

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 The Duke of Berkshire® Schwein, 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

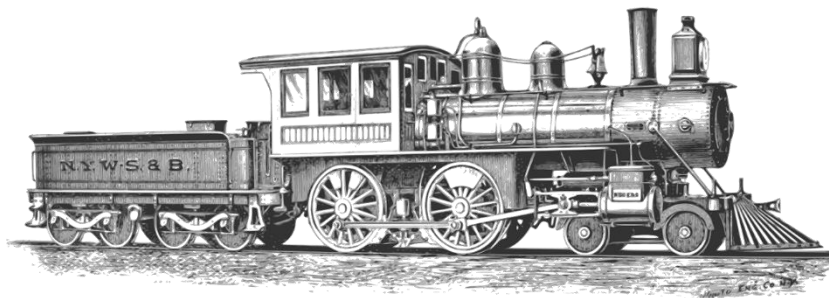
We are very pleased to Welcome you to our hotel to enjoy your stay here. Fresh products and a creative Cook are a perfect match.

Our pork is predominantly The Duke of Berkshire® pigs, 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!

Salat und Vorspeisen / Salads and Starters

Knatterbahn

gemischte Blattsalate | Joghurt-, Knoblauch-, Honig-Senf- oder Himbeerdressing | Baguette 13
mit mariniertem Fetakäse zzgl. 3
mit Streifen von der Maispouardenbrust zzgl. 5

Per Bahn frisch aus dem Brockengarten

Kleiner Beilagensalat 6.50

Bonzenschleuder

gebratene Garnelen | Knobisauce | Baguette 13

Molli

gebackener Camembert | Preiselbeeren | Baguette 10

mixed salad | yoghurt-, garlic-, honey-mustard- or raspberry dressing | baguette 13
with marinated greek cheese ad. 3
with grilled corn-fed poulard strips ad. 5

Small salad 6.50

grilled shrimps | garlic sauce | baguette 13

Baked Camembert cheese | cranberries | baguette 10

Schrankenwärters Traum

Würzfleisch mit Käse überbacken | Baguette 8

Eisenbahnerschnitte

gebackener Fetakäse | Kirschtomaten | Knoblauch | rote Zwiebeln | schwarze Oliven | Baguette 10

Creamy braised pork loin cubes gratinated with cheese | lemon | baguette 8

baked Feta cheese | cherry tomatoes | garlic | red onions | black olives | baguette 10

Suppen / Soups

Taigatrommel

hausgemachte Soljanka | Zitrone | saure Sahne | Baguette 7

Brockenexpress

Champingnoncremesuppe | Baguette 6

alle Suppen auch als Sattmacher.. 9,90

mushroom cream soup | baguette 6

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

all soups can be ordered as large portion 9,90

Für den kleinen Hunger / snacks

Gleisrottenstulle

Harzer Bauernkäse | Zwiebelringe | frisches
Griebenschmalz | Brot 10.50

"Harzer" farmers cheese | onions | lard | fresh
bread 10.50

Lokführers Schlemmerei

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

fried potatoe wedges | herb cream | side salad 8

Aus dem D-Zug

Kartoffelspalten | Kräutercreme | Salatbeilage 8

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

Regioschachtel

"Tote Oma" – gebratene Blutwurst | Kartoffelpüree
| Apfelkompott 14

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

Erdferkel

Ofenkartoffel und Kräutercreme 8.50
mit kleinem Rindersteak 20
mit gegrillter Maispouladenbrust 16
mit Matjestatar 15

baked potato and herb cream 8.50
with small beefsteak 20
with grilled corn-fed poulard breast 16
with young hering tatar 15

Vegetarisch & Nudeln / Vegetarian & Pasta

Alpenexpress

Käsespätzle | Bergkäse | Gouda | Röstzwiebeln
14

cheese spätzle | mountain cheese | gouda |
roasted onions 14

Heulboje

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

pasta in lemon-dill-sauce | roast salmon 22

Hörnerlok

Tagliatelle | Knoblauchcreme | Grana Padano |
gegrillte Garnelen 21

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

Hauptgerichte / main courses

Gepäckträgers Abendmahl

Schnitzel Wiener Art | Pommes Frites 18

Rangierers Lieblingsessen

Schweineschnitzel „Jäger Art“ | frische Champignons in Rahm | Pommes frites 22

Heuwender

Paul-Schnitzel vom Schwein | frischer Knoblauch | Zwiebeln | 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 | Pommes frites 22

pork escalope „Vienna Style“ | potato salad 18

pork escalope „Hunter´s style“ | creamy mushrooms | french fries 22

pork escalope | garlic | onions | 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 | french fries 22

Alle Schnitzelvarianten auch als XL-Variante zzgl. € 7,00 all escalope dishes can also be changed XL-variation +€ 7,00

Gepäckträgers Sonntagsschmaus

geschmorte Ochsenbäckchen | Burgundersoße | Butterbohnen | Kartoffelpüree 24

Eisenschwein

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ von der Maispoularde in Weißwein-Sahne-Soße | Champignons | Zwiebeln | Basmatireis 19

Weichenstellers Sonntagessen

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

Braised ox cheek | burgundy sauce | red cabbage | potato dumplings 24

Corn-fed poularde ragout „Zurich style“ in white wine sauce | mushrooms | onions | basmati rice 19

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

Fisch / fish

Weiße Lady

3 Matjesfilets an Hausfrauensoße | rote Zwiebeln | Bratkartoffeln 17

Ludmilla

In Polenta gebratener Kabeljau | Weißweinsauce | Grillgemüse | Kartoffelpüree 20

3 young herring filets with housewife sauce | red onions | roast potatoes 17

Cod fried in polenta | white vine sauce | grilled vegetables | mashed potatoes 20

... vom Grill / ...grilled dishes

unsere Steaks

„Kikok“ Maishähnchenbrust Supreme ca. 200g 15

„Kikok“ Maishähnchensteak von der Keule ca. 200g 15

Schweinenackensteak „The Duke of Berkshire“ ca. 200g 16

Rib-Eye-Steak „Corona del Sur“ ca. 200g 20

Rib-Eye-Steak „Corona del Sur“ ca. 300g 28

„Kikok“ corn-fed Poulard breast supreme ca. 200g 15

„Kikok“ corn-fed Poulard steak ca. 200g 15

pork neck-steak „The Duke of Berkshire“ ca. 200g 16

Rib Eye Steak „Corona del Sur“ ca. 200g 20

Rib Eye Steak „Corona del Sur“ ca. 300g 28

unsere Beilagen

Pommes Frites Salzkartoffeln Wedges	4
Ofenkartoffel mit Kräutercreme	6.50
geschmorte Zwiebeln	3
Champignons in Rahm oder gebraten Pfannengemüse	
Mischgemüse Butterbohnen je	3.50
Sc. Hollandaise Braten- Pfeffer-	
Jägersauce je	3
Senf Ketchup Mayo BBQ-sauce je	1

Additional siders

french fries boiled potatoes wedges	4
baked potato with herb crème	6.50
stewed onions	3
Hollandaise gravy- pepper-	
mushroom sauce	3
grilled mushrooms or in cream stir-fried vegetables mixed cooked vegetables	
butter beans	3.50
mustard ketchup mayo BBQ sauce	1

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

Unsere Burger...!!!... 150g Pattys aus frischem Rindfleisch von Fleischer Leiste...lecker

Schaffners Hobby

Jalapeño-Cheese-Burger – hausgebackenes Bun | gegrilltes Rindfleisch-Patty | Cheddar | *Jalapeños* | Pommes frites 18

Jalapeño-Cheese-Burger – grilled beef burger | homemade bun | cheddar cheese | *jalapeños* | French fries 18

Schraubeneimer

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

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

Rennsemmel

Hamburger – hausgebackenes Bun | gegrilltes Rindfleisch-Patty | Hamburgersauce | Tomato | Gewürzgurke | Pommes frites 16

Hamburger - grilled beef burger | homemade bun | hamburger sauce | tomato | pickle served French fries 16

Dieselschlörz

Cheeseburger – hausgebackenes Bun | gegrilltes Rindfleisch-Patty | Hamburgersauce | Cheddar | Tomato | Gewürzgurke | Pommes frites 17

Cheeseburger – grilled beef burger | homemade bun | hamburger sauce | cheddar cheese | tomato | salad | pickle | french fries 17

Special – Burger des Monats

Pulled Pork Burger – hausgemachtes Bun | Pulled Pork | Cheddar | geschmorte Zwiebeln | Pommes frites 19

Pulled Pork Burger – homemade bun | pulled pork | cheddar cheese | braised onions | french fries 19

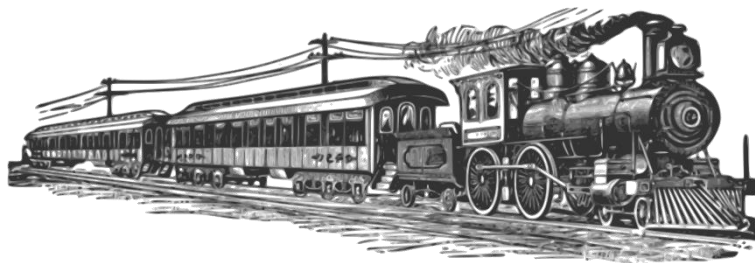
Blue Tiger

Surf&Turf-Burger – hausgebackenes Bun | gegrilltes Rindfleisch-Patty | Hamburgersauce | Salat | gegrillte Garnelen in Knobisoße | Pommes frites 19

Surf&Turf-Burger – beef burger | homemade bun | hamburger sauce | grilled prawns in garlic sauce | salad | French fries 19

Alle Burger auch mit doppeltem Patty für 5,00 mehr, zusätzlich Cheddar, Bacon oder *Jalapeños* nur € 1,00.

All Burgers can be upgraded with a double patty for € 5,00 extra and cheddar cheese, bacon or *jalapeños* for just € 1,00.



Dessert ...zum krönenden Abschluss

Schwarzer Schwan

halbflüssiges Schokoküchlein | Vanilleeis |
Schlagsahne 9

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

Polarexpress

Schwedenbecher – Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör
| Schlagsahne 8

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

Zugspitzbahn

Apfelstrudel | Vanilleeis | Vanillesoße 8

apple strudel | vanilla icecream | vanilla sauce 8

Lady in red

heiße Liebe - Vanilleeis | heiße Himbeeren |
Schlagsahne 8

Vanilla ice cream | hot raspberries | whipped
cream 8

