



Herzlich Willkommen

Willkommen in der Marienteichbaude!

Tief im Herzen des Harzes, umgeben von der unberührten Natur und dem Zauber alter Geschichten, heißen wir, das Team der Marienteichbaude, euch herzlich willkommen. Unser Haus steht für Gemütlichkeit, Gastfreundschaft und kulinarische Genüsse, die von der Region inspiriert sind.

Lasst euch von uns verwöhnen und genießt die einzigartige Atmosphäre unseres Hauses. Wir sind hier, um euren Aufenthalt unvergesslich zu machen und euch ein Stück der Harzer Gastlichkeit mit auf den Weg zu geben.

Willkommen zu Hause, willkommen bei uns!

Wiedereröffnungskarte Speisen und Getränke



Marienteich BAUDE

Liebe Gäste

Willkommen in der Marienteichbaude – Euer Tor zur Natur des Harzes!

Eurem rustikalen Refugium, wo jedes Mahl zur Ode an den Harz wird und wo die Gemütlichkeit zuhause ist. Eingebettet in die atemberaubende Naturkulisse, mit ihren raunenden Wäldern und flüsternden Bächen, haben wir, Dominic und Markus, einen Ort der Begegnung und des unverfälschten Genusses für euch geschaffen.

Unsere Speisekarte ist eine liebevolle Symphonie aus regionalen Schätzen, von Hand gepflückten Kräutern und wilden Delikatessen, die wir mit Stolz direkt aus den Jagdgründen rund um den Harz für euch auswählen. Jedes Gericht, das wir servieren, ist durchdrungen von der Leidenschaft für das Echte und Ursprüngliche, ein Spiegelbild des Harzes selbst, in seiner ganzen ungestümen und doch herzlichen Art.

Wir laden euch ein, mit uns die Essenz des Harzes zu erkunden – sei es durch eine herzhafte Harzer Schmorwurst, verfeinert mit dem Aroma von Sauerkraut und unser Harzer Würzbrot, oder durch eine unserer innovativen Kreationen, die alte Geschichten neu erzählen. Nehmt euch einen Moment der Ruhe, atmet tief die frische Waldluft ein und lasst euch von der Magie dieses Ortes verzaubern.

Die Marienteichbaude ist nicht nur ein gastronomisches Ziel, sondern ein Versprechen, ein Stück Lebensfreude, das wir in jedem Lächeln, jedem Teller und jedem Augenblick mit euch teilen wollen. Freut euch auf eine Zeit, in der Freundschaften vertieft, neue Erinnerungen gewoben und die einfachen Freuden des Lebens zelebriert werden.

Kommt als Gäste und geht als Freunde – mit der Gewissheit, dass in der Marienteichbaude jeder Besuch zu einer Geschichte wird, die es wert ist, erzählt zu werden.

Bis bald und lasst die Vorfreude auf die nächste Begegnung mit den Geschmäckern des Harzes in euch wachsen.

Eure Gastgeber von Herzen, Dominic, Markus und das gesamte Team der Marienteichbaude

Suppenkreationen

Wanderers Wärme: Vegane Tomatensuppe Tomatensuppe frischer Thymian Rosmarin Croutons dazu Maisbaguette	6,50	
Waldpilz-Cremesüppchen Waldpilze krosse Speckwürfeln Sahne frische Kresse dazu Maisbaguette	7,50	
Harzer Kraftbrühe Rinder-Bouillon vom Harzer Roten Höhenvieh Einlage dazu Hauseigenes Würzbrot	6,50	
Erbsensuppe "Sattmacher" Erbsen Schnippelwurst vom Harzer Strohschwein herzhaft & reichhaltig	9,90	

! Zu allen Suppen reichen wir unser hauseigenes Brot von Bäcker Braun in Astfeld !

Frisch und Lecker

kleiner Beilgagensalat	6,50	
Großer Salat Bunte Blattsalate der Saison Paprika Gurke Tomate knusprige Croutons geröstete Kürbiskerne von den „Forken-Freunden“ aus Hahndorf dazu hauseigenes Brot	10,90	
Großer Salat bereichert mit gebratenem Gemüse	14,90	
Großer Salat gekrönt mit zarten Hähnchenbruststreifen	18,90	
Dressing nach Wahl: <ul style="list-style-type: none"> • Quedlinburger Gold: Unser Hausdressing aus feinstem Quedlinburger Kräuter-Senf, süßem Harzer Honig und auserlesenen Ölen. • Waldfee-Whisper: Eine zauberhafte (vegane) Himbeer-Weißer Balsamico-Walnussöl-Vinaigrette. 		
Verfeinerungen <ul style="list-style-type: none"> • Brot-Teller Upgrade: Maisbaguette oder Harzer Würzbrot extra 	1,50	
Schmalzbrote "Harzer Gose" Gose-Schmalz Gewürzgurke Zwiebelringe dazu unser hauseigenes Harzer Würzbrot	8,90	
zusätzlich mit Harzkäse	10,90	
zusätzlich mit Harzkäse mit Musik (in Öl und Essig eingelegte Zwiebeln)	12,90	
zusätzlich mit Goslarer Gose-Schinken	15,90	

Der Harz

Im Harz zu wandern ist nicht nur ein Spaziergang durch die Natur, es ist ein Eintauchen in eine Welt voller Sagen und Legenden, ein Ort, an dem sich die Nebelschleier zu jeder Jahreszeit mystisch über die Wälder legen. Der Harz ist eine Region, in der Geschichten von Hexen und Teufeln, von Zwergenkönigen und Geistererscheinungen in den alten Mauern der Burgen und den tiefen, dunklen Wäldern lebendig werden.

Stellt euch vor, ihr folgt den Spuren der Hexen auf dem Weg zum Blocksberg, wo sie in der Walpurgisnacht ihre Tänze aufführen. Oder ihr lauscht den Echoes längst vergangener Tage, die sich um den sagenumwobenen Kyffhäuser ranken, wo Kaiser Barbarossa angeblich in einem unterirdischen Palast schläft. Vielleicht begegnet ihr sogar dem geheimnisvollen Zwergenkönig Hübich, der in den Tiefen des Harzes sein Unwesen treibt.

Für Familien gibt es thematische Wanderwege, die mit spannenden Erlebnisstationen ausgestattet sind und die kleinen Abenteurer einladen, die Wunder der Natur zu entdecken. Sei es, dass sie beim Wald-Memory ihre Gedächtniskünste unter Beweis stellen oder auf spielerische Weise lernen, wie die vielfältige Flora und Fauna des Harzes zusammenwirken.

Die Marienteichbaude könnte ein idealer Start- oder Endpunkt für solche Entdeckungstouren sein. Mit einer Speisekarte, die nicht nur den Hunger stillt, sondern auch Teil der Harzer Erzählungen wird, könntet ihr euren Gästen nicht nur regionale Speisen, sondern auch ein Stück der reichen Kultur und Geschichte des Harzes näherbringen.

Diese Verbindung von Kulinarik und Kultur könnte die Basis einer Speisekarte sein, die mehr ist als eine Liste von Gerichten – es ist eine Einladung, in eine Welt einzutauchen, in der jedes Mahl eine Geschichte erzählt, jedes Rezept ein Erbe bewahrt und jedes Gericht euch ein Stückchen näher an das Herz des Harzes bringt.

Vegetarische und Vegane Gaumenfreuden

Bandnudel-Harmonie

Bandnudeln | buntes Pfannen-Gemüse | Thymian-Creme | Steak-Pfeffer | frische Sprossen | konfierte Kirsch-Tomaten

16,50



„Knieste“ - Harzer Kartoffelhalbmond

Halbe, gewürzte und gebackene Kartoffeln | traditioneller Harzer Art | hausgemachter Bärlauchquark | Salatbeilage

10,90

zusätzlich mit frischem gebratenem Gemüse

14,90



Schlemmen für Geflügelfans

„Knieste trifft Huhn“

Halbe, gewürzte und gebackene Kartoffel | Harzer Art | gebratene Hähnchenbruststreifen | hausgemachter Bärlauchquark | Salatgarnitur

18,90

Zwergenschmaus: Für unsere jungen Abenteurer (bis 12 Jahre)

Hexen Knusper Pommes

Portion knusprige Pommes | wahlweise mit Ketchup oder Mayo

3,90



„Brians Favorit“: Kleine Currywurst

Harzer Strohschwein | knusprige Pommes | würzige Curry-Sauce | frische Salatgarnitur

8,90

„Maylis Entdecker-Snack“: Kleine Bratwurstschnecke

mit Pommes | wahlweise Ketchup oder Mayo

9,90

„Wander-Knirps“: Kleine „Knieste“

Halbe, gewürzte und gebackene Kartoffel | Harzer Art | mit hausgemachtem Bärlauchquark und Salatgarnitur
zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen

6,50

9,90

„Kleiner Schnitzelmeister“: Wiener Art

mit Zitronenscheibe | Pommes | Salatgarnitur

9,90

Eisige Baudenkugel

Vanille, Schoko oder Erdbeer | mit bunten Smarties

2,90

Kleiner Wilddieb | Besteck | Teller | freundlicher Service

0,00



Die Legende von Kaiser Barbarossa

In den verwunschenen Wäldern des Harzes, wo sich die Nebel der Zeit wie Schleier über die grünen Hügel legen, schläft der Kaiser Friedrich I. Barbarossa in seiner unterirdischen Festung. Man sagt, sein Bart habe sich längst mit den Wurzeln der mächtigen Bäume verstrickt, die über seinem verzauberten Schlafsaal thronen. Es ist ein Bart so lang, dass Vögel ihn für einen Ast halten könnten, auf dem sie ihre Nester bauen.

Die Marienteichbaude, eingebettet in diese Sagenlandschaft, könnte mehr sein als nur ein Gasthaus im Harz – sie könnte der Schlüssel zu Barbarossas Erwachen sein. Hier, in der behaglichen Wärme, wo der Duft von frisch gebackenem Brot und würzigem Braten durch die Luft schwebt, könnten die Echos seines Namens in den alten Geschichten flüstern, die zwischen den Steinen dieser Mauern leben.

Man munkelt, dass die feurigen Aromen unserer Küche, die Kunst unserer Köche und das Lachen unserer Gäste stark genug sind, um den Kaiser aus seinem langen Schlummer zu wecken. Vielleicht wartet er nur auf das richtige Zeichen, auf den Geschmack, der stark genug ist, um die Jahrhunderte zu durchbrechen. Und vielleicht, nur vielleicht, wenn ihr bei eurem nächsten Bissen innehaltet, könntet ihr einen Moment lang fühlen, wie die Zeit selbst den Atem anhält – bereit für die Rückkehr eines Kaisers.

Während ihr euch nun an unseren Tafeln niederlasst, bedenkt, dass ihr nicht nur an einem Mahl teilnehmt, sondern an einem Ritual, das so alt ist wie der Harz selbst. Jeder Schluck unseres gebrauten Biers, jeder Bissen unserer mit Liebe zubereiteten Speisen ist eine Hommage an die Legenden, die in diesen Bergen schlummern.

So nehmt Platz, liebe Gäste, und lasst uns gemeinsam speisen, lachen und die Geschichten weben, die eines Tages selbst zu Legenden werden könnten. Denn in der Marienteichbaude ist jedes Mahl nicht nur Nahrung, sondern ein Zauber, der darauf wartet, entfesselt zu werden.

Von glücklichen Harzer Strohschweinen

(Freilandhaltung vom Hof Greve in Bockenem)

! Vegetarier bitte schnell weiter blättern !



Schnitzelglück „Wiener Art“

Schnitzel vom Harzer Freilandschwein | Pommes | Zitronenscheibe
mit Bratkartoffeln anstatt Pommes

18,90
20,50

Waldjäger-Schnitzel

Jägerschnitzel | Pommes | Pfeffer-Champignon-Rahmsauce

21,90

Currywurst mit Pommes

mit fruchtig- käftiger Currysoße

12,90

Bratkartoffeln anstatt Pommes

14,90

je dazu Beilagensalat + 6,50

Unsere Empfehlung: Harzer Wurstkultur

Original Harzer Bratwurst-Teller | Harzer Grillwurstschnecke | Harzer Käsegriller |

3 Harzer Mini-Bratwürsten | Bratkartoffeln | Bier-Zwiebelsoße | Hausgemachter Krautsalat

29,90

(Alle Würste von der Harzer Grillhexe in Mansfeld/Südharz nach Harzer Urrezept von 1869)

Harzer Wild & Wiesen

(Direkt vom Jäger der Region)

Wildgulasch nach Jägers Art

Harzer Wildgulasch | Direkt vom Jäger der Region |

Mit Apfelrotkohl verfeinert mit Gose-Schmalz | Kartoffelklöße

25,90

Braten vom Harzer Rotvieh

Braten vom Harzer Roten Höhenvieh | Thymianjus | Apfelrotkohl mit Gose-Schmalz | Kartoffelklöße

29,90

Frühlingserwachen auf dem Teller

Lammkoteletts

3 gegrillte Lammkoteletts | Thymianjus | Prinzessbohnen | Rosmarinkartoffeln

29,90

Zander's Frühlingfest

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet | Spitzkohlgemüse | Kirschtomaten | Hausgemachte Kräuterbutter |

Rosmarinkartoffeln

26,90

Forellenfilet im Linsenbett (Hof Wehmeyer in Düna)

Geräuchertes Forellenfilet | Linsensalat von der grünen Berliner Linse | Frische Frühlingzwiebeln |

Konfierte Kirschtomaten | Salatbett | Hauseigenes Maisbaguette

18,90

Rudi und Ralph

Achtung Wild!

In der Tiefe des Harzes, versteckt unter einem grünen Blätterdach, erzählt die Marienteichbaude eine Geschichte, die so alt ist wie die Hügel selbst. Errichtet aus der Vision von Richard Augustin, überlebte sie die Zeitenwende und wurde zum stillen Zeugen der Geschichte. Die Wälder, einst kahl geschlagen, wuchsen wieder und mit ihnen wuchs die Baude zu einem Ort der Gemütlichkeit und des Zusammenseins.

Als Günter Mast, der visionäre Neffe des Jägermeister-Gründers, das Ruder übernahm, traten Rudi und Ralph, die legendären Jägermeister-Hirsche, auf die Bühne des Harzes. Mit ihren Späßen und ihrem Witz in Werbepausen und Wettervorhersagen, verliehen sie der Marke ein Gesicht und der Baude eine Seele. Ihre symbolische Freilassung in die Wälder, direkt bei der Marienteichbaude war ein Akt der Poesie, der die Marke mit den Mythen des Harzes verwebte.

In den frühen Morgenstunden, so flüstert man, wenn der Tau die Spinnweben wie Juwelen funkeln lässt, kann man das sanfte Rascheln von Rudis und Ralphs Geweih hören, als würden sie durch das Unterholz streifen, immer auf der Suche nach Geschichten und Abenteuern. Sie sind die unsichtbaren Gastgeber, die jeden Besucher mit einem Augenzwinkern begrüßen und die Geschichten des Harzes weitertragen.

Die Marienteichbaude steht heute nicht nur als ein Denkmal der Vergangenheit, sondern auch als ein lebhaftes Zentrum der Gemeinschaft. Hier, wo Rudi und Ralph im Geiste unter den Gästen wandeln, ist jeder Schluck Jägermeister nicht nur ein Trinkgenuss, sondern auch eine Hommage an die Legenden, die den Harz seit Jahrhunderten formen und prägen.

So schreiten die Jahre dahin, und die Marienteichbaude bleibt, umrahmt von den Wäldern des Harzes, ein Ort der Begegnung. Hier, im Schatten von Rudi und Ralph, wird jede Mahlzeit zu einem Fest, und jeder Gast ist Teil einer Geschichte, die niemals endet. Denn in der Marienteichbaude lebt der Geist des Harzes – geheimnisvoll, urig und ewig jung, genau wie die schelmischen Hirsche, die einst aus den nebeligen Tiefen des Waldes zu uns kamen.

Harzer Dessertkreationen: Der Verdiente Ausklang

Mousse au Chocolat

Zarte Schokoladenmousse | Orangensauce | frische Beeren

6,90

Großmutter's Grießflammerie

Weiches Weizengrieß aus der Mühle Sack in Langelsheim | hausgemachte Fruchtsoße | frische Beeren

6,90

Eiskalte Versuchung

1 Kugel Eis | wähle zwischen Vanille, Schoko oder Erdbeer

2,90

Zusätzlich frische Sahne

3,40

Harzer Hüttengeschichten: Dessert-Edition

Man sagt, im Harz würden nicht nur die Bäume Geheimnisse flüstern, sondern auch die Desserts! Einmal, tief im Wald, veranstalteten die Beeren und Nüsse der Marienteichbaude einen Wettstreit, um zu bestimmen, welches Dessert die Krone des Waldes verdienen würde. Die Mousse au Chocolat prahlte mit ihrer seidigen Schokolade, die Grießflammerie schwärmte von ihrem reichen, cremigen Charakter, und das Eis gab an, das Herz jedes Wanderers im Sturm zu erobern. Nach langem Hin und Her entschied der altherwürdige Buchenbaum: „Jedes Dessert ist auf seine Weise königlich!“ So kamen sie alle zusammen auf unsere Karte, um die Geschichten und den Zauber des Harzes in jedem Löffel zu teilen. Werden Sie Teil der Legende und krönen Sie Ihr Mahl mit einem unserer königlichen Desserts!

Alkoholfreie Getränke

Im Harz sprudelt nicht nur die Natur – auch das Trinkwasser fließt hier mit einer Reinheit und Qualität, die seinesgleichen sucht. Stellt euch vor, aus euren Wasserhähnen fließt das wohl beste und sauberste Trinkwasser Deutschlands. Wir haben für euch einige der zahlreichen Mineralwasser-Brunnen ausgewählt, deren Wasser nicht nur erfrischend schmeckt, sondern auch reich an lebenswichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen ist.

Doch der Harz hat noch mehr zu bieten: Von spritzigen Colas bis hin zu einer bunten Auswahl an Limonaden – hier wird eine Vielfalt an Erfrischungsgetränken produziert, die die Herzen aller Genießer höherschlagen lässt. Lasst euch verführen von der Geschmacksvielfalt des Harzes und entdeckt eure neuen Lieblingsgetränke direkt aus der Quelle!

Bad Harzburger Mineralwasser Classic, Medium oder Naturell	0,25l 2,90 / 0,75l 6,90
Bad Harzburger Cola	0,25l 2,90
Sinalco Cola, Cola light, O-Limmo, Z-Limmo	0,3l 3,50 / 0,5l 5,50
Jim-Him (Himbeer) oder Waldi-Baldi (Waldmeister) (Limonaden von der Neunspringer Brauerei)	0,33l 3,80
Malzbier	0,33l 3,80
Blankenburger Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,25l 3,30
Blankenburger Kräuter Hexe	0,25l 3,30
Creyd-Säfte Orangensaft, Apfelsaft, Rhabarber-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber- oder Bananen-Nektar, KiBa (Kirsch-Banane)	0,3l 3,50 / 0,5l 5,50
Alle Säfte/Nektare von Creyd auch als Schorle	0,3l 3,50 / 0,5l 5,50

Regionale Weine vom Harzer Weingut Kirmann/Westerhausen

Tatsächlich, ein Weingeheimnis blüht im Harz! Zwischen den malerischen Kulissen von Blankenburg und Quedlinburg, im idyllischen Westerhausen, verbirgt sich das einzige Weingut weit und breit. Hier, im nördlichsten Zipfel des Saale-Unstrut-Gebiets, gießt die Familie Kirmann ihre ganze Liebe und Expertise in die Pflege der Reben. Was daraus entsteht? Weine von außergewöhnlicher Qualität und mit einem Geschmack, der die Sinne beflügelt.

Doch bei uns gilt: Wer zuerst kommt, mahlt zuerst. Diese Weinkostbarkeiten sind so exquisit wie limitiert. Sollte die letzte Flasche einer Ernte ihren Weg in die Freiheit finden, bitten wir um Geduld. Denn gutes Weingut braucht Weile – bis zum Frühling, wenn der neue Jahrgang seine Reife erlangt hat.

Bereite dich darauf vor, ein Stück Harzer Weinwunder zu erleben. Bei uns, solange der Vorrat reicht.

Riesling & Traminer, halbtrocken + würzig (11% vol.)	0,2l 7,10 / 0,75l 24,90
Weißburgunder, trocken + erfrischend (12% vol.)	0,2l 6,90 / 0,75l 23,90
Hercynia Rosé, trocken-fruchtig (11,5% vol.)	0,2l 7,10 / 0,75l 24,90
Dornfelder, trocken-kräftig-ehrlich (12,5% vol.)	0,2l 7,50 / 0,75l 25,50

„Wein. Weil keine gute Geschichte jemals mit einem Glas Wasser angefangen hat.“

Deutsche Weine von der Deutschen Weinstraße

Grauer Burgunder, Weißwein aus Bad Dürkheim, trocken (13%)	0,2l 6,90 / 1,0l 32,90
Weißwein-Schorle	0,2l 6,90

„Es gibt nur eines, was besser ist als ein Glas Wein: Eine Flasche Wein.“

Frisch gezapft

Genießen Sie unsere hauseigene Bauden-Biere sowie regionale Bierspezialitäten frisch vom Fass.

Bauden hell, auch als Radler oder BMW aromatisch, feinperlig, edelherb (4,9%)	0,3l 3,80 / 0,5l 5,90
Bauden Dunkel, auch als Diesel (mit Cola) dunkel, vollmundig, süffig, (5% vol.)	0,3l 3,80 / 0,5l 5,90
Bauden Weizen, auch als „Russ“ (mit Zitronen-Limmo)	0,3l 3,80 / 0,5l 5,90
„Harzer Weiße“ rot oder grün Bauden hell mit Himbeer- oder Waldmeistersirup	0,3l 4,10 / 0,5l 6,50
Bauden Bierbowle - Bauden dunkel mit Cocktailfrüchten	0,3l 4,10 / 0,5l 6,50
Original Rammelsberger Pils, auch als Radler oder BMW Aus dem Brauhaus Goslar, hopfenfrisch, naturtrüb (4,9% vol.)	0,3l 4,10 / 0,5l 6,50
Frisch eingeschenkt (hauseigenes Bier, aus Goslar und dem Oberharz)	
Maisels Weizen alkoholfrei (unter 0,5% vol.) hell, naturtrüb, spritzig	0,3l 3,80 / 0,5l 5,90
Pils alkoholfrei voller Pils-Genuss bei unter 0,0% vol.	0,33l 4,10
Radler alkoholfrei 0,0%vol. mit Zitronenlimonade	0,5l 5,90

„Bier hat nur einen Nachteil: Man kann es nicht mit Käse überbacken.“

Wusstet ihr schon ?

1. Das älteste bekannte Bierrezept ist über 4000 Jahre alt und stammt aus Mesopotamien. Dieses antike Rezept wurde auf einer Tontafel gefunden, die beschreibt, wie Bier aus Gerste hergestellt wurde.
2. Deutschland hat ein Reinheitsgebot, das als eines der ältesten Lebensmittelgesetze der Welt gilt. Es wurde im Jahr 1516 in Bayern eingeführt und besagt, dass Bier nur aus Wasser, Hopfen und Gerste hergestellt werden darf. Später wurde auch Hefe als Zutat anerkannt.
3. Es gibt über 400 verschiedene Biersorten weltweit. Deutschland ist dabei führend mit der größten Vielfalt an Biersorten. Jede Region hat ihre eigenen traditionellen Sorten, was Bier zu einem facettenreichen Getränk macht.
4. Das stärkste Bier der Welt hat einen Alkoholgehalt von über 50% Vol. Diese extremen Biere werden durch einen Prozess namens Eisbock hergestellt, bei dem Bier partiell gefroren wird, um Wasser zu entfernen und so den Alkoholgehalt zu konzentrieren.
5. Bier war ein Grundnahrungsmittel im alten Ägypten. Es wurde nicht nur getrunken, sondern auch als Zahlungsmittel verwendet. Arbeiter, die an den Pyramiden bauten, erhielten täglich Bier als Teil ihres Lohns.

Liköre, Brände, Gin, Vodka, Brandy und Whiskey aus Harzer Destillen

Jägermeister Kräuterlikör (35%vol.) aus erlesenen 56 Kräutern	2cl 3,60 / 4cl 5,90
Jägermeister Manifest (38%vol.) Superpremium-Kräuterlikör, im Eichenfass gelagert	2cl 3,90 / 4cl 6,90
Jägermeister scharf (33%vol.) wie der Klassiker, aber scharf durch Ingwer und Galgant	2cl 3,90 / 4cl 5,90
Jägermeister Tonic (4cl Jägermeister mit Blankenburger Tonic und Zitrone)	9,90
Jägermeister Cola (4cl Jägermeister mit Bad Harzburger Cola und Zitrone)	9,90

Von der historischen Klosterbrennerei Wöltingerode

Feine Liköre nach traditionellen und modernen Rezepturen	2cl 3,60 / 4cl 5,90
Kirsch(30%), Haselnuss(25%), Ingwer (25%), Pater Jakob (40%), Quitte (25%), Anni (30%)	

Erlesene Brände (40%) Haselnuss, Himbeere, Schwarze Johannisbeere	2cl 3,90 / 4cl 6,90
---	---------------------

Birnen-Schnaps (34%)	2cl 3,90 / 4cl 6,90
----------------------	---------------------

Aus Vienenburg von der Martinato GbR

Hartingowe Gin (47% vol.) mit 12 Botanicals eine wahre Aroma-Explosion	4cl 6,90
mit Blankenburger Tonic + Zitrone	8,90

Aus der Whisky-Distillery Hammerschmiede in Zorge

Obstgarten (prämierter Obstler) (39% vol)	2cl 3,90 / 4cl 6,90
Elsburn Journey (43% vol.) Harzer Whiskey, mehrfach prämiert	2cl 7,00 / 4cl 13,50
Schmiedefeuer (56% vol.) Da ist Feuer im Glas! 😊	2cl 3,90 / 4cl 6,90

Aus Nörten-Hardenberg von der Hardenberg Distillery (der mit dem Keiler-Kopf)

Hardenberg Korn (32 %vol.) aus regionalem Weizen aus eigenem Anbau	2cl 3,60/4cl 6,90
Kardenberg Kümmel (35%vol.) mild + angenehm würzig, leichte Anis-Note	2cl 3,60/4cl 6,90
Kinetic Vodka (40%vol.) aus regionalem Weizen aus eigenem Anbau	2cl 3,60/ 4cl 6,90
-als Vodka-O mit 4cl und Orangensaft	0,2l 8,90

Einblick in Tradition und Innovation:

Die Hardenberg Distillery in Nörten-Hardenberg verwebt seit dem Jahr 1700 traditionelle Destillationskunst mit moderner Innovation. Als einer der ältesten Familienbetriebe Deutschlands hat sie sich durch die Herstellung exquisiter Spirituosen wie ihres preisgekrönten Korns und des einzigartigen Hardenberg Keiler Gins einen Namen gemacht. Mit einem starken Fokus auf Nachhaltigkeit und der Verwendung regionaler Rohstoffe zeigt die Destillerie nicht nur ihre Verbundenheit zur Heimat, sondern auch ihr Engagement für Qualität und Geschmack.

Das letzte gallische Dorf des Harzes: Wo Jägermeister Tradition schreibt

In der Marienteichbaude fließt die Leidenschaft für Tradition und Geschmack tief – so tief wie die Wurzeln der 56 Kräuter des legendären Jägermeisters, der in unseren Wänden eine besondere Ehre genießt. Hier, in diesem gemütlichen Winkel des Harzes, den viele liebevoll als das "letzte Gallische Dorf" bezeichnen, zelebrieren wir die enge Verbundenheit mit dem ikonischen Kräuterlikör.

Anders als andere Gaststätten der Region, die den Schirker Feuerstein anbieten, hat die Marienteichbaude sich ganz dem Jägermeister verschrieben. Es ist nicht, dass wir den Schirker Feuerstein nicht zu schätzen wissen – im Gegenteil. Aber unsere Geschichte ist so tief mit Jägermeister verwurzelt, dass kein anderes Getränk es wagen könnte, seinen Platz einzunehmen.

Die Geschichte von Jägermeister ist eine, die von Hingabe und Sorgfalt erzählt – von den erlesenen Kräutern, die in den dunklen Eichenfässern zu einem edlen Tropfen reifen, bis hin zur sorgsamsten Handwerkskunst, die in jeder Flasche steckt.

Jeder Schluck ist eine Reise durch die reiche Geschichte des Harzer Destillats. Wenn ihr also das nächste Mal in der Marienteichbaude sitzt und einen kühlen Jägermeister, einen herzhaften Jägermeister Manifest oder den scharfen Ingwergeschmack des Jägermeister Scharf genießt, denkt daran: Ihr seid Teil einer langen Tradition, die sich gegen den Strom stellt und ihren eigenen Weg geht – genauso unnachgiebig und charaktervoll wie der Likör in eurem Glas.

Lasst uns gemeinsam auf das anstoßen, was uns einzigartig macht. Auf das letzte Gallische Dorf im Harz, auf die Marienteichbaude – wo die Geschichte von Jägermeister weiterlebt.

Sekt & Prosecco

Prosecco Scavi & Ray (10,5% vol.)	0,1l 4,60 / 0,75l 24,90
Wölfti-Prosecco, mit Wölfti Quitte oder Wölfti Kirsch Likör	0,1l 5,90
Apérol Sprizz (Apérol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe)	0,2l 6,90
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Limette, frische Minze)	0,2l 6,90
Inge (die kleine Schwester von Hugo, mit Limette, frischem Ingwer und Wölfti Ingwerlikör)	0,2l 6,90

Heißgetränke

Tasse / Pott Kaffee Crema	2,90 / 3,50
(Kaffee Crema auf Wunsch auch gern mit pflanzlicher Milch)	zzgl. 0,50
Tasse/ Pott entcoffeinierter Kaffee	2,90 / 3,50
Espresso/ Doppelter Espresso	2,90 / 4,20
Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,10
große Tasse Milchkaffee	4,10
Heiße Schokolade/ mit Sahne	3,80 / 4,20
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,90
Latte Macchiato, Cappuccino oder Milchkaffee mit Hafermilch	zzgl. 0,50
Versüßen Sie sich Ihren Kaffee, Tee- oder Schoko-Genuss mit einem Schuss leckerem Sirup: Haselnuss, Vanille, Karamell oder Amaretto	je 0,50

„Die Welt sieht mit einem Kaffee in der Hand gleich viel besser aus.“ (Gleiches gilt übrigens auch für Tee)

Die einzig wahre Fee ist die Kaf-fee 😊 „Tee wärmt das Herz, Kaffee wärmt die Seele.“

„Kaffee ist wie Anstand. Es ist gut, wenn man einen hat.“ „Tea is a hug in a cup.“

Lust auf etwas Süßes?

Probieren Sie zu einem Kaffee oder Tee doch einfach noch ein leckeres Stück Kuchen.
Für unsere Backwaren wird Mehl aus der Mühle Sack in Langelsheim verwendet.

1 Stück Kuchen (Apfel-Streusel, Kirsch-Streusel oder Käsekuchen)	4,20
--	------