

Altwernigeröder Kartoffelhaus



Vorspeisen

1. „Puffer-Lachs-Törtchen“ **-TOP-** 7,90 €
der kleine Appetitanreger (4/5/7/13)
3. **Kartoffelecken** 5,80 €
mit hausgemachter Kartoffelcreme (4/5/16)
4. **Folienkartoffel** 6,60 €
mit Kartoffelcreme, Quark oder Tzaziki (4/5/13)
6. **Panierte Champignons** 5,90 €
mit Tzaziki und Salatgarnitur (4/5/7/9/13)

Salate

14. **Gemischter Salat** (4/5) 4,80 €
15. **Tomate – Mozzarella** (4/5) 6,90 €
16. **Salat à la Kartoffelhaus -TOP-** 9,90 €
Mixsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Weißkraut, Thunfisch und Schafskäse (1/4/5)
17. **Salat der vier Jahreszeiten** (4/5) 10,50 €
stets der Jahreszeit angepasste Mixsalate, Tomate, Gurke, Puten- und Käsestreifen, Obst der Saison
– Auf Wunsch reichen wir Ihnen zu allen Salaten Kräuterbaguettes (1/4/9) –

Suppen

20. **Deftige Kartoffelsuppe** (18) 4,80 €
21. **Soljanka** (1/2/4/5) 4,80 €
22. **Tomatencremesuppe** 4,80 €
mit Sahnehäubchen (4)

Herzhaftes von Grill und Pfanne

30. „Altwernigeröder Grillteller“ 18,50 €
Rinder- und Schweinesteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Schmorwurst, gebratene Zwiebeln, scharfer Dip, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Krautsalat (1/3/4/5)
31. **Kartoffelhausteller (Lecker) -TOP-** 16,40 €
Schweine-, Hähnchenfilet- und Putenmedaillons, Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten (2/4/9)
33. **Ein gut gelagertes Rumpsteak (250g)** (4/13/16) 19,90 €
mit Kräuterbutter, Kartoffelecken und Salatgarnitur
34. **Rinderroulade** 12,90 €
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (1/5/13)

35. **Schnitzel mit frischen Champignons -TOP-** 11,90 €
in Rahm m. Kartoffelkroketten, Salatgarnitur (4/7/9)
36. **Schnitzel „Mailänder Art“ -TOP-** 13,60 €
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatensoße und Kartoffelecken (1/4/5/16)
37. **Zwei gebratene Hähnchenbrustfilets** 12,90 €
m. Kartoffelecken, Kartoffelcreme, Tomatensoße, Salatgarnitur (1/4/16)
41. **Drei Lammfiletspieße**, 19,70 €
mariniert in Knoblauchöl mit Schafskäse, dazu Prinzessbohnen und Folienkartoffel mit hausgemachter Kartoffelcreme (4/13)
42. „Drecksarren“ **-TOP-** 15,50 €
3 Schweinemedallions mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln (1/4)
43. **Schweinehaxe mit Sauerkraut -TOP-** 11,90 €
und Salzkartoffeln (1/5/13)
44. **Holsteiner Schnitzel** 13,80 €
zwei Spiegeleier mit Speck, Bratkartoffeln, Quark, Gewürzgurke und Salatgarnitur (1/4/5/7/9/13)
46. **Kalbsleber dazu Kartoffelbrei -TOP-** 13,90 €
mit gebratenen Apfel- und Zwiebelringen (4)
49. **Schupfnudelpfanne** 12,10 €
mit gebratenen Putenstreifen und Champignons in Rahm (7/9/17)

Rund um die Kartoffel

50. **Folienkartoffel** (1/4/13) 7,90 €
mit frischen Champignons in Rahm und Salatbeilage (1/4/13)
51. **Pellkartoffeln satt „nach Art des Hauses“** 8,40 €
mit Quark, Kartoffelcreme und Tzaziki (1/4)
52. **Vier Kartoffelpuffer mit Apfelmus -TOP-** 6,90 €
(auf Wunsch mit Ahornsirup oder Zucker) (5/7/9/15/17)
53. **Folienkartoffel „Lucullus“ -TOP-** 11,20 €
Gebratene Zwiebeln, Champignons, Paprika, Tomaten und Kartoffelcreme, mit kaltem Roastbeef oder Räucherlachs (1/4/5/13)
54. **Hausgemachte Puffer mit Räucherlachs** 10,90 €
mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur (4/7/9/13)

Fischgerichte

60. **Zweierlei gedünsteter Fisch -TOP-** 15,20 €
mit Gemüse und Salzkartoffeln (18)
63. **Gebratener Lachs mit Salzkartoffeln,** 14,60 €
Gemüse und Kräuterbutter (4)

Gourmet-Ecke

Aus der Region können wir ganz besonders empfehlen unsere Produkte vom Roten Harzer Höhenvieh. Sehen Sie dazu unsere Extrakarte oder fragen Sie unsere Bedienung.



65. **Harzer Forelle „Müllerin Art“ -TOP-** 15,50 €
gebraten mit zerlassener Mandelbutter und Petersilienkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat; Harzer Forellenspezialitäten aus Wendefurth (4/8/13)
66. **Warme geräucherte Forellenfilets** 15,50 €
mit Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat; Harzer Forellenspezialitäten aus Wendefurth (4/10/13)

Rund um die Bratkartoffel

72. **Hausgemachte Bratkartoffeln** 8,90 €
zwei Spiegeleiern, Quark, Gewürzgurke und Salatbeilage (1/4/5/13)
76. **Bauernfrühstück** 9,60 €
mit hausgemachter Kartoffelcreme und Gewürzgurke (1/4/5/7)
77. **Echt hausgemachtes Sauerfleisch** 7,20 €
mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatbeilage (1/3/4/5/7/13)
78. **Topfsülze „Chefkoch“ -TOP-** 11,50 €
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage, dazu „Mutters Remoulade“ (1/3/4/5/7/13)

Für Ihre Feierlichkeiten bieten wir ab 25 Personen Buffets-Auswahl von 19 € bis 36 €, wir bieten eine Menü-Auswahl von 17 € bis 40 €. Auf Wunsch mischen wir auch Buffets und Menüs zwischen unserem Kartoffelhaus und der Bodega. Für Vorbestellung Ihrer Festlichkeiten aller Art, wie unser Altdeutsches Kartoffelgelage, Buffet- oder Menü-Vorschläge, stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.
„Achtung Weihnachtsfeier“ bitte frühzeitig reservieren. Saisongerichte siehe Extrakarte

Die Kartoffel rund um die Welt

83. **Kartoffel-Gemüse-Auflauf** 10,90 €
mit Käse überbacken -für Vegetarier-
85. **Griechische Kartoffelpfanne -TOP-** (4/13) 11,50 €
mit Schweinefiletstreifen, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Tzaziki und Salatgarnitur
89. „Indischer Kartoffelaufbau“ 11,50 €
gebratene Putenstreifen und Kartoffeln in Ananas Curry Soße und mit Käse überbacken dazu Preiselbeeren (1/4/5/15/17)
90. **Sauerkrautauflauf mit Mettenden** 11,20 €
mit Käse überbacken (1/5/7/13)
91. **Kartoffelaufbau a la Carbonara** 10,80 €
mit Käse überbacken (1/5/7/13)

Harzer Nationalgerichte / Wildgerichte

96. **Harzer Bauernplatte -TOP-** 13,50 €
Harzer Wurst- und Käsespezialitäten, dazu Brot, Butter, Schmalz – reichlich – und zum Abschluss einen Kartoffelschnaps (1/2/3/4/5/13/19)
98. **Hirschgulasch „Harzer Art“** (1/5/15/17) 14,60 €
mit Rotkohl, Preiselbeeren und Salzkartoffeln
100. **Hirschkalbskeule** (1/5/7/9/15) 17,20 €
mit Preiselbeeren, Rotkohl und Schupfnudeln

Nachtisch

111. **Vanille-Eis mit Sahnehäubchen** 5,60 €
dazu servieren wir heiße Himbeeren oder heiße Kirschen (4/9/11)
112. **Heißer Apfelstrudel** 5,90 €
mit Vanille-Eis und Sahne (4/9/11/14)
113. **Gemischter Eisbecher** (4/11/12/19) 5,20 €
3 Kugeln (Schoko, Vanille, Erdbeere) mit Sahne
114. **Rote Grütze** 4,90 €
mit Vanille-Eis und Sahne (4/9/11)
116. **Lady-Dream** 6,60 €
Eissorten: Vanille, Schoko, Stracciatella; dazu Eierlikör und Sahne (4/7/9/11/12)

Inhaltsstoffe Allergene/Unverträglichkeiten und Zusatzstoffe

- 1) Mit Konservierungsstoffen; 2) Mit Farbstoffen; 3) Mit Geschmacksverstärker; 4) Milchweiß – (auch um den Milchzucker – Laktose); 5) Süßstoffe mit Süßungsmitteln; 7) Ei; 8) Mandeln und Nüsse; 9) Weizen und Gluten (glutenhaltiges Getreide oder Mehl) es gibt ja auch anderes Getreide als Weizen; 10) Geschwefelt; 11) Enthält Spuren von Schalenfrüchte (Nuss); 12) Soja; 13) Senf; 14) Ceride;(Ceriod) 15) Antioxidationsmittel; 16) Dextrine; 17) Ascorbinsäure; 18) Sellerie; 19) Geräuchert;

Kartoffelzeit ist täglich von 11:00 bis 15:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Marktstraße 14, 16, 38855 Wernigerode, Tel. 03943 949290, www.appart-hotel.de

Altwernigeröder Kartoffelhaus



Vorspeisen

1. „Puffer-Lachs-Törtchen“ **-TOP-** 7,90 €
der kleine Appetitanreger
3. **Kartoffelecken** 5,80 €
mit hausgemachter Kartoffelcreme
4. **Folienkartoffel** 6,60 €
mit Kartoffelcreme, Quark oder Tzaziki
6. **Panierte Champignons** 5,90 €
mit Tzaziki und Salatgarnitur

Salate

14. **Gemischter Salat** 4,80 €
15. **Tomate – Mozzarella** 6,90 €
16. **Salat à la Kartoffelhaus -TOP-** 9,90 €
Mixsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Weißkraut, Thunfisch und Schafskäse
17. **Salat der vier Jahreszeiten** 10,50 €
stets der Jahreszeit angepasste Mixsalate, Tomate, Gurke, Puten- und Käsestreifen, Obst der Saison
– Auf Wunsch reichen wir Ihnen zu allen Salaten Kräuterbaguettes –

Suppen

20. **Deftige Kartoffelsuppe** 4,80 €
21. **Soljanka** 4,80 €
22. **Tomatencremesuppe** 4,80 €
mit Sahnehäubchen

Herzhaftes von Grill und Pfanne

30. „Altwernigeröder Grillteller“ 18,50 €
Rinder- und Schweinesteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Schmorwurst, gebratene Zwiebeln, scharfer Dip, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Krautsalat
31. **Kartoffelhausteller (Lecker) -TOP-** 16,40 €
Schweine-, Hähnchenfilet- und Putenmedaillons, Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten
33. **Ein gut gelagertes Rumpsteak (250g)** 19,90 €
mit Kräuterbutter, Kartoffelecken und Salatgarnitur
34. **Rinderroulade** 12,90 €
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

35. **Schnitzel mit frischen Champignons -TOP-** 11,90 €
in Rahm m. Kartoffelkroketten, Salatgarnitur
36. **Schnitzel „Mailänder Art“ -TOP-** 13,60 €
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatensoße und Kartoffelecken
37. **Zwei gebratene Hähnchenbrustfilets** 12,90 €
m. Kartoffelecken, Kartoffelcreme, Tomatensoße, Salatgarnitur
41. **Drei Lammfiletspieße,** 19,70 €
mariniert in Knoblauchöl mit Schafskäse, dazu Prinzessbohnen und Folienkartoffel mit hausgemachter Kartoffelcreme
42. „Dreckskarren“ **-TOP-** 15,50 €
3 Schweinemedallions mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln
43. **Schweinehaxe mit Sauerkraut -TOP-** 11,90 €
und Salzkartoffeln
44. **Holsteiner Schnitzel** 13,80 €
zwei Spiegeleier mit Speck, Bratkartoffeln, Quark, Gewürzgurke und Salatgarnitur
46. **Kalbsteiber dazu Kartoffelbrei -TOP-** 13,90 €
mit gebratenen Apfel- und Zwiebelringen
49. **Schupfnudelpfanne** 12,10 €
mit gebratenen Putenstreifen und Champignons in Rahm

Rund um die Kartoffel

50. **Folienkartoffel** 7,90 €
mit frischen Champignons in Rahm und Salatbeilage
51. **Pellkartoffeln satt „nach Art des Hauses“** 8,40 €
mit Quark, Kartoffelcreme und Tzaziki
52. **Vier Kartoffelpuffer mit Apfelmus -TOP-** 6,90 €
(auf Wunsch mit Ahornsirup oder Zucker)
53. **Folienkartoffel „Lucullus“ -TOP-** 11,20 €
Gebratene Zwiebeln, Champignons, Paprika, Tomaten und Kartoffelcreme, mit kaltem Roastbeef oder Räucherlachs
54. **Hausgemachte Puffer mit Räucherlachs** 10,90 €
mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur

Fischgerichte

60. **Zweierlei gedünsteter Fisch -TOP-** 15,20 €
mit Gemüse und Salzkartoffeln
63. **Gebratener Lachs mit Salzkartoffeln,** 14,60 €
Gemüse und Kräuterbutter

Gourmet-Ecke

Aus der Region können wir ganz besonders empfehlen unsere Produkte vom Roten Harzer Höhenvieh. Sehen Sie dazu unsere Extrakarte oder fragen Sie unsere Bedienung.



65. **Harzer Forelle „Müllerin Art“ -TOP-** 15,50 €
gebraten mit zerlassener Mandelbutter und Petersilienkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat; Harzer Forellenspezialitäten aus Wendefurth
66. **Warme geräucherte Forellenfilets** 15,50 €
mit Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat; Harzer Forellenspezialitäten aus Wendefurth

Rund um die Bratkartoffel

72. **Hausgemachte Bratkartoffeln** 8,90 €
zwei Spiegeleiern, Quark, Gewürzgurke und Salatbeilage
76. **Bauernfrühstück** 9,60 €
mit hausgemachter Kartoffelcreme und Gewürzgurke
77. **Echt hausgemachtes Sauerfleisch** 7,20 €
mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatbeilage
78. **Topfsülze „Chefkoch“ -TOP-** 11,50 €
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage, dazu „Mutters Remoulade“

Für Ihre Feierlichkeiten bieten wir ab 25 Personen Buffets-Auswahl von 19 € bis 36 €, wir bieten eine Menü-Auswahl von 17 € bis 40 €. Auf Wunsch mischen wir auch Buffets und Menüs zwischen unserem Kartoffelhaus und der Bodega. Für Vorbestellung Ihrer Festlichkeiten aller Art, wie unser Altdeutsches Kartoffelgelage, Buffet- oder Menü-Vorschläge, stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.
„Achtung Weihnachtsfeier“ bitte frühzeitig reservieren. Saisongerichte siehe Extrakarte

Die Kartoffel rund um die Welt

83. **Kartoffel-Gemüse-Auflauf** 10,90 €
mit Käse überbacken -für Vegetarier-
85. **Griechische Kartoffelpfanne -TOP-** 11,50 €
mit Schweinefiletstreifen, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Tzaziki und Salatgarnitur
89. „Indischer Kartoffelaufbau“ 11,50 €
gebratene Putenstreifen und Kartoffeln in Ananas Curry Soße und mit Käse überbacken dazu Preiselbeeren
90. **Sauerkrautauflauf mit Mettenden** 11,20 €
mit Käse überbacken
91. **Kartoffelaufbau a la Carbonara** 10,80 €
mit Käse überbacken

Harzer Nationalgerichte / Wildgerichte

96. **Harzer Bauernplatte -TOP-** 13,50 €
Harzer Wurst- und Käsespezialitäten, dazu Brot, Butter, Schmalz – reichlich – und zum Abschluss einen Kartoffelschnaps
98. **Hirschgulasch „Harzer Art“** 14,60 €
mit Rotkohl, Preiselbeeren und Salzkartoffeln
100. **Hirschkalbskeule** 17,20 €
mit Preiselbeeren, Rotkohl und Schupfnudeln

Nachtsch

111. **Vanille-Eis mit Sahnehäubchen** 5,60 €
dazu servieren wir heiße Himbeeren oder heiße Kirschen
112. **Heißer Apfelstrudel** 5,90 €
mit Vanille-Eis und Sahne
113. **Gemischter Eisbecher** 5,20 €
3 Kugeln (Schoko, Vanille, Erdbeere) mit Sahne
114. **Rote Grütze** 4,90 €
mit Vanille-Eis und Sahne
116. **Lady-Dream** 6,60 €
Eissorten: Vanille, Schoko, Stracciatella, dazu Eierlikör und Sahne

Inhaltsstoffe

Allergene/Unverträglichkeiten und Zusatzstoffe
Die Angaben zu den Inhaltsstoffen finden Sie auf der Rückseite. Unsere Mitarbeiter geben auch gern mündlich Auskunft über die Zusatzstoffe.

Kartoffelzeit ist täglich von 11:00 bis 15:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Marktstraße 14, 16, 38855 Wernigerode, Tel. 03943 949290, www.appart-hotel.de