

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns sehr, dass Sie hier sind und sich von uns verwöhnen lassen möchten. Frische Produkte und ein kreativer Koch sind das beste Rezept. Unser Schweinefleisch ist überwiegend vom Duroc-Schwein aus Thüringen, garantiert aus fairer und sehr guter Haltung. Unsere Wurstwaren beziehen wir von der „Fleischerei Leiste“, einer Fleischerei im Familienbetrieb in Wernigerode, die Sie auch in mehreren Läden in der Stadt finden. Unsere Steaks vom Rind sind von der Marke „Corona del Sur“, sie steht für argentinisches Rindfleisch in absoluter Premiumqualität.

Wir vermeiden so gut es irgend geht den Einsatz industriell verarbeiteter Produkte in unserer Küche. Sollte es einmal zu längeren Wartezeiten kommen, kann es daran liegen, dass viele Gäste zeitgleich bestellen und auch daran, dass wir die meisten Speisen für Sie frisch zubereiten.

Finden Sie in unserer Auswahl nicht das Richtige? Bitte sprechen Sie uns an!

Zeit, die wir uns nehmen,
ist Zeit, die uns etwas gibt.
(Ernst Ferstl)

Welcome to Altor Hotel

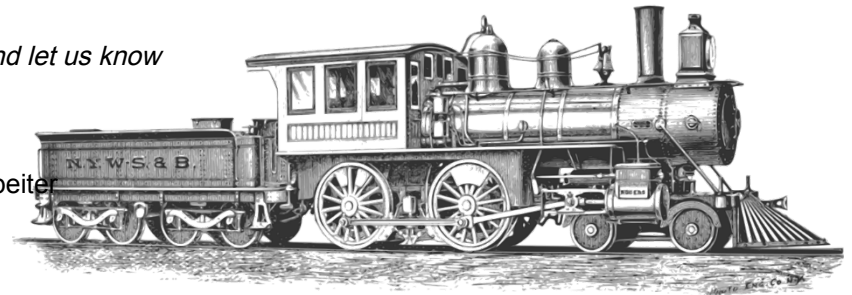
We are very pleased to Welcome you to our hotel to enjoy your stay here. Fresh products and a creative Cook are a perfect match.

Our pork is predominantly Duroc pigs from Thuringia, guaranteed to be fairtrade and of the highest quality. We source our sausages from "Fleischerei Leiste," a family-run butcher shop in Wernigerode, which you can also find in several stores throughout the city. Our beef steaks are from "Corona del Sur", best premium beef of Argentina.

We avoid using industrially processed products in our kitchen as much as possible. Long wait times may be due to many guests ordering at the same time or because we prepare most dishes fresh for you.

If there is anything, what you would like to have additional or any suggestions then please approach us and let us know

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant „1835“! Ihre Familie Maurice Fritschler & alle Mitarbeiter
Enjoy your stay in our Restaurant "1835"! Your Hosts Maurice Fritschler and all Employees



Alle Schnitzelvarianten auch als XL-Variante zzgl. € 8 | all escalope dishes can also be changed XL-variation + € 8

Alle Burger auch mit doppeltem Patty für 6,00 mehr, zusätzlich Cheddar, Bacon oder Jalapeños nur € 1,00.

All Burgers can be upgraded with a double patty for € 6,00 extra and cheddar cheese, bacon or jalapeños for just € 1,00.

Übrigens.... Wer unserem Service verraten kann, warum unser Restaurant „1835“ heißt, hat sich einen Schnaps verdient!

Vorspeisen und kleine Gerichte / Salads and Snacks

Taigatrommel

hausgemachte Soljanka | Zitrone | saure Sahne | Baguette 7

homemade „Soljanka“ | lemon | sour cream | baguette 7

Brockenexpress

Bärlauchcremesüppchen | Scampispiß | Baguette 8

wild garlic cream soup | scampi skewers | baguette 8

Per Bahn frisch aus dem Brockengarten

Rohkostsalat 6.50

Small raw vegetable salad 6.50

Schrankenwärters Traum

Würzfleisch mit Käse überbacken | Baguette 8

Große Portion 12

Creamy braised pork loin cubes gratinated with cheese | baguette 8

large portion 12

Eisenbahnerschnitte

gebackener Hirtenkäse | Tomate | Paprika | Knoblauch | Zwiebel |

Baguette 10

baked sheeperd's cheese | tomato | bell pepper | garlic | onion |

baguette 10

Bluebell Railway

Rosa gebratenes Roastbeef | Bärlauchmayo | Kapernäpfel | Baguette 10

cold roastbeef | wild garlic mayonnaise | capsicum | baguette 10

Lumpensammler

Bunter Salatteller | Blattsalat | Garnelenspiß oder gratinierter Ziegenkäse 14

colorful salad plate | scampi skewer or goat cheese au gratin 14

Hauptgerichte / main courses

Gepäckträgers Sonntagsschmaus

Lammkeulenbraten | Rosmarinjus | grüne Bohnen | Rosmarinkartoffeln 24

Direktors Lieblingsessen

Langsam gegarte Lammhaxe | Thymianjus | mediterranes Gemüse | Kartoffelpüree 28

Eisenschwein

Französische Maishähnchenbrust | Champignons in Rahm | Mandelbrokkoli | Rosmarinkartoffeln 23

Schaffners Hobby

Rostbrätl | Duroc-Schweinenackensteak | Senf | Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln 23

Oberamtmann's Gaumenfreude

Rinderfilet 200g | Sc. béarnaise | bunte Karotten | Kartoffelgratin 30

Knatterbahn

Wildschweinbraten | Schwarzbiersauce | Rosenkohl | Klöße | Preiselbeerbirne 24

White Starline

Zanderfilet gebraten | Bärlauchveloté | mediterranes Gemüse | Kartoffelgratin 22

Gepäckträgers Abendmahl

Wiener Schnitzel vom Kalb | Kartoffelsalat | Feldsalat 23

Heuwender(Empfehlung)

Paul-Schnitzel vom Schwein | frischer Knoblauch | Hirtenkäse | Sc. Hollandaise | mit Käse überbacken | Pommes frites 24

Schraubeneimer

Barbecueburger – hausgebackenes Bun | gegrilltes Rindfleisch-Patty | Barbecuesauce | Spiegelei | Zwiebeln | Bacon Pommes frites 19

Dieselschlorz

Cheeseburger – hausgebackenes Bun | gegrilltes Rindfleisch-Patty |

Hamburgersauce | Cheddar | Tomate | Gewürzgurke | Pommes frites 18

Roast leg of lamb | rosemary jus | green beans | rosemary potatoes 24

Slow-cooked lamb shank | thyme jus | mediterranean vegetables | mashed potatoes 23

French corn-fed chicken breast | mushrooms in cream | almond broccoli | rosemary potatoes 23

Duroc pork neck steak | mustard | braised onions | fried potatoes 23

Beef tenderloin | béarnaise sauce | colorful carrots | potato gratin 24

roast wild boar | black beer sauce | Brussels sprouts | potato dumplings 24

Fried pike-perch fillet | wild garlic velouté | mediterranean vegetables | potato gratin 22

original Vienna escalope | potato salad | lamb's lettuce 23

pork escalope | garlic | sheeperd's cheese | Sc.hollandaise | gratinated with cheese | french fries 24

Barbecueburger – grilled beef burger | homemade bun | barbecue sauce | onions | fried egg | bacon | French fries 19

Cheeseburger – grilled beef burger | homemade bun | hamburger sauce | cheddar cheese | tomato | salad | pickle | french fries 18

Vegetarisch & Nudeln / Vegetarian & Pasta

Heulboje
Tagliatelle | leichte Zitronensauce | Blattspinat | Garnelen | Parmesan 22

Tagliatelle | light lemon sauce | leaf spinach | shrimp | parmesan 22

Hörnerlok
Tagliatelle | Knoblauchcreme | getrocknete Tomaten | Rinderfiletspitzen 22

Tagliatelle | garlic cream | dried tomatoes | beef tenderloin tips 22

Für Beilagenänderungen an den Gerichten berechnen wir einen Aufpreis von € 2. | For siders changes to our dishes we charge a surcharge of € 2

Zusätzliche Beilagen

Pommes Frites Salzkartoffeln Wedges	3
Ofenkartoffel mit Kräutercreme	4.50
geschmorte Zwiebeln	2
Champignons in Rahm oder gebraten Pfannengemüse	
Mischgemüse Rotkohl Butterbohnen je	3.50
Sc. Hollandaise Braten- Pfeffer- Jägersauce je	3

additional siders

french fries boiled potatoes wedges	3
baked potato with herb crème	4.50
stewed onions	2
grilled mushrooms or in cream stir-fried vegetables	
mixed cooked vegetables red cabbage butter beans	3.50
Sc. Hollandaise gravy- pepper- mushroom sauce	3

Unsere Preise verstehen sich in € und beinhalten die Mehrwertsteuer - Our Prices are all in Euro and include Taxes

Senf | Ketchup | Mayo | BBQ-sauce je

0.50

mustard | ketchup | mayo | BBQ sauce

0.50

Dessert ...zum krönenden Abschluss

Schwarzer Schwan

halbflüssiges Schokoküchlein | Mangosorbet | Früchte 8

St. Kitts Scenic Railway

Ananascarpaccio | Cocoseis | Rohrzucker | (Rum) 8

Galaexpress

Apfel Tarte Tatin | Vanilleeis | Schlagsahne 8

Lady in red

Vanilleeis | heiße Kirschen | Schlagsahne 8

Ferkeltaxi

Pannacotta | Erdbeerragout 8

Appeninnen-Express

Cheesecakedessert | frische Früchte 8

chocolate Muffin with liquid core | mango sorbet | fruits 8

pineapple carpaccio | coconut ice cream | cane sugar | (rum) 8

apple tarte tatin | vanilla ice cream | whipped cream 8

vanilla ice cream | hot cherries | whipped cream 8

panna cotta | raspberry sauce 8

cheesecake dessert | fresh fruits 8

Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige, die den Geschmack
zu schätzen wissen.

Konfuzius