

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!

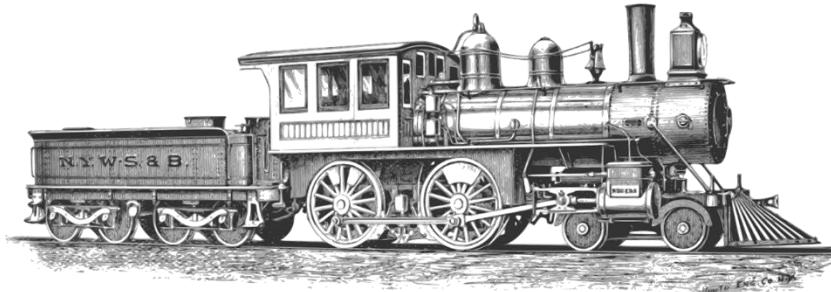
Zeit, die wir uns nehmen,
ist Zeit, die uns etwas gibt.
(Ernst Ferstl)

Welcome to Altora 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



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

Brockenexpress

Winterliche Tomatencremesuppe | Tomate | Gewürze | Sahnehaube | Baguette 6

alle Suppen auch als Sattmacher... 10

Per Bahn frisch aus dem Brockengarten

Rohkostsalat 6.50

Bonzenschleuder

gebratene Garnelen | Knobisauce | Baguette 13

Molli

Hausgemachter gebackener Camembert | Preiselbeeren | Baguette 10

Schrankenwärters Traum

Würzfleisch mit Käse überbacken | Baguette 8

Große Portion 12

Eisenbahnerschnitte

gebackener Hirtenkäse | Tomate | Paprika | Knoblauch | Zwiebel | Baguette 10

Lokführers Schlemmerei

Sülze „Art des Hauses“ | Zwiebelringe | Bratkartoffeln | Remoulade 15

Regioschachtel

“Tote Oma“ – gebratene Grützblutwurst | Kartoffelpüree | Apfelkompott 14

Erdferkel

Ofenkartoffel und Kräutercreme 8.50

mit kleinem Steak vom Duroc-Schwein 16

mit gebrillter Maispoulardenbrust 16

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

winter spiced tomatoe soup | tomatoe | spices | whipped cream | baguette 6

all soups can be ordered as large portion 10

Small raw vegetable salad 6.50

grilled shrimps | garlic sauce | baguette 13

Homemade baked Camembert cheese | cranberries | baguette 10

Creamy braised pork loin cubes gratinated with cheese | baguette 8
large portion 12

baked sheeperds cheese | tomato | bell pepper | garlic | onion | baguette 10

homemade soured meat in jelly | onion rings | roast potatoes | remoulade 15

“Tote Oma“ – fried black pudding | mashed potatoes | stewed apples 14

baked potato and herb cream 8.50

with small beefsteak 16

with grilled corn-fed poulard breast 16

Hauptgerichte / main courses

Gepäckträgers Sonntagsschmaus

geschmorte Ochsenbäckchen | Burgundersoße | Butterbohnen | Kartoffelpüree 24

Eisenschwein

gebratene Kikok-Maishähnchenbrust oder ausgelöste Kikok-Maishähnchenkeule | Jägersoße | Mandelbrokkoli | Kroketten 23

Weichenstellers Sonntagsessen

Rinderleber „Berliner Art“ | Apfelspalten | geschmorte Zwiebeln | Kartoffelstampf 19

Schaffners Hobby

Rostbräti | Duroc-Schweinenackensteak | Senf | geschmorte Zwiebeln | Bratkartoffeln 23

Nebengleisgeheimnis

Wildgulasch | Rotkohl | Spätzle | Preiselbeerbirne 21

Oberamtmann's Gaumenfreude

Wildschweinbraten | Schwarzbiersauce | Rosenkohl | Klöße | Preiselbeerbirne 24

Gebratene Entenbrust | Entenbratensauce | hausgemachter Rotkohl | Kartoffelklöße 22

1 Entenkeule | Entenbratensauce | hausgemachter Rotkohl | Kartoffelklöße 19
2 Entenkeulen 25

Viertel Ente | Entenbratensauce | hausgemachter Rotkohl | Kartoffelklöße 21

Halbe Ente | Entenbratensauce | hausgemachter Rotkohl | Kartoffelklöße 28

Braised ox cheek | burgundy sauce | green butter beans | mashed potatoes 24

grilled Kikok corn-fed chicken breast or boneless chicken thigh | hunter's sauce | almond broccoli | croquettes 23

grilled beef liver “Berlin Style” | apple wedges | braised onions | mashed potatoes 19

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

game stew | red cabbage | german noodles | cranberry pear 21

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

Grilled duckbreast | duck sauce | homemade red cabbage | potatoe dumplings 22

1 Duckdrums | duck sauce | homemade red cabbage | potato dumplings 19
with 2 drums 25

Quarter Duck | duck sauce | homemade red cabbage | potato dumplings 25

Half Duck | duck sauce | homemade red cabbage | potato dumplings 25

Unsere Schnitzel / escalope ... frisch geklopft und mit Semmelbröseln unserem Bäcker paniert

Gepäckträgers Abendmahl

Schnitzel Wiener Art | Pommes frites 18

Rangierers Lieblingsessen

Schweineschnitzel „Jäger Art“ | frische Champignons in Rahm | Krokettten 22

Heuwender (Empfehlung)

Paul-Schnitzel vom Schwein | frischer Knoblauch | Hirtenkäse | Sc. Hollandaise | mit Käse überbacken | Pommes frites 23

In der Feuerbüchse gebraten

Schnitzel „au four“ überbacken mit Würzfleisch und Gouda | Pommes frites 24

Harzkamel

Schweineschnitzel mit Harzer Käse überbacken | geschmorte Zwiebeln | Gewürzgurke | Pommes frites 22

Blauer Bock

Hamburger Schnitzel | 2 Spiegeleier | Gürkchen | Bratkartoffeln 22

pork escalope “Vienna Style” | french fries 18

pork escalope "Hunter's style" | creamy mushrooms | potato croquettes 22

pork escalope | garlic | sheeper's cheese | Sc.hollandaise | gratinated with cheese | french fries 23

escalope „au four“ with porkloin cubes gratinated with cheese | french fries 24

pork escalope gratinated with “Harzer“ farmers cheese | stewed onions | pickles | french fries 22

“Hamburger Schnitzel” with 2 fried egg | pickles | roast potatoes 22

Alle Schnitzelvarianten auch als XL-Variante zzgl. € 7 | all escalope dishes can also be changed XL-variation + € 7

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
Senf Ketchup Mayo BBQ-sauce je	0.50

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
mustard ketchup mayo BBQ sauce	0.50



Vegetarisch & Nudeln / Vegetarian & Pasta

Heulboje

Pasta in leichter Zitronen-Dill-Soße | gebratener Garnellen 22

Hörnerlok

Tagliatelle | Knoblauchcreme | Grana Padano | gegrillte Garnelen 21

Erdferkel

Ofenkartoffel und Kräutercreme 8.50
mit kleinem Steak vom Duroc-Schwein 16
mit gegrillter Maispouladenbrust 16

pasta in lemon-dill-sauce | roast prawns 22

Tagliatelle | garlic cream | grana Padano cheese | grilled prawns 21

baked potato and herb cream 8.50
with small beefsteak 16
with grilled corn-fed poulard breast 16

Dessert ...zum krönenden Abschluss

Schwarzer Schwan

halbflüssiges Schokoküchlein | Spekulatiuseis | Schlagsahne 9

Polarexpress

Schwedenbecher – Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Schlagsahne 8

Galaexpress

Hausgemachte Pflaumengrütze | Lebkucheneis | Schlagsahne 8

Lady in red

Vanilleeis | heiße Zimtkirschen | Schlagsahne 8

Ferkeltaxi

Pannacotta | Himbeersauce 8

Chocolate Muffin with liquid core | speculatius ice cream | whipped cream 9

Cup of Sweden - vanilla ice cream | applesauce | egg liqueur | whipped cream 8

Homemade plum compote | gingerbread ice cream | whipped cream 8

Vanilla ice cream | hot cinnamon cherrys | whipped cream 8

Panna cotta | raspberry sauce 8

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

Konfuzius