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

Team GASTRO URBAN

Große Salate

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

Vegi	**Großer bunter Salatteller**[1,7,10,A,K]	**11,90€**
Vegi	**Gemischter Salat mit gebratenen frischen Champignons**[1,7,10,A,K]	**13,90€**
Vegi	**Gemischter Salat mit gebackenem Ziegenkäse**[1,7,10,A,K,G]	**15,90€**
	Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen[1,7,10,A,K]	**15,90€**

Alle Salate servieren wir mit unserem selbstgemachten Quitten-Balsamico-Dressing.[10,J]

Ofenkartoffel

Klassische Knolle auf Salatbeilage mit selbstgemachtem Kräuterquark!

Vegi	**Ofenkartoffel mit Kräuterquark**[7,G,J]	**9,90€**
Vegi	**Ofenkartoffel mit Kräuterquark & gebratenen frischen Champignons**[7,G,J]	**11,90€**
	Ofenkartoffel mit Kräuterquark & gebratenen Hähnchenbruststreifen[7,G,J,D]	**12,90€**

Kids

Vegi	**Pommes mit Ketchup & Mayonnaise**[1,A]	**5,90€**
	Fischstäbchen mit Spinat und selbstgemachem Kartoffelpüree[1,A,G]	**9,90€**

Flammkuchen

Der geheime Aufstrich macht den Unterschied – probiert ihn aus!

	Flammkuchen Elsässer Art, jungem Lauch, Edamer, Speck & Zwiebeln[1,3,7,A,G]	**12,90€**
	Flammkuchen mit Feta, Spinat, Edamer [,3,7,A,G]	**13,90€**
Vegi	**Flammkuchen mit Tomate, Edamer, Walnüssen, Goslarer Honig & Ziegenkäse**[1,3,7,A,G,H]	**13,90€**

Burger im Brioche Brötchen

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

Chili Cheese Pulled Pork Burger im Brioche Brötchen mit Chili Cheese Sauce, Cole Slaw und Pommes[11,G,I,A,C] **14,90€**

Chicken Burger im Brioche Brötchen mit Cole Slaw, wilder Sauce, Rucola und Chili Cheese Fries [,G,I,A,C] **15,90€**

Unsere mega Pommes gehen immer mit Ketchup und Mayonnaise.

Harzer Rippchen

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

Hausgemachte Harzer Rippchen mit Cole Slaw BBQ-Sauce und unserem Baguette[1,8,10,I,J] **17,90€**

Hausgemachte Harzer Rippchen „all you can eat!“ mit Cole Slaw, BBQ-Sauce und unser Baguette[1,8,10,I,J] **22,90€**

plus mega Chili Cheese Pommes[1,G,I] **2,90€**
oder plus einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark[G] **3,90€**

Wildfangs Klassiker

Großartige und meist regionale Gerichte mit ganz viel Liebe gemacht!

Kartoffelgeröstel mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei, Gewürzgurken und Remoulade	**12,90€**
Käsespätzle mit unseren berühmten Röstzwiebeln [1,3,7,G,I,A]	**13,90€**
Vegi Handgemachte Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce	**13,90€**
Regionale Wildcurrywurst mit knusprigen Pommes, Mayo und Salatbeilage [1,A,I,J]	**14,90€**
Leber „Berliner Art“ - rosa gebraten - mit handgemachtem Kartoffelpüree, dunkler Sauce, gerösteten frischen Äpfeln und Zwiebeln [1,7,A,G]	**13,90€**
Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle und Salatbeilage	**14,90€**
Regionaler Fleischkäse von Eggers aus dem Ofen, auf dunkler Sauce mit frischen Bratkartoffeln, Senf und Spiegelei [3,9,I,J,C]	**15,90€**
Gebackenes Zitronen-Limetten-Hühnchen an reichlich gemischtem Salat und selbstgemachter Kürbiskernmayonnaise [,1,3,7,9,A,C,J]	**15,90€**
Regional prämierte harztypische Wildbratwürste mit handgemachtem Bärlauchkartoffelpüree, Salamichips und mit Goslarer Honig selbstgemachtem Walnusssenf [7,9,I,J,H,G]	**16,90€**
Rosa gebratenes Roastbeef an frischen, knusprigen Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce [7,11,J,G]	**17,90€**

Markttage

Achtet auf unsere Markttage: Wir kaufen auf dem Wochenmarkt frisch und regional ein und kochen Euch mit diesen Zutaten etwas Leckeres.

Unser Kaffee & Kuchen Angebot

Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen mit echter Schlagsahne und einer Tasse Schümlikaffee[1,3,A,G]	**5,50€**
Warmer Gebirgsapfelstrudel mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis[1] **und frischer Schlagsahne**[1,3,5,7,8,A,G]	**6,90€**

Alkoholfreie Getränke

Beste Marken frisch serviert!

Coca-Cola[1,7,11,12], **Coca-Cola light**[1,7,11,12] **Sprite**[1,11] **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	**0,35l Fl.**	**3,50€**
Sprudel oder still	**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	**0.33l Fl.**	**3.90€**
VIO Schorle Rhabarber oder Johannisbeere	**0.33l Fl.**	**3.90€**
Vaihinger Saft	**0,2l**	**3,50€**
Orange, Rhabarber, Apfel-Naturtrüb	**0,4l**	**5,10€**
Vaihinger Nektar		
Erdbeere, Maracuja[11], **Kirsche,**	**0,2l**	**3,50€**
Mango oder Banane[11]	**0,4l**	**5,10€**
Vaihinger Schorle		
Apfel, Erdbeere, Mango	**0,2l**	**2,50€**
oder Maracuja[11]	**0,4l**	**4,60€**

Kaffee

I-O - Espresso aus Leidenschaft

Tasse Schümlikaffee[1,2]	2,90€
Becher Schümlikaffee[1,2]	3,50€
kleiner Cappuccino[1,2,G]	3,30€
großer Cappuccino[1,2,G]	3,90€
großer Milchkaffee[1,2,G]	4,50€
Espresso[1,2]	2,30€
Espresso Macchiato[1,2,G]	2,50€
Schokopresso[1,2,G]	4,90€
Großer Latte Macchiato[1,2,G]	4,90€
mit Flavour plus (+)	0,70€

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

Schokoladen

Azuco - Verführung in Kakao

Heiße Trinkschokolade[G] Vollmilch mit Milchschaum	3,50€
mit Sahne	3,90€
Weiße Schokolade[8,G] mit dem Hauch feiner Vanille mit Milchschaum	3,50€
mit Sahne	3,90€
Dunkle Schokolade[G] mit Milchschaum	3,50€
mit Sahne	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€**
Winzer Nordheim – Württemberg – 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[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€

Prosecco

SCAVI & RAY - unvergleichliche Frische und italienische Eleganz!

Prosecco Scavi & Ray	0,1l	4,90€
Prosecco Scavi & Ray auf Eis	0,15l	5,90€
und als Flasche	0,75l Fl.	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

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

Bacardi mit Coca Cola[1,7,11,12]	**7,90€**
9 Mile mit Bitter Lemon[11,13]	**7,90€**
43er mit Milch[1,G]	**7,20€**
Southern Comfort mit Ginger Ale[1]	**7,90€**
Bombay Sapphire mit Tonic[11,13]	**7,90€**
Tangueray Gin mit Tonic[11,13]	**8,60€**
Campari mit Orangensaft[1]	**7,60€**
Jägermeister mit Orangensaft	**7,90€**

Spirituosen

Bitte Vorsicht, es kann Schwindel eintreten!

Liköre (4cl.)	**Vol.%**	
43er	**31%**	**3,90€**
Pernod	**40%**	**3,90€**
Campari[1]	**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€
Ramazzotti	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, Tennesse	40%	5,90€
Jim Beam, Bourbon	40%	5,60€

Brände (2cl)	Vol.%	
Grappa	40%	3,60€
Fürst Bismarck	38%	3,20€
Obstler	38%	3,20€
Williams Birne	40%	3,20€
Himbeergeist	42%	3,20€
Sierra Tequila silber	38%	3,50€

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 Phenylaninquelle	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

gastro urban GmbH | Markt 6 | D-38640 Goslar | Amtsgericht Braunschweig HRB 204071
Geschäftsführer: Alexander Scharf | USt-IdNr.: DE288187879 | Steuer-Nr.: 21/203/30004