



Die Historie

Im 1770 legten die Stiftsherren in dem Wäldchen südlich ihrer Kirche Wege und Bänke an. Etwa 20 Jahre später entstand dort eine bescheidene Gaststätte, die von Hildesheimer Bürgern gerne besucht wurde. Einen kleinen „Salon“ richtete man für die Tanzgesellschaften ein. „Prager Musikanten“ warteten im Sommer mit Musik auf, auch „Janischarenmusik“ gab es dort von 1802 an zu hören. 1805 spielten im „Hölzchen“ die Musiker der in Hildesheim in Garnison liegenden preußischen Soldaten. Zusammen mit dem ehemals kirchlichen Wald wurde das Berghölzchen später Eigentum der Klosterkammer. Im Jahre 1843 bildete sich ein Ausschuss zur Verschönerung des Berghölzchens, es wurden am Abhang Baumgruppen angepflanzt und vor dem Wirtshaus eine Terrasse angelegt. Von 1849 bis 1872 spielte in einem Steinbruch hinter dem Wirtshaus das Sommertheater „Tivoli“, in dem auch berühmte Schauspieler auftraten. 1862 kaufte die Stadt das Berghölzchen von der Klosterkammer.

Es ist heute mit seinen Anbauten – Hotelzimmer und Tagungsräume – eines der beliebtesten 4-Sterne-Konferenzhotels in Hildesheim und Umgebung.

Wunderschön: Der Blick auf die Stadt und das Innerste-Tal!





Do... – Do...! Menü

31,90€

Rote – Beete Schaumsuppe
mit Kastanienbällchen
*beetroot foam soup
with chestnut balls*

Euro 6,90

Geschmorte Hirschkeule
in Wacholderjus,
Rotkohl und Kartoffelklöße
*braised stag club
with juniper jus,
red cabbage and potatoe dumplings*

Euro 21,50

Birnen – Marzipan Pralinen
mit Glühweineis
Sahne und Feingebäck
*pear – marzipan pralines with mulled wine ice,
cream and biscuits*

Euro 6,90



Vorspeisen

To start with...

Roter Chicoreé
mit Ziegenfrischkäse, Honigfeigen
und Orangen- Senf Vinaigrette Euro 12,90
*Red chicory
With goat cream cheese, honey figs
and orange mustard vinaigrette*

Carpaccio vom Rind
mit Aceto Balsamico, Limette, Olivenöl
und gehobeltem Parmesan Euro 14,90
*beef carpaccio with balsamic vinegar,
lime, olive oil and planed Parmesan*

Gebratene Riesengarnelen
an Tomatensalsa
und bunten Salatspitzen Euro 14,90
*Roasted king prawns
on tomato salsa and colorful salad tips*

Suppen

Soups

Kürbis - Ingwercreme
mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl Euro 6,50
*Pumpkin - ginger cream
with roasted pumpkin seeds
and pumpkin seed oil*

Waldpilzessenz
mit Kräuterfritatten Euro 6,90
Mushroom essence with herbal threads



Fisch

Fish

Zanderschnitte
mit gebratenen Kräutersaitlingen,
Lauchzwiebeln und Risoleékartoffeln Euro 23,90

*Zander
with fried Saibling mushroom,
leek onions and potatoes*

Lachsforelle
-auf der Haut gebraten-
an Wurzelgemüse,
Meerrettich- Dillschaum und Reis Euro 24,50

*salmon trout
- roasted on the skin -
on root vegetables,
Horseradish dill foam and rice*

Vegetarisch

Vegetarian dish

Rote Bete Triangoli
mit Pilzen, Lauchzwiebeln,
Nusspesto und gehobeltem Parmesan Euro 14,50

*Beetroot Triangoli
with mushrooms, spring onions,
Nut pesto and planed Parmesan*

Vegetarischer Burger
mit Gemüse- Patty, Frischkäsecreme
und herzhaftem Kartoffelspalten Euro 12,50

*Vegetarian burger
with vegetable patty, cream cheese cream
and hearty potato slices*

Vegan

Vegan dishes

Zucchinischiffchen
mit Kürbis- Olivenfüllung
auf einem Hirsebett und Nusscreme Euro 12,50

zucchini with pumpkin olive filling on millet and nut cream



Hauptgerichte

Main courses

Kross gebratene Perlhuhnbrust
an Madeirajus, Wirsingwickel
und Mandel-Herzoginkartoffeln

Euro 22,50

*Crossed roast guinea fowl breast
Madeirajus, savoy cabbage
and almond duchess potatoes*

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Zitronenspalten, Steakhouse Fries
oder
warmer Kartoffel - Gurkensalat,
Preiselbeeren
und Salatvariation

Euro 24,50

*Viennese veal Schnitzel with a piece of lemon,
Steakhouse fries and a salad plate*

Kalbsleber
mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen
an Kartoffelstampf und Butterjus

Euro 19,50

*calf's liver
with fried onions and mushrooms
on potato mash and butter*

Rosa gebratener Hirschrücken
an Glühweinreduktion,
glasiertem Maronenkraut
und Specksemmelknödel

Euro 35,90

*Pink roasted deer backs
on mulled wine reduction,
glazed chestnut herb
and bacon dumplings*

Steakteller Berghölzchen
Steaks vom Schwein, Rind und Lamm
mit Würfelpotatoes, buntem Pfannengemüse
und gebratenen Zwiebeln

Euro 23,50

*Griddle plate "Berghölzchen" steaks of pork, beef and lamb
with onion rings, roast potatoes and vegetables*



Rumpsteak vom argentinischen Angus – Rind
mit geschmelzten Tomaten,
hausgemachter Kräuterbutter,
pikanten Chilikartoffeln und Salatteller

200 Gramm

Euro 26,90

250 Gramm

Euro 29,50

*Rump – steak of Argentinean Angus beef
with tomatoes, home – made herbs butter,
chili potatoes and a salad plate*

Züricher Kalbgeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce,
Kartoffelrösti und Salatvariation

Euro 24,50

*Zurich veal schnitzel
in mushroom cream sauce,
Potato and salad variation*

Kinder

For our kids

Schweinerei
Kleines Schweineschnitzel
mit Champignonsauce,
Karottenblumen
und Herzoginkartoffeln

Euro 8,50

*Escalope of pork with mushroom sauce,
carrots and duchesse potatoes*

Mafiosi
Bandnudeln alla Carbonara
mit Schinken und Parmesan

Euro 6,90

*Ribbon noodles alla carbonara
with ham and parmesan cheese*



Salate

Salads

Salat Nicoise mit Thunfisch,
Ei, grünen Bohnen,
Tomaten, Oliven
und Baguette

*Nicoise salad with tuna, egg, green beans
and French bread*

Euro 12,50

Gebratene Rinderfiletstreifen
an marinierten Blattsalaten,
Cherrytomaten
dazu Baguette

*Filet of beef stripes with salads,
Cherry tomatoes and French bread*

Euro 14,50

Großer Salat der Saison,
dazu Baguette

large salad plate with French bread

Euro 9,50

Dressingauswahl:

Dressing selection

Joghurtdressing

Yoghurt dressing

Kräutervinaigrette

Herb Vinaigrette

Cocktaildressing

Cocktail dressing

Mango-Limettenvinaigrette

Mango - Lime Vinaigrette



Und noch etwas...!

And something else

Internationale Käseauswahl
mit Schnitt- und Weichkäse,
garniert mit Trauben und Salzgebäck,
Stangenweißbrot und Butter

Euro 12,50

*International choice of cheese
with semi - hard cheese and soft cheese,
garnished with grapes and salty bakery,
French bread and butter*

Frisches Clubsandwich
mit Putenbrust, Käse
und kross gebratenem Speck,
dazu hausgemachte Kartoffelchips

Euro 11,90

*Fresh club sandwich with turkey breast, cheese,
fried bacon and home-made crisps*

Burger
Rindfleisch mit Käse, Bacon, Tomate und Gurke,
würzigen Kartoffelspalten
und Sour cream

Euro 11,90

*Burger: Beef with cheese, tomatoes, cucumbers,
spicy potato wedges, Sour cream*



Desserts

Dessert

Kürbiskernparfait
an gebratenen Aprikosen
*Pumpkin seed parfait
with fried apricots* Euro 7,90

Glühwein - Birne
mit Spekulatius - Crumble
Honig-Eis und Vanillesauce
*Mulled wine - pear
with speculoos - Crumble
Honey ice cream and vanilla sauce* Euro 7,90

Apfel - Marzipan Küchlein
an warmem Zwetschenragout
und Baiser
Apple - marzipan cake Euro 7,90