



Osteroder Str. 7 ♦ 37412 Herzberg  
Telefon: 05521-8994-0 ♦ Fax: 05521-8994-38 ♦ E-Mail: [info@landhaus-schulze.de](mailto:info@landhaus-schulze.de)

Regionales für den Feinschmecker, Harzer Hausmannskost und offene herzliche Gastfreundschaft in gepflegter Landhausatmosphäre – Das alles erwartet den Besucher im **Landhaus Schulze**.

Das 1740 erbaute Gebäude wird seit ca. 1850 als Gasthaus betrieben und ist seit 1960 im Familienbesitz. Seit 1984 sind Michael und Birgit Schulze Eigentümer des liebevoll restaurierten Hauses.



Das Landhaus Schulze ist ein klassisches Fachwerkhaus, das im Laufe der Jahrzehnte hufeisenförmig gewachsen ist. Die mit viel Komfort ausgestatteten 20 Zimmer sind im Landhausstil mit handbemalten Bauernmöbeln eingerichtet und vermitteln eine heimelige Wohlfühlatmosfera.



Das Gleiche gilt für das Restaurant mit den warmen Holztönen und der liebevollen Dekoration durch Birgit Schulze. Im Restaurant finden bis zu 100 Gäste Platz und im einmaligen Innenhof können weitere 50 Gäste den Sommerabend mit Blick auf das Welfenschloss genießen. Kleine und große Gäste, auch gerne mit dem vierbeinigen Freund sollen sich wohlfühlen im Landhaus Schulze.

Qualität und Leistung in der Region und für die Region - so lautet das Motto der Familie im Landhaus Schulze. Unter dem Herzberger Schloss, im Zentrum von Herzberg, verwirklichen Michael und Birgit Schulze dieses mit Engagement und einer Herzlichkeit und Offenheit, die ihresgleichen suchen.

Fast alle der verwendeten Frischprodukte kommen aus der Region und mit den Lieferanten wurde ein gemeinsames Konzept für kulinarische Ideen entwickelt. Dazu werden regelmäßig besondere Programme ausgearbeitet. Ob „Bärlauch & Co.“, „Fit in den Frühling“ oder Wild- und Grünkohlspezialitäten parallel zu den Hausspezialitäten den Gast erwartet immer etwas Neues.

Sachkundig und mit Leidenschaft führt Michael Schulze seine Gäste durch die Weinkarte des gut sortierten Weinkellers.

In den 20 Jahren im Landhaus Schulze ist der Küchenchef Ulf Wachsmuth schon ein Teil der Familie und der gute Geist der Küche. Er unternimmt mit seinem Team saisonale kulina-



rische Streifzüge durch die gute regionale sowie die gehobene internationale Küche.

Im Ergebnis entstehen Speisen in besonderer Qualität, aus regionalen und frischen Produkten zu erschwing-

lichen Preisen.

So entsprechen Gerichte wie

- die Heuhaxe mit Wiesenheu gegart,
- der Schäferteller mit Barbiser, Bio-Lammfleisch,
- kreative Wildküche (etwas mediterran) z.B. mit ofenfrischem Rehrücken aus dem heimischen Wald und
- die Dessertspezialitäten wie Schokoladenfondue, Panakotta oder das Nachspeisenkarussell

dem Anspruch und dem Credo des Hauses.

Viele der liebevoll angerichteten Speisen werden auch in kleineren Portionen angeboten und für die Juniorgäste hält das Land-



haus Schulze eine extra Karte vor. Für die flexible Küche

sind auch individuelle Wünsche kein Problem.

Die freundliche Bedienung verwöhnt gerne und liebevoll die Gäste.

Um dem Gast erlebnis- und genussreiche Stunden zu geben, engagieren sich Birgit und Michael Schulze und das freundliche Landhausteam.

