

Altwnernigeröder Kartoffelhaus



Vorspeisen

1. „Puffer-Lachs-Törtchen“ **-TOP-** 8,70 €
der kleine Appetitanreger (4/5/7/13)
3. **Kartoffelecken** 7,40 €
mit hausgemachter Kartoffelcreme (4/5/16)
4. **Folienkartoffel** 6,60 €
mit Kartoffelcreme, Quark oder Tzaziki (4/5/13)
6. **Panierte Champignons** 6,60 €
mit Tzaziki und Salatgarnitur (4/5/7/9/13)

Salate

14. **Großer gemischter Salat** (4/5) 5,90 €
15. **Bunter Blattsalat mit gebratenem Lachs** 14,20 €
16. **Salat à la Kartoffelhaus -TOP-** 11,60 €
Mixsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Weißkraut, Thunfisch und Schafskäse (1/4/5)
17. **Salat der vier Jahreszeiten** (4/5) 11,60 €
stets der Jahreszeit angepasste Mixsalate, Tomate, Gurke, Puten- und Käsestreifen, Obst der Saison

Alle Salate mit Essig, Öl (Vinaigrette) und auf Wunsch reichen wir Brot oder Brötchen (1/4/9)

Suppen

20. **Deftige Kartoffelsuppe** (18) 5,50 €
21. **Soljanka** (1/2/4/5) 5,50 €
22. **Tagessuppe nach Aushang** 5,50 €

Herzhaftes von Grill und Pfanne

31. **Kartoffelhausteller (Lecker) -TOP-** 19,50 €
Schweine-, Hähnchen-, Puten- und Rindersteak, Gemüse der Saison und „Belgischen Pommes“ (2/4/9)
33. **Ein gut gelagertes Rumpsteak (250g)** (4/13/16) 21,40 €
mit Kräuterbutter, Kartoffelecken und Salatgarnitur
34. **Rinderroulade** 14,50 €
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (1/5/13)
35. **Schnitzel mit frischen Champignons -TOP-** 12,90 €
in Rahm mit „Belgischen Pommes“, Salatgarnitur (4/7/9)
36. **Schnitzel a la Kartoffelhaus -TOP-** 14,50 €
mit Tomate und Harzkäse überbacken und Kartoffelecken (1/4/5/7/16)

37. **Zwei gebratene Hähnchenbrustfilets** 13,90 €
m. Kartoffelecken, Kartoffelcreme, Tomatensoße, Salatgarnitur (1/4/16)
41. **Drei Lammfiletspieße,** 21,10 €
mariniert in Knoblauchöl mit Schafskäse, dazu Prinzessbohnen und Folienkartoffel mit hausgemachter Kartoffelcreme (4/13)
42. **„Drecksarren“ -TOP-** 16,50 €
3 Schweinemedallions mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln (1/4)
43. **Schweinehaxe mit Sauerkraut -TOP-** 13,90 €
und Salzkartoffeln (1/5/13)
44. **Feuerfleisch** 14,60 €
Schweinefiletstreifen mit Paprika, Zwiebeln, Gewürzgurke dazu eine scharfe Tomatensoße und Kartoffelecken (1/4/5/7/9/13)
46. **Kalbsleber dazu Kartoffelbrei -TOP-** 14,60 €
mit gebratenen Apfel- und Zwiebelringen (4)
49. **Schupfnudelpfanne** 12,90 €
mit gebratenen Putenstreifen und Champignons in Rahm (7/9/17)

Rund um die Kartoffel

50. **Grillgemüse mit Schwenkkartoffeln** (1/4/13) 9,70 €
angebraten in Rosmarin-Knoblauch-Öl (1/4/13)
51. **Pellkartoffeln satt „nach Art des Hauses“** 8,90 €
mit Quark, Kartoffelcreme und Tzaziki (1/4)
52. **Vier Kartoffelpuffer mit Apfelmus -TOP-** 7,60 €
(auf Wunsch mit Ahornsirup oder Zucker) (5/7/9/15/17)
53. **Folienkartoffel „Lucullus“ -TOP-** 11,50 €
Gebratene Zwiebeln, Champignons, Paprika, Tomaten und Kartoffelcreme, mit Räucherlachs (1/4/5/13) – kann auch für Veganer zubereitet werden
54. **Kartoffelpuffer mit Räucherlachs** 11,60 €
mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur (4/7/9/13)

Fischgerichte

60. **Zanderfilet -TOP-** 17,50 €
dazu eine Zitronen-Tomatensoße mit Gemüse der Saison und Kräuterkartoffeln (18)
63. **Gebratener Lachs mit Salzkartoffeln,** 15,60 €
Gemüse der Saison und Kräuterbutter (4)

Gourmet-Ecke

Aus der Region können wir ganz besonders unsere Spezialitäten empfehlen z. B. vom Harzer-Vorland-Angler-Rind und Putensteaks vom Bio-Hof und viele andere Leckereien aus artgerechter Züchtung, die ohne Mastfutter und Antibiotika aufgewachsen sind. Bitte, sehen Sie unsere ausgelegten Sonderkarten.



65. **Harzer Forelle „Müllerin Art“ -TOP-** 16,60 €
gebraten mit zerlassener Mandelbutter und Petersilienkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat; Harzer Forellenspezialitäten aus Wendefurth (4/8/13)
66. **Warme geräucherte Forellenfilets** 15,60 €
mit Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat; Harzer Forellenspezialitäten aus Wendefurth (4/10/13)

Rund um die Bratkartoffel

72. **Hausgemachte Bratkartoffeln** 9,50 €
zwei Spiegeleiern, Quark, Gewürzgurke und Salatbeilage (1/4/5/7/13)
76. **Bauernfrühstück** 10,00 €
mit hausgemachter Kartoffelcreme und Gewürzgurke (1/4/5/7)
- Kleine Portion 7,50 €
78. **Topfsülze „Chefkoch“ -TOP-** 12,60 €
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage, dazu „Mutters Remoulade“ (1/3/4/5/7/13)

Die Kartoffel rund um die Welt

83. **Kartoffel-Gemüse-Auflauf** 11,60 €
mit Käse überbacken – für Vegetarier-
85. **Griechische Kartoffelpfanne -TOP-** (4/13) 12,70 €
mit Schweinefiletstreifen, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Tzaziki und Salatgarnitur

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;

Altwnernigeröder Kartoffelhaus

Marktstraße 14, 16, 8855 Wernigerode
Tel. 03943 949290, www.appart-hotel.de

89. **„Indischer Kartoffelauflauf“** 12,90 €
gebratene Putenstreifen in Aprikosen-Ananas-Curry Soße und Käse überbacken dazu Preiselbeeren (1/4/5/15/17)
90. **Sauerkrauttopf** 12,90 €
mit Bratkartoffeln und Kasseler (1/5/7/13)
91. **Peruanischer Süßkartoffelauflauf** 12,90 €
mit Tomatensoße, Süd-Amerikanisches-Gemüse und Schafskäse überbacken (1/5/7/13)

Harzer Nationalgerichte / Wildgerichte

96. **Harzer Bauernplatte -TOP-** 14,50 €
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) 16,30 €
mit Rotkohl, Preiselbeeren und Quarkklößen
100. **Hirschkalbskeule** (1/5/7/9/15) 18,50 €
mit Preiselbeeren, Rotkohl und Quarkklößen

Nachtsisch

111. **Schwarzwaldbecher** 6,90 €
Kirschen dazu 2-Schokoladeneis und 1-Double Chocolat mit Sahne und Kirschwasser (4/9/11)
112. **Schwedeneisbecher** 6,90 €
Apfelmuss Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör (4/8/9/11/14)
113. **Gemischter Eisbecher** (4/8/11) 5,80 €
3 Kugeln (Schoko, Vanille, Erdbeere) mit Sahne
114. **Süßkartoffelkuchen** 7,30 €
mit Johannisbeere Sorbet (4/9/11)

Gern nehmen wir auch Umbestellungen an, wir bitten dabei jedoch um Verständnis, wenn wir dafür einen Kostenbeitrag erheben.

Für Ihre Feierlichkeiten bieten wir ab 25 Personen Buffets- bzw. Menüs ab 21,00 €; nach oben setzten Sie die Grenze. Auf Wunsch mischen wir auch Buffets und Menüs. 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

Kartoffelzeit ist außer Montag und Mittwoch von 11:00 bis 14:30 Uhr und wieder täglich (auch Montag und Mittwoch) ab 17:00 Uhr.