

April – Mai – Juni



Spargelgenuss
Frisch-leicht-unwiderstehlich
14. April bis 24. Juni

Genießen Sie bei uns das beliebte Gemüse in vielen Variationen

Oberharzer Spargelcremesuppe mit Sahnehaube ab 4,50 €

Spargel klassisch

Frischer Stangenspargel
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter und Salzkartoffeln
mit Rührei 18,50 €
mit Schinken 22,50 €
mit Schnitzel 24,50 €

Ab Mai bieten wir zusätzlich *frische Erdbeeren* als Dessertvariationen!



Der Schnitzel-Donnerstag

Jeden Donnerstag*
Schnitzel mit einer Beilage für nur 13,50 €
Ganzjährige Aktion!

Aus folgenden Beilagen dürfen Sie gerne wählen:
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln, Semmelknödel, Rahmchampignons, Beilagensalat, Apfelrotkohl, Mischgemüse oder mit Schinken, Tomate und Käse überbacken.
Für nur je 2,00 € können Sie weitere Beilagen hinzubestellen.
*Nicht an folgenden Feiertagen (1.5. | 29.5. | 25.12. | 1.1.)

Juli – August – September – Oktober



Der Pilzkönig
im Oberharz
10. Juli bis 28. September

Die besten Pilze frisch aus der Region lecker zubereitet durch Küchenmeister und Pilzspezialist Olaf Reinhold

Frische Pfifferlinge im Rahm
mit Semmelknödel 19,50 €
mit Schweineschnitzel und Kroketten 24,50 €
mit Hirschkalbsteak und Kroketten 29,50 €
Teller echte Harzer Hexenpilzsuppe mit flockenstieligem Hexenpilz 9,00 €



Weitere Pilze wie zum Beispiel Perlpilze, Steinpilze, Rotkappe, Hexenröhrlinge und Maronen sucht Olaf Reinhold selbst in den Oberharzer Wäldern aus, und diese werden je nach Witterung ab Ende Juli frisch angeboten.

Das gibt es nur im Berghotel Glockenberg!

Oktober – November – Dezember – Januar



Wild auf Genuss
Herzhaft und natürlich
26. September bis 30. Januar

Frische Wildspezialitäten aus den heimischen Wäldern des Nationalparks Harz. Das Wild erwerben wir von hiesigen Jägern aus dem Jagdgebiet Brocken.

Harzer Hirschgulasch nach Jäger-Art mit Champignons, Rotkohl und Semmelknödel 23,00 €
Hirschrückenmedaillons „Glockenberg“ dazu Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren und Kartoffelkroketten 32,50 €
Andreasberger Hirschsteak auf Pilzrahmsauce, dazu Wildapfel mit Preiselbeeren und Semmelknödel 29,00 €



Goldbraun und zart
Genussvolle Gänsezeit
6. bis 16. November
und 5. bis 23. Dezember

Gänsebrust oder Gänsekeule an einer Apfel-Rosinen-Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Tagespreis

Betriebsferien

Vom 17. November bis 4. Dezember machen wir Urlaub und kommen mit frischer Energie am 5. Dezember zurück.

Adventszeit – Weihnachten – Silvester

Unser Menü zur Adventszeit für Ihr Adventessen oder Ihre Weihnachtsfeier

Hexenpilzsuppe oder Hühnerkraftbrühe
Gänsebrust oder Gänsekeule an einer Apfel-Rosinen-Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
Honig-Zimt-Parfait mit Vanillesauce

Unsere Menüpreise können wir erst im Herbst kalkulieren, gerne unterbreiten wir dann ein Angebot.

Ihre Weihnachtsfeier im Oberharz

Haben Sie Ihre Weihnachtsfeier schon geplant?

Feiern Sie mit Freunden, Vereinskameraden, Familie und Kollegen. Wir bieten Ihnen in der Adventszeit weihnachtlich dekorierte Räumlichkeiten für bis zu 90 Gäste (oder bis zu 200 Gäste in allen Räumen) an.

Unser frisch renovierter Saal und das Restaurant bieten ein modernes Ambiente mit traumhaftem Ausblick auf Sankt Andreasberg

Wir organisieren auf Wunsch einen Glühweinempfang an der Feuerschale auf unserer Panoramaterrasse. Anschließend servieren wir in der warmen Stube ein weihnachtliches Menü oder Buffet.

Weihnachten und Silvester 2025 im Berghotel Glockenberg

Wir sind an allen Feiertagen für Sie da und haben wie folgt geöffnet.

Heiligabend 11.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 20.00 Uhr

1. und 2. Feiertag 11.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 21.00 Uhr

Silvester 17.00 bis 23.00 Uhr mit Silvesterbuffet für 40,00 € pro Person

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Berghotel Glockenberg! Preisänderungen vorbehalten.