



## 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

39,90€

Kresseschaumsuppe  
mit Fischpraline  
*watercress soup  
with a fish praline*

Euro 6,90

Rosa gebratene Lammkrone  
auf Paprikagemüse, Rosmarinjus  
und cremiger Polenta  
*pink roasted lamb  
on paprika vegetables, rosemary jus  
and creamy polenta*

Euro 29,90

Mousse au chocolate  
an Fruchtspiegel und Feingebäck  
*mousse au chocolate  
served with fruit level  
and fine pastry*

Euro 6,90



## Vorab eine Kleinigkeit...!

*A little something in advance*

Geräucherte Lachsröschen  
lauwarmer Kartoffelrösti  
Limetten-Dill Dip

Euro 13,90

*Smoked salmon florets, warm potato rösti, Lime-dill dip*

Tatar vom Rinderfilet - *angemacht* -  
warmes Bauernbrot, Landbutter  
Salatbukett

90 Gramm

Euro 14,50

180 Gramm

Euro 21,90

*Tartar of beef fillet - turned on -, Warm country bread, country butter, salad bouquet*

Carpaccio vom gebeiztem Weiderind  
gehobelter Parmesan  
marinierter Pflücksalat

Euro 14,90

*Carpaccio of stained willow beef, planed parmesan, marinated pickle salad*

Crostini  
Riesengarnelen  
getrocknete Tomaten, Oliven  
Cocktailsauce

Euro 14,90

*Crostini, king prawns, dried tomatoes, olives, Cocktail sauce*

## Suppen

*Soups*

Kresseschaumsüppchen  
pochiertes Ei  
Käsestange

Euro 6,90

*Cress cream soup, poached egg, cheese stick*

Geflügel-Consommé  
Gemüse  
Prosciutto-Rucola-Caramelle

Euro 6,90

*Poultry consommé, vegetables, Prosciutto-rocket Caramelle*



## Fisch

*Fish*

Souffliertes Lachsfilet  
grüner Spargel  
cremigtes Butterpüree Euro 24,90  
*Souffled salmon fillet, green asparagus, creamy butter puree*

Kutterscholle - im Ganzen gebraten -  
Garnelen-Specktopping  
Rosmarinkartoffeln  
Salatvariation Euro 22,90  
*Plaice - roasted whole - Shrimp-specktopping, rosemary potatoes, mixed salad*

## Vegetarisch

*Vegetarian dishes*

Gratinierte Aubergine  
Gemüse-Kidneybohnenfüllung  
Reisbett  
scharfe Tomatensauce Euro 14,50  
*Aubergine au gratin, vegetables-kidney  
bean filling, bed of rice, hot tomato sauce*

Vegetarischer Burger  
Gemüse-Patty, Paprikadip  
herzhafte Kartoffelspalten Euro 12,50  
*Vegetarian burger  
vegetable patty, paprika dip, hearty potato slices*

## Vegan

*Vegan dishes*

Zucchini-Bandnudeln „alla Carbonara“  
Räuchertofu, Sojacreme  
frische Kresse Euro 12,50  
*Zucchini-Tagliatelle "alla Carbonara", smoked tofu,  
soy cream, fresh cress*



## Hauptgerichte

*Main courses*

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Zitronenspalten, Steakhouse Fries  
oder  
warmer Kartoffel-Gurkensalat  
Preiselbeeren  
Salatvariation Euro 24,50  
*Viennese veal Schnitzel, a piece of lemon, Steakhouse fries  
or  
warm potato-cucumber salad, cowberries, salad plate*

Saltimbocca vom Schweinefilet  
Tomaten-Tagliatelle  
Frischkäsesauce Euro 21,50  
*saltimbocca from the pig, tomato - tagliatelle, cream cheese sauce*

Steakteller Berghölzchen  
Steaks vom Schwein, Rind und Lamm  
Würfelpotatoes, buntes Pfannengemüse  
gebratene Zwiebeln Euro 23,50  
*Griddle plate "Berghölzchen" steaks of pork, beef and lamb  
onion rings, roast potatoes, vegetables*

Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind  
geschmelzte Tomaten  
hausgemachte Kräuterbutter  
pikante Chilipotatoes, Salatteller  
200 Gramm Euro 26,90  
250 Gramm Euro 29,50  
*Rump-steak of Argentinean Angus beef  
tomatoes, homemade herbs butter, chili potatoes, a salad plate*

Kalbsleber „Berliner Art“  
Kartoffelstampf  
Apfel-Zwiebelringe, Butterjus Euro 19,90  
*Calf's liver "Berlin style", mashed potatoes, apple-onion rings, butterjus*



Supreme vom Schwarzfederhuhn  
Bärlauchrisotto und Minigemüse Euro 22,50  
*Supreme of black-feathered chicken, wild garlic risotto, mini vegetables*

Lammkrone  
Tomaten-Anis-Sauce  
Ratatouille, gratinierte Kartoffeln Euro 34,90  
*crown roast of lamb, tomato-anise sauce, ratatouille gratinated potatoes*

Rinderfiletspitzen "Bourguignon"  
Frühlingslauch, Champignons, Speck  
Burgunderjus, Spätzle  
Salatvariation Euro 28,90  
*Beef fillet "Bourguignon", spring onions, mushrooms, bacon, burgundy jus, spaetzli, salad variation*

## Kinder

*For our kids*

Mafiosi  
Bandnudeln alla Carbonara  
Schinken, Parmesan Euro 6,90  
*Ribbon noodles alla carbonara  
ham, parmesan cheese*

Schweinerei  
Kleines Schweineschnitzel  
Champignonsauce,  
Karottenblumen  
Herzoginkartoffeln Euro 8,50  
*Escalope of pork, mushroom sauce,  
carrots, duchesse potatoes*



## Salate

*Salads*

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

Baguette

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

Euro 12,50

Gebratene Rinderfiletstreifen  
marinierte Blattsalate

Cherrytomaten

Baguette

*Filet of beef stripes, marinated leaf salad,  
cherry tomatoes, French bread*

Euro 14,50

Großer Salat der Saison,

Baguette

*large salad plate, French bread*

Euro 9,50

## Dressingauswahl:

*Dressing selection*

Joghurdressing

*Yoghurt dressing*

Kräutervinaigrette

*Herb Vinaigrette*

Cocktaildressing

*Cocktail dressing*

Mango-Limettenvinaigrette

*Mango-Lime Vinaigrette*

Senf-Vinaigrette

*Mustard Vinaigrette*



## Und noch etwas...!

*And something more*

Internationale Käseauswahl  
Schnitt- und Weichkäse  
garniert mit Trauben und Salzgebäck  
Stangenweißbrot und Butter  
Euro 12,50

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

Frisches Clubsandwich  
Putenbrust, Käse  
kross gebratener Speck  
frittierte Kartoffelstäbchen  
Euro 11,90

*Fresh club sandwich, turkey breast, cheese,  
fried bacon, fried potatoe sticks*

Burger  
Rindfleisch mit Käse, Bacon, Tomate, Gurke  
würzigen Kartoffelspalten  
Sour Cream  
Euro 11,90

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

„Surf and Turf“  
Kleines Rumpsteak 150g  
eine Riesengarnele,  
Sauce Aioli, bunter Salatbukett  
Stangenweißbrot  
Euro 20,50

*"Surf and Turf"  
Small rump-steak 150g, a king prawn,  
aioli sauce, colorful salad bouquet and French bread*





## Desserts

### *Desserts*

Dreierlei von der Erdbeere

- Balsamico-Erdbeeren / Erdbeer- Pfirsichsorbet /  
Erdbeersmoothie -

*three of the strawberry*

*- balsamic-strawberries / strawberry-peach sorbet / strawberry smoothie -*

Euro 7,90

Waldmeistercreme

karamellierte Ananaswürfel

Granatapfel

*Woodruff cream, caramelized pineapple, cubes of pomegranate*

Euro 7,90

Cheese Cake

frische Beeren

Kokosnusseis

*Cheese Cake, fresh berries and coconut ice*

Euro 7,90