

Neu: Homemade Lemonade

Limonade

Erdbeere-Vanille-Rosmarin	0,4l	4,50
Gurke-Limette-Minze	0,4l	4,50

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im Wildfang!

Ein Wirtshaus war schon immer mehr als nur ein Ort zum Essen – es ist ein Treffpunkt, ein Ort für gute Gespräche, für Neuigkeiten, für Gemeinschaft. Mit dem Wildfang möchten wir genau dieses Gefühl in einer modernen und herzlichen Atmosphäre neu aufleben lassen.

Wir kochen mit Leidenschaft – mal deftig, mal leicht aber immer frisch und wo wir können regional. Dabei stehen Genuss, Qualität und eine entspannte Zeit in guter Gesellschaft für uns im Mittelpunkt.

Schön, dass Ihr da seid. Nehmt Platz, fühlt Euch wohl – und lasst es

Euch schmecken!

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Suppen

Hausgemacht und im großen Teller serviert:

Hackfleisch-Lauch-Eintopf G,A,7 8,90

Vegi Harzer Kartoffelsuppe I,G,A,7 7,90

Große Salate

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

Gemischter Salat mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen 1,7,10,A,K 16,90

Vegi Großer bunter Salatteller 1,7,10,A,K 12,90

Vegi Gemischter Salat mit gebratenen
frischen Champignons 1,7,10,A,K 14,90

Alle Salate servieren wir mit unserem
selbstgemachten Quitten-Balsamico-Dressing.
Lecker! 10,7



Ofenkartoffel *Klassische Knolle*

auf Salatbeilage mit selbstgemachtem Kräuterquark!

Ofenkartoffel mit Kräuterquark
& Pulled Pork G,J,D 15,90

Vegi Ofenkartoffel mit Kräuterquark &
gebratenen frischen Champignons 7,G,J 12,90

Ofenkartoffel mit Kräuterquark &
gebratenen Hähnchenbruststreifen 7,G,J,D 13,90

Flammkuchen

Der geheime Aufstrich
macht den Unterschied.

*Probiert
ihn aus!*

Vegi Flammkuchen mit Tomatensauce,
Champignon, Paprika, Kirschtomaten
und Edamer überbacken 3,7,A,G 13,90

Flammkuchen Elsässer Art, jungem Lauch,
Edamer, Speck & Zwiebeln 1,3,7,A,G 12,90

Vegi Flammkuchen mit Tomate, Edamer,
Walnüssen, Goslarer Honig
& Ziegenkäse 1,3,7,A,G,H 14,90

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Burger

Chili Cheese Pulled Pork Burger im Brioche
Brötchen mit Chili Cheese Sauce, Cole Slaw,
Pommes, Zwiebeln, Ketchup
und Mayonnaise 11,G,I,A,C 15,90

Crispy Chicken Burger im Brioche Brötchen
mit Cole Slaw, wilder Sauce, Zwiebeln,
Rucola und Chili Cheese Fries G,I,A,C 16,90

Pulled Pork Burger im Brioche Brötchen
mit Cole Slaw und Pommes, Zwiebeln,
Ketchup und Mayonnaise 1,G,I,A,C 14,90

Leberkäseburger – Gebratener Leberkäse
im Brioche Bun mit Spiegelei, Salat,
Zwiebeln, Senf und Pommes 15,90

Harzer Rippchen

Harz!

Für **schwere Jungs** und
smarte Mädels – Spare Ribs aus dem

Eine Leiste hausgemachte Harzer Rippchen mit
BBQ-Sauce, Cole Slaw und Salatbeilage 8,10,I,J 14,90

Extras

Extra Rippe	7,90
Chili Cheese Pommes	5,90
Pommes	3,90
Ofenkartoffel	4,90
Bratkartoffeln	5,90

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Wildfang Klassiker



Großartige und meist regionale Gerichte mit ganz viel *Liebe* gemacht!

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

Regional prämierte harztypische
Wildbratwürste mit handgemachtem
Bärlauchkartoffelpüree, krosse Salami-Chips
und mit Goslarer Honig selbstgemachtem
Walnussenf 7,9,I,7,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,
Cole Slaw und unserer wilden Sauce 1,3,9,H,7,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,7,I,7 14,90

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

Alle Speisen als kleinere Portion für 1,50 Taler weniger

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Wildfang Klassiker



Hähnchengeschnetzeltetes 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, I, J, C 16,90

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

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

Alle Speisen als kleinere Portion für 1,50 Taler weniger

Süß geht immer!

Ofenwarmer Apfelkuchen
mit frischer Schlagsahne 3,90

Warmer Gebirgsapfelstrudel mit einer Kugel
Bourbon-Vanilleeis
und frischer Schlagsahne 1, 3, 5, 7, 8, A, G 6,90

Kaiserschmarn mit Vanilleeis,
Apfelmuß oder karamellisierten
Pflaumenkompott –
Original aus der Kaiserstadt

klein	9,90
groß	12,90

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



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

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite oder Fanta 1,2	0,33 Fl.	3,90
Fuze Eistee 1,11 Pfirsich 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 11,13 Tonic Water 11,13 Ginger Ale 11,13	0,2l Fl.	3,50
Vio BIO Limo Zitrone & Limette VIO Schorle Rhabarber oder Johannisbeere	0,25l Fl.	3,90
	0,25l Fl.	3,90
Vaihinger Saft Orange, Rhabarber, Apfel naturtrüb	0,2l	3,50
	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

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
Karamel 2, Vanille 1,2, Kokosnuss,	
Mandel-Amaretto 2, Haselnuss-Sirup	

Schokoladen

Heiße Trinkschokolade & Vollmilch	
mit Milchschaum	3,50
mit Sahne	3,90
Dunkle Schokolade & mit Milchschaum	3,50
mit Sahne	3,90

Tee

Bio Darjeeling Pure, Bio Earl Grey, Bio Grüner Tee,	
Bio Ingwer-Zitronengras, Bio Ayurveda, Bio Früchte	
Berry Couple, Bio Rooibos, Bio Minze, Bio Kamille,	
Bio Wiesenkräuter, Bio Chai Spicy Cinnamon, Bio	
Grüner Tee Inspiring Gunpowder, Bio Friesentee,	
Bio Früchte Tropical Seduction	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		
Winzer Bischoffinger / Baden / Deutschland		
Ein feinfruchtiger Weißwein-Cuvee		
mit zarter Frucht	0,2l	6,90
und feiner Mineralität	0,75l FL.	23,90

2019 Grauer Burgunder, trocken		
Weingut Gerhard Karle – Baden – Deutschland		
Typischer Burgunder		
vom Kaiserstuhl fruchtbetont	0,2l	6,90
mit milder Säure	1,0l FL.	31,90
Weißeinschorle	0,2l	4,90

Rosé

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

Rotwein

2018 Trollinger mit Lemberger, trocken

Weingut im Klee

Golter – Deutschland – Leichter 0,2l 5,50

Rotwein mit feinen Beerenaromen 1,0l Fl. 23,90

2018 Spätburgunder Rotwein,

halbtrocken

Winzer Bischoffingen

Baden – Deutschland – Samtiger 0,2l 5,90

Burgunder mit feiner Restsüße 0,75l Fl. 21,90

2018 Primitivo, trocken

Itynera – Apulien – Italien

Vollmundig, sanfte Tannine, 0,2l 7,90

sehr langes Finale 0,75l Fl. 26,90

WILDFANG

— Bier & Wirtshaus —



Prosecco

Prosecco Zardetto	0,1l	4,90
Prosecco Zardetto auf Eis und als Flasche	0,15l 0,75l Fl.	5,90 24,90
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

Prost!

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
Tangeray Gin mit Tonic 11,13	8,60
Campari mit Orangensaft 1	7,60
Jägermeister mit Orangensaft	7,90

Mit 4cl Shot, Sprich es ist ordentlich was drin!

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Spirituosen

Liköre (4cl.)

	Vol.%	
43er	31%	3,90
Camparil	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

Kräuter (2cl)

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

Rum (4cl)

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

Achtung

es kann
Schwindel
eintreten!

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Spirituosen

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

Hier wird Euch geholfen!

Schickt uns gerne eine WhatsApp mit Euren Themen, Lob oder Kummer. Missverständnisse beheben wir aber am liebsten immer gleich vor Ort.

0151 50038640



WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —



Allergene & Zutaten

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
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Geschmacksverstärker
- 4 geschwefelt
- 5 geschwärzt
- 6 gewachst
- 7 Süßungsmitteln, Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 Phosphat
- 9 gentechnisch verändert
- 10 enthält Sojaöl
- 11 mit Antioxidationsmittel
- 12 koffeinhaltig
- 13 chininhaltig
- 14 taurinhaltig

- A Mehl / Gluten
- B Krebs
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch / Lactose
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Sulfite
- M Lupine
- 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

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —

