

Vorspeisen

1. „Puffer-Lachs-Törtchen“ -TOP- 8,90 €
der kleine Appetitanreger (4/5/7/13)
4. Folienkartoffel 6,90 €
mit Kartoffelcreme, Quark oder Tzaziki (4/5/13)
6. Panierte Champignons 6,90 €
mit Tzaziki und Salatgarnitur (4/5/7/9/13)

Salate

14. Großer gemischter Salat (4/5) 5,90 €
17. Salat der vier Jahreszeiten (4/5) 11,80 €
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 & Pfanne

31. Kartoffelhausteller (Lecker) -TOP- 20,50 €
Schweine-, Hähnchen-, Puten- und
Rindersteak, Gemüse der Saison und
Kroketten (2/4/9)
32. Kartoffelhausteller 38,00 €
für zwei Personen
33. Ein gut gelagertes Rumpsteak (250g) 22,90 €
mit Kräuterbutter, Kartoffelecken
und Salatgarnitur
34. Rinderroulade 15,50 €
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (1/5/13)
35. Schnitzel mit frischen Champignons -TOP- 13,40 €
in Rahm mit Kroketten, Salatgarnitur (4/7/9)
36. Schnitzel á la Kartoffelhaus -TOP- 14,90 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Kartoffelecken (1/4/5/7/16)
37. Zwei gebratene Hähnchenbrustfilets 14,50 €
mit Kartoffelecken, Kartoffelcreme,
Tomatensoße, Salatgarnitur (1/4/16)
40. Ochsenbäckchen 15,90 €
mit Rotkohl und Kroketten

42. „Dreckskarren“ -TOP- 16,80 €
3 Schweinemedallions mit Prinzessbohnen
und Bratkartoffeln (1/4)
43. Schweinshaxe mit Sauerkraut -TOP- 14,20 €
und Salzkartoffeln (1/5/13)
44. Feuerfleisch 14,90 €
Schweinefiletstreifen mit Paprika
Zwiebeln, Gewürzgurke dazu eine scharfe
Tomatensoße und Kartoffelecken (1/4/5/7/9/13)
46. Kalbsleber dazu Kartoffelbrei -TOP- 14,90 €
mit gebratenen Apfel- und Zwiebelringen (4)
49. Gnocchipfanne 13,50 €
mit gebratenen Putenstreifen und
Champignons in Rahm (7/9/17)

Rund um die Kartoffel

50. Grillgemüse mit Schwenkkartoffeln 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- 11,90 €
gebratene Zwiebeln, Champignons,
Paprika, Tomaten und Kartoffelcreme,
mit Räucherlachs (1/4/5/13) – kann auch für
Veganer zubereitet werden
54. Kartoffelpuffer mit Räucherlachs 11,90 €
mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur (4/7/9/13)

Fischgerichte

61. Duo vom Fisch (Lachs und Zander) 19,90 €
dazu eine Zitronen-Tomatensoße mit
Gemüse der Saison und Schwenkkartoffeln (18)

Rund um die Bratkartoffel

72. Hausgemachte Bratkartoffeln 9,50 €
zwei Spiegeleiern, Quark, Gewürzgurke
und Salatbeilage (1/4/5/7/13)
76. Bauernfrühstück 10,80 €
mit hausgemachter Kartoffelcreme
und Gewürzgurke (1/4/5/7)
- Kleine Portion 8,10 €
78. Topsülze „Chefkoch“ -TOP- 13,10 €
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- 13,10 €
mit Schweinefiletstreifen, Champignons, Paprika,
Zwiebeln, Schafskäse, Tzaziki und Salatgarnitur
89. „Indischer Kartoffelaufbau“ 13,10 €
gebratene Putenstreifen in
Aprikosen-Ananas-Curry Soße und Käse
überbacken dazu Preiselbeeren (1/4/5/15/17)
90. Sauerkrauttopf 13,10 €
mit Bratkartoffeln und Kasseler (1/5/7/13)
91. Peruanischer Süßkartoffelaufbau 12,90 €
mit Tomatensoße, Süd-Amerikanisches-
Gemüse und Schafskäse überbacken (1/5/7/13)

Harzer Nationalgerichte / Wildgerichte

96. Harzer Bauernplatte -TOP- 14,90 €
Harzer Wurst- und Käsespezialitäten, dazu Brot, But-
ter, 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

Nachtisch

111. Schwarzwaldbecher 6,90 €
Kirschen dazu 2-Schokoladeneis und 1-Double
Chocolat mit Sahne und Kirschwasser (4/9/11)
112. Schwedeneisbecher 6,90 €
Apfelmus 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. Crème brûlée (4/9/11) 5,50 €

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 vom Bio-Hof aus artgerechter
Züchtung, die ohne Mastfutter und Antibiotika auf-
gewachsen sind. Bitte, sehen Sie unsere ausgelegten
Sonderkarten.

65. Harzer Forelle „Müllerin Art“ 16,90 €
gebraten mit zerlassener Mandelbutter
und Petersilienkartoffeln, dazu kleiner
gemischter Salat
Harzer Forellenspezialitäten aus Wendefurth (4/8/13)
66. Warme geräucherte Forellenfilets 16,10 €
mit Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln,
dazu ein kleiner gemischter Salat
Harzer Forellenspezialitäten aus Wendefurth (4/8/13)

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 24,00 €, nach oben setzen Sie die Grenze. Auf Wunsch
mischen wir auch Buffets und Menüs. Für Vorbestellung
Ihrer Festlichkeiten aller Art, wie unser Altdeutsche
Kartoffelgelage, Buffet- oder Menü-Vorschläge, stehen wir
Ihnen gern zur Verfügung.

Kartoffelzeiten:

Donnerstag bis Sonntag von 11 bis 14.30 Uhr
Täglich ab 17 Uhr (Mittwoch Ruhetag)

Altvernigeröder
Kartoffelhaus

Zusatzstoffe: Allergene/Unverträglichkeiten:

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

Starters

1. **Salmon Potato Tartlet** ^(4/5/7/13) -TOP- 8,90 €
 4. **Baked Potato** 6,90 €
 with Potato Cream, Tzaziki or Curd ^(4/5/13)
 6. **Breaded Mushrooms** 6,60 €
 with Tzaziki and Side Salad ^(4/5/7/9/13)

Salads

14. **Mixed Salad** ^(4/5) 5,90 €
 17. **Salad "Fresh Summer"** ^(4/5) 11,80 €
 mixed Salads, Tomatoes, Cucumbers, Turkey
 Stripes, Cheese and Seasonal Fruits

Soups

20. **Lusty Potato Soup** ⁽¹⁸⁾ 5,50 €
 21. **Soljanka** ^(1/2/4/5) 5,50 €
 22. **Soup of the Day** 5,50 €

Hearty Dishes from Grill and Pan

31. **„Kartoffelhaus Plate" -TOP-** 20,50 €
 Chicken, Pork, Beef and Turkey Filets,
 Seasonal Vegetables and Croquettes ^(2/4/9)
 32. **„Kartoffelhaus Plate"** 38,00 €
 for two
 33. **Well aged Rump Steak (250g)** ^(4/13/16) 22,90 €
 with Garlic Butter, Potato Wedges and Salad
 34. **Roulade** 15,50 €
 with Red Cabbage and Potatoes ^(1/5/13)
 35. **Schnitzel with fresh Mushrooms -TOP-** 13,40 €
 in a Creamy Sauce with Croquettes
 and Side Salad ^(4/7/9)
 36. **Schnitzel à la Kartoffelhaus -TOP-** 14,90 €
 baked with Ragout Fin and Cheese,
 served with Potato Wedges
 37. **Two Chicken Breasts** 14,50 €
 with Red Cabbage and Croquettes
 40. **Ox Cheeks** 15,90 €
 marinated in Garlic Oil, served with Feta,
 Green Beans, Baked Potato and Potato Cream ^(4/13)
 42. **„Drecksarren" -TOP-** 16,80 €
 Three Pork Lockets with Green Beans
 and Fried Potatoes ^(1/4)

43. **Haxe and Kraut -TOP-** 14,20 €
 with Potatoes ^(1/5/13)
 44. **„Feuerfleisch"** 14,90 €
 Slices of Pork with bell peppers, Onions and
 Pickels, served with Spicy Tomato Sauce and
 Potato Wedges ^(1/4/5/7/9/13)
 46. **Veal Liver and Mashed Potatoes -TOP-** 14,90 €
 with grilled Apple and Onion Rings ⁽⁴⁾
 49. **Gnocci Pan** 13,50 €
 with fried Turkey strips and Mushrooms
 in cream ^(7/9/17)

All around the Potato

50. **Grilled vegetables with Saute' Potatoes** 9,70 €
 Roasted in rosemary garlic oil, vegan ^(1/4/13)
 51. **Potatoes in the Skin** 8,90 €
 with Curd, Potato Cream and Tzaziki ^(1/4)
 52. **Four Potato Pancakes with Applesauce** 7,60 €
 -TOP- ^(5/7/9/15/17)
 53. **Baked Potato „Lucullus" -TOP-** 11,90 €
 grilled Onion, Mushrooms, Bell Peppers,
 Tomatoe and Potato Cream, served with
 Smoked Salmon ^(1/4/5/13)
 54. **Potato Pancakes with Smoked Salmon** 11,90 €
 served with Cream Horseradish and Salad ^(4/7/9/13)

Fish dishes

61. **Two Fishes (salmon and pike perch fillet)** 19,90 €
 served with lemon tomato sauce, vegetables of the
 season and herb potatoes

All Around the Fried Potato

72. **Homemade Fried Potatoes** 9,50 €
 with Eggs Sunny Side Up, Curd, Pickles
 and Salad ^(1/4/5/7/13)
 76. **Farmer's Breakfast** 10,80 €
 with Potato Cream and Pickles, Ham or
 vegetarian ^(1/4/5/7)
Small Portion 7,50 €
 78. **Pot Brawn -TOP-** 13,10 €
 with Fried Potatoes, Remoulade sauce
 and Salad ^(1/3/4/5/7/13)

Potatoes around the World

83. **Potato Vegetable casserole** 11,60 €
 with Cheese – Vegetarian
 85. **Greek Potato Pan -TOP-** ^(4/13) 13,10 €
 with Slices of Pork, Mushrooms, Bell Pepper,
 Onion, Feta, Tzaziki and Salad
 89. **Indian Casserole** 13,10 €
 Fried Turkey Slices and Potatoes Baked in a
 Apricots Pineapple Curry Sauce,
 topped with Cheese and Cranberries ^(1/4/5/15/17)
 90. **„Sauerkraut pot"** 13,10 €
 served with fried potatoes and
 smoked pork chop ^(1/5/7/13)
 91. **Casserole „Peru style"** 12,90 €
 baked with sheep's cheese ^(1/5/7/13)

Regional „Harz" Dishes

96. **Harz Farmer's Plate -TOP-** 14,90 €
 Cold Meat and Cheese with Bread, Butter
 and Lard followed by Potato Shot ^(1/2/3/4/5/13/19)
 98. **Venison Goulash Local Manner** ^(1/5/15/17) 16,30 €
 with Red Cabbage, Cranberries and
 Curd dumplings
 100. **Fawn Haunch** ^(1/5/7/9/15) 18,50 €
 with cranberries, Red Cabbage and curd Dumplings

Desserts

111. **„Schwarzwaldbecher "** 6,90 €
 Cherries served with 2 Chocolate ice cream,
 1 double chocolate ice cream, whipped cream
 and cherry shot ^(4/9/11)
 112. **„Schwedeneisbecher"** 6,90 €
 with Vanilla Ice Cream, Apple sauce,
 Whipped Cream and Advocaat ^(4/8/9/11/14)
 113. **Mixed Ice Cream** ^(4/8/11) 5,80 €
 three Flavors (Chocolate, Vanilla and
 Strawberry) topped with Whipped Cream
 114. **Crème brûlée** ^(4/9/11) 5,50 €

Local Dishes

We recommend our regional specialities: „Harzer-foothills-anglers-beef"; turkeysteaks from an organic farm and much more delicious dishes that were breed without mast food and antibiotics. All other kinds from these dishes You can see in our extra menus

65. **Trout „Müllerin Art" -TOP-** 16,60 €
 fried Trout with Almond butter, Parsley
 Potatoes and Salad ^(4/8/13)
 66. **Smoked Filets of Trout** 15,60 €
 with Cream Horseradish, Fried Potatoes
 and Salad ^(4/10/13)

We are also happy to accept reorders, we ask for your understanding if we charge a fee.

For your celebrations

we offer buffets or menus for groups of 25 or more from € 24.00, upwards you set the limit. By request we also mix buffets and menus.

Potato times:

Thursday to Sunday from 11 a.m. to 2.30 p.m.
 Daily from 5 p.m. (closed on Wednesdays)

Altwnernigeröder Kartoffelhaus



Allergens/Additives:

1) Preservatives | 2) Dyes | 3) Flavor | 4) Milk white | 5) Sweeteners | 7) Egg | 8) Almonds and Nuts | 9) Wheat and gluten | 10) sulfurized | 11) Contains senses from Nuts | 12) Soja | 13) Mustard | 14) Ceride | 15) Antioxidans | 16) Dextrin | 17) Ascorbic acid; 18) Celery | 19) Smoked