Vaihinger Schorle Apfel, Erdbeere, Mango oder Maracuja <sup>11</sup>	0,2l	2,50€
	0,4l	4,60€



# KAFFEE

I-O - Espresso aus Leidenschaft

Tasse Schümlikaffee <sup>12</sup>	2,90€
Becher Schümlikaffee <sup>12</sup>	3,50€
kleiner Cappuccino <sup>12,G</sup>	3,30€
großer Cappuccino <sup>12,G</sup>	3,90€
großer Milchkaffee <sup>12,G</sup>	4,50€
Espresso <sup>12</sup>	2,30€
Espresso Macchiato <sup>12,G</sup>	2,50€
Schokopresso <sup>12,G</sup>	4,90€
Großer Latte Macchiato <sup>12,G</sup>	4,90€
mit Flavour plus (+)	0,70€
Karamel <sup>2</sup> , Vanille <sup>12</sup> , Kokosnuss, Mandel-Amaretto <sup>2</sup> , Haselnuss-Sirup	

# SCHOKOLADEN

Azucó - Verführung in Kakao

Heiße Trinkschokolade <sup>6</sup> Vollmilch mit Milchschaum mit Sahne	3,50€ 3,90€
Dunkle Schokolade <sup>6</sup> 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, feinfruchtig	0,2l	6,90€
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€
Weingut im Klee – Golter – 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 <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€
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 <sup>1</sup> (handmade)	0,2l	6,90€
Aperol Spritz <sup>2</sup> (handmade)	0,2l	6,90€
Lillet Wild Berry <sup>1,13</sup> (handmade)	0,2l	6,90€



# LONG-DRINKS

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

Bacardi mit Coca Cola <sup>1,7,11,12</sup>	7,90€
9 Mile mit Bitter Lemon <sup>11,13</sup>	7,90€
43er mit Milch <sup>1,6</sup>	7,20€
Southern Comfort mit Ginger Ale <sup>1</sup>	7,90€
Bombay Sapphire mit Tonic <sup>11,13</sup>	7,90€
Tangueray Gin mit Tonic <sup>11,13</sup>	8,60€
Campari mit Orangensaft <sup>1</sup>	7,60€
Jägermeister mit Orangensaft	7,90€

# SPIRITUOSEN

Bitte Vorsicht, es kann Schwindel eintreten!

Liköre (4cl.)	Vol.%
43er	31% 3,90€
Campari <sup>1</sup>	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)

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

## Rum (4cl)

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

## Whiskeys (4cl)

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

## Brände (2cl)

	Vol.%	
Grappa	40%	3,60€
Linie Aquavit	38%	3,50€
Obstler	38%	3,20€
Williams Birne	40%	3,20€
Himbeergeist	42%	3,20€

## Brände (4cl)

	Vol.%	
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](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**