

Wir heißen Sie herzlich
willkommen und wünschen
guten Appetit



Bitte schauen Sie auch auf
unsere Tageskarte

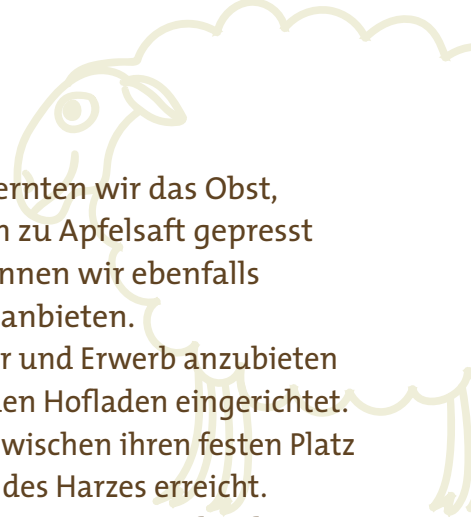


ÜBER UNSEREN HOF

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**.

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 6,90 €

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark 5,90 €

Bohneneintopf 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

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

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

KINDERGERICHTE

Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus	3,50 €
Nudeln mit Tomatensauce	3,50 €
Ein Spiegelei mit Kartoffelbrei	3,80 €
Ein Ziegenwürstel 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

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

Weißwein Weingut Born 0,2l / 0,75l 3,90 € / 15,00 €

Müller Thurgau, Kerner, Riesling

Rotwein Camino de Castillo 0,2l / 0,75l 3,90 € / 15,00 €

Tempranillo

Almspritzer Almdudler mit Weißwein 0,2l 3,90 €

Sekt Rotkäppchen 0,2l / 0,75l 5,00 € / 15,00 €

Glühwein 2,50 €

Grog 2,50 €

SPIRITUOSEN

Ziegenfurz Kräuterlikör 2cl 1,80 €

Nordhäuser Wildkräuter 2cl 1,80 €

Nordhäuser Williamsbirne 2cl 1,80 €

Pircher Williamsbirne 2cl 2,20 €

Nordhäuser Doppelkorn 2cl 2,00 €

Eierlikör 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 €