

April - Mai - Juni



Spargel...
weil ich ihn liebe

11. April bis 24. Juni

Genießen Sie bei uns das beliebte Gemüse
in vielen Variationen

Oberharzer Spargelcremesuppe
mit Sahnehaube ab 3,50€

Spargel klassisch

Frischer deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und dazu Salzkartoffeln

mit Rührei 14,00€
mit Schinken 18,00€
mit Schnitzel 20,00€

Ab Mai bieten wir zusätzlich
frische Erdbeeren als Dessertvariationen!



Der Schnitzel-
Donnerstag

Jeden Donnerstag
Schnitzel mit einer
Beilage für nur 11,00€

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 1,00€ können Sie weitere Beilagen hinzubestellen.

Juli - August - September - Oktober



Der Pilzkönig
im Oberharz

13. Juli bis 16. Oktober

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

Frische Pfifferlinge im Rahm
mit Semmelknödel 15,00€
mit Schweineschnitzel 20,00€
mit Hirschkalbsteak 25,00€

Teller echte Harzer Hexenpilzsuppe 7,00€
mit flockenstieligem Hexenpilz

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



Wildes Rendezvous
auf dem Glockenberg

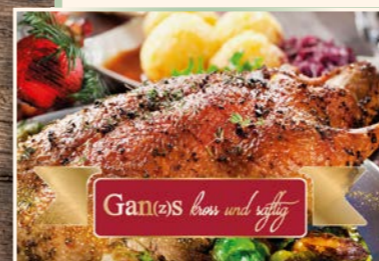
19. Oktober bis 30. Januar

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 19,00€
mit Champignons, Rotkohl und Semmelknödel

Hirschrückenmedaillons „Glockenberg“ 28,00€
dazu Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren
und Kartoffelkroketten

Andreasberger Hirschsteak 25,00€
auf Pilzrahmsauce, dazu Wildapfel mit Preiselbeeren
und Semmelknödel



Gans kross und saftig

9. bis 13. November
und 25. November bis
23. Dezember

Gänsebrust oder Gänsekeule 18,50€
an einer Apfel-Rosinen-Sauce, dazu Rotkohl
und Kartoffelklöße

Betriebsferien

Vom 14. bis 24. November machen wir Urlaub und kommen
mit frischer Energie am 25. November zurück.

Adventszeit - Weihnachten - Silvester

Unser Menü zur Adventszeit
für Ihr Adventsessen oder Weihnachtsfeier

Hexenpilzsuppe oder Hühnerkraftbrühe

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

Honig-Zimt-Parfait mit Vanillesauce

Menüpreis
28,00€
pro Person

Ihre Weihnachtsfeier im Oberharz

Haben Sie Ihre Weihnachtsfeier schon geplant?

Feiern Sie mit Freunden, Vereinskameraden, Familie und
Kollegen. Wir bieten Ihnen in der Advents-
zeit weihnachtlich dekorierte Räumlich-
keiten für bis zu 100 Gäste (oder bis zu
200 Gäste in allen Räumen) an.

Wir organisieren auf Wunsch einen
Glühweinempfang an der Feuerschale
auf unserer Panoramaterrasse mit Blick
auf Sankt Andreasberg. Anschließend ser-
vieren wir in der warmen Stube ein weihnachtliches
Menü oder Buffet.



Die Weihnachtsfeiertage 2022
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 11.00 bis 14.00 Uhr
und 17.00 bis 22.00 Uhr
abends mit **Silvesterbuffet**
für 32,50€ pro Person



In der Zeit vom 23. Dezember 2022 bis 9. Januar 2023
haben wir keinen Ruhetag und sind täglich für Sie da.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Berghotel Glockenberg!