

Wir heißen Sie herzlich  
willkommen und wünschen  
guten Appetit



Bitte schauen Sie auch auf  
unsere Tageskarte

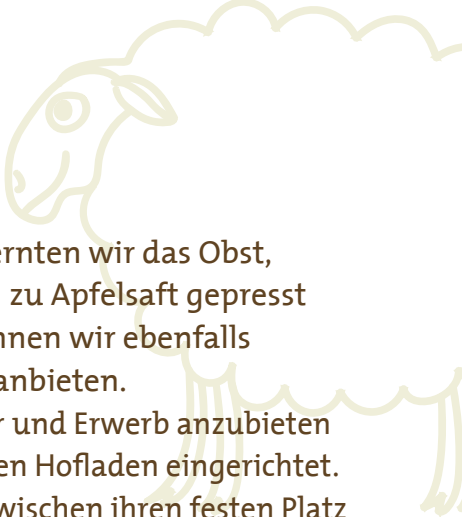


## ÜBER UNSEREN HOF

In erster Linie verstehen wir uns als Landwirtschaftsbetrieb, der derzeit ca. 100 ha Grünland bewirtschaftet. Viele unserer Wiesen liegen weitab auf Waldlichtungen, in Flusstälern und an Steilhängen des Harzes. 65 ha Weiden und Wiesen nutzen wir unmittelbar rund um Sophienhof. Im Mittelpunkt unserer Wirtschaft stehen ca. 120 Milchziegen aus deren Milch wir in der hofeigenen Käserei Frisch-, Weich- und Schnittkäse gewinnen und unser köstliches Ziegenmilcheis zubereiten.

Mit der anfallenden Molke und zusätzlichem Getreideschrot mästen wir Schweine aus eigener Zucht, aus deren Fleisch regionale Thüringer Wurstspezialitäten hergestellt werden. Schlachtung und Verarbeitung erfolgen am Hof nach traditionellen Verfahren.

Unser Lammfleisch stammt aus der 150-köpfigen Heidschnuckenherde, die von April bis Dezember ausschließlich im Freien gehalten wird. In unserem Wildgatter halten wir Damwild für den Bedarf unserer Almwirtschaft. Das angebotene Rindfleisch stammt von der eigenen kleinen Tiroler-Grauvieh-Herde. In einem Hühnermobil (versetzbarer Hühnerstall) halten wir 220 Bio-Legehennen.



Von mehreren Streuobstwiesen ernten wir das Obst, welches direkt auf der Ziegenalm zu Apfelsaft gepresst wird. Fisch, Obst und Gemüse können wir ebenfalls saisonal aus eigener Produktion anbieten.

Um diese Erzeugnisse zum Verzehr und Erwerb anzubieten haben wir unsere Almstube und den Hofladen eingerichtet. Die Ziegenalm Sophienhof hat inzwischen ihren festen Platz in den Ausflugs- und Ferienzeilen des Harzes erreicht. Möchten Sie selbst einmal länger am Ort verweilen, können wir Ihnen Übernachtungen in einer unserer Ferienwohnungen oder im Ferienhaus anbieten. Der Zutritt zu den Stallanlagen und die Mithilfe bei der Versorgung der Tiere ist nur für unsere Übernachtungsgäste reserviert. In unserem Strohhallenhaus, als Saal unserer Gastronomie, richten wir gern Ihre Feierlichkeiten aus oder umrahmen Ihre Ausflüge und Wanderungen. Zu Hochzeiten oder Jubiläen überraschen Sie Ihre Gäste mit der Atmosphäre des Raumes und dem naturnahen Panorama.



Bilder und alle Informationen rund um die Ziegenalm finden Sie auf unserer Webseite **[www.ziegenalm.de](http://www.ziegenalm.de)**.

# Speisekarte

## SUPPEN & SALATE

Suppe saisonal s. Tageskarte

Gemischter Salat mit Dressing 4,90 €

Tomaten-Käseteller mit Salat und Baguette 7,90 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

Gebackener Ziegenkäse mit Beilage auf Brot 8,90 €

Grillkäse mit Salat und Baguette 8,90 €

Bunte Käsepralinen mit Butter und Baguette 7,50 €

Bio-Spiegeleier mit Bratkartoffeln 4,90 €

Hausgemachter Kräuterquark mit Ofenkartoffel 4,90 €

Bohnengulasch mit Baguette 6,50 €

## KLEINE SPEISEN

Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Brot 4,90 €

Ziegenrostbratwurst mit Sauerkraut und Brot 6,90 €

Lammbockwurst mit Brot 3,50 €



Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir vorrangig hofeigene Produkte.

## HAUPTGANG

<b>Lammbraten</b> mit gebutterten grünen Bohnen und Thüringer Klößen	13,90 €
<b>Ziegenrostbratwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	10,50 €
<b>Lammsülze</b> mit hausgemachtem Kräuterquark und Bratkartoffeln	9,90 €
<b>Lammragout</b> mit Brot	7,90 €
<b>Rinderroulade</b> mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	12,90 €
<b>Thüringer Rostbratwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	8,80 €
<b>Wellfleisch</b> mit Sauerkraut auf Brot	7,50 €
<b>Krustenbraten</b> mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	9,90 €
<b>Wildbraten</b> Hirsch oder Wildschwein mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Thüringer Klößen	15,90 €
<b>Rehbraten</b> saisonal und nach Jagderfolg mit Erbsengemüse und Kartoffelstampf	15,90 €



Auf Wunsch bieten wir auch jedes Gericht als Seniorenportion und berechnen 1,50€ weniger.

## KALTE SPEISEN

<b>Schweineschmalz</b> mit Gewürzgurke auf Brot	2,50 €
<b>Räucherspeck</b> mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Senf auf Brot	3,90 €
<b>Wurstbrot</b> mit dreierlei Sorten	3,80 €
<b>Käsebrot</b> mit dreierlei Sorten	3,80 €
<b>Hirtenplatte</b> wahlweise Wurst, Käse oder gemischt	8,80 €
<b>Hirtenplatte für 2 Personen</b> wahlweise Wurst, Käse oder gemischt	16,00 €

## KINDERGERICHTE

<b>Zwei Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus	3,50 €
<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce	3,50 €
<b>Ein Spiegelei</b> mit Kartoffelbrei	3,80 €
<b>Ein Ziegenwürstel</b> mit Kartoffelbrei	4,90 €



Wünschen Sie eine Übersicht aller Allergene und Zusatzstoffe in unserer Karte, ist Ihnen unser Personal gern behilflich.

## ZIEGENMILCH GETRÄNKE

Ziegenmilch kalt oder erwärmt	1,50 €
Ziegenmilch mit Kakao kalt oder erwärmt	2,00 €

## WARME GETRÄNKE

Kaffee	1,80 €
Espresso	1,50 €
Milchkaffee	2,90 €
Capuccino	2,20 €
Getreidekaffee BIO	1,80 €
Heiße Schokolade	2,20 €
Tee-Kännchen "Eilles Tee"	2,50 €
Darjeeling, Grüner Tee, Kräutergarten, Früchtemischung	

## KALTE GETRÄNKE

Selbstgepresster Apfelsaft	0,2l / 0,5l	2,30 € / 4,80 €
Apfelschorle	0,2l / 0,5l	2,30 € / 4,80 €
Gartenlimonade	0,2l / 0,5l	1,90 € / 3,90 €
Orange, Zitrone, Holunder		
Kräuterhexe Kräuterlimonade	0,3l	2,50 €
Almdudler Alpenkräuterlimonade	0,35l	2,50 €
Vita Cola	0,2l	1,90 €
Wasser spritzig / medium	0,25l	1,80 €
Tonic	0,25l	2,50 €
Ginger Ale	0,25l	2,50 €

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

<b>Pils</b> Sternquell vom Fass	0,3l / 0,5l	2,20 € / 3,20 €
<b>Almradler</b> Almdudler und Bier	0,3l / 0,5l	2,20 € / 3,20 €
<b>Schwarzbier</b> Köstritzer	0,5l	3,20 €
<b>Hefeweizen</b> Schöffelhofer	0,5l	3,50 €
<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b> Erdinger	0,5l	3,50 €
<b>Alkoholfreies Pils</b> Clausthaler	0,3l	2,20 €

<b>Weißwein</b> Weingut Born	0,2l / 0,75l	3,90 € / 15,00€
Müller Thurgau, Kerner, Riesling		
<b>Rotwein</b> Camino de Castillo	0,2l / 0,75l	3,90 € / 15,00€
Tempranillo		
<b>Almspritzer</b> Almdudler mit Weißwein	0,2l	3,90 €
<b>Sekt</b> Rotkäppchen	0,2l / 0,75l	5,00 € / 15,00 €

<b>Glühwein</b>		2,50 €
<b>Grog</b>		2,50 €

## SPIRITUOSEN

<b>Ziegenfurz</b> Kräuterlikör	2cl	1,80 €
<b>Nordhäuser Wildkräuter</b>	2cl	1,80 €
<b>Nordhäuser Williamsbirne</b>	2cl	1,80 €
<b>Pircher Williamsbirne</b>	2cl	2,20 €
<b>Nordhäuser Doppelkorn</b>	2cl	2,00 €
<b>Eierlikör</b> selbstgemacht mit BIO-Eiern	2cl	2,20 €

serviert im Waffelbecher



## KUCHEN & TORTEN

Unsere Kuchen und Torten werden selbst gebacken. Gerne verraten wir Ihnen das heutige Angebot.

Stück Kuchen / Torte ab 2,50 €

## EIS-LECKEREIEN

Wir produzieren Speiseeis aus eigener Ziegenmilch nach alten Rezepten. Alle Eissorten sind ohne Farbstoffe, Aromen, Konservierungsstoffe und Emulgatoren. Das Fruchteis ist cholesterinfrei. Die Eissorten können variieren.

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeer
- Sanddorn
- Nougat
- Stracciatella
- Joghurt mit Frucht

### Eisschale nach Wunsch

je Kugel 1,20 €

Sahne 0,50 €

**Früchteeisbecher** 5,50 €

3 Kugeln Eis, saisonale Früchte, Erdbeersoße, Sahne

**Schokoladeneisbecher** 4,90 €

3 Kugeln Eis, Schokosoße, Sahne

**Schwedeneisbecher** 5,50 €

3 Kugeln Eis, Apfelmus, selbstgemachter Eierlikör

**Eiscafé** mit einer Kugel Eis, Sahne 3,50 €

**Eisschokolade** mit einer Kugel Eis, Sahne 3,50 €