



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Herzlich Willkommen!

Der Maltermeister Turm ist die älteste erhaltene Tagesanlage des Rammelsbergs und – wahrscheinlich – auch Deutschlands. Er wurde um 1500 auf einer Halde am Hang des Rammelsbergs errichtet. Erstmals urkundlich erwähnt wurde der Maltermeister Turm 1548.

Anfangs diente der Turm zur Überwachung der Gruben, von 1578 bis 1804 wurde er als Anläturmturm genutzt. Die Anläturmglocke ertönte vor Schichtbeginn im Bergwerk, sollte aber auch vor Angreifern warnen. Seit Mitte des 18. Jahrhunderts diente der Turm als Wohnung des sogenannten Maltermeisters, der ihm auch den Namen verlieh.

Der Maltermeister verwaltete das für den Bergbaubetrieb benötigte Holz, welches in „Maltern“ gemessen wurde. Ein Malter entspricht etwa zwei Raummetern. Für die Erzgewinnung im Rammelsberg wurden jährlich etwa 6000 Malter verbraucht, d.h. für eine Tonne Erz benötigte man über einen Kubikmeter Holz.

Die heutige Gaststätte „Maltermeister Turm“ bietet mit der 419m ü. NN gelegenen Panoramaterrasse und dem im Jahr 2012 entstandenen, am Turm angrenzenden Restaurant „Anno 1548“ inklusive Turmgarten genügend Platz für große Festlichkeiten und Spontanbesucher.



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Schön, dass Sie hier sind! Wir freuen uns über Ihren Besuch und geben unser Bestes, damit Sie sich bei uns wohlfühlen. Bitte helfen Sie uns dabei

Hier ein paar Umsetzungstipps – Unsere „Hausordnung“

Vorweg ein Hallo, guten Tag, Tach, Moin, Grüß Gott, Glück auf, Helau, Alaaf oder eine nette Begrüßung Ihrer Wahl wird gern entgegengenommen und erwidert

Respekt, Freundlichkeit, Rücksichtnahme und Menschlichkeit machen das Leben schöner und das Arbeiten leichter

Für konstruktive Kritik sind wir immer offen und dankbar, so können wir etwas ändern

Bestellungen in ganzen Sätzen nimmt unser Servicepersonal gern entgegen.

Auch wenn wir Sie so fühlen lassen möchten- Sie sind nicht unsere einzigen Gäste. Bei hohem Gästeaufkommen sind Wartezeiten die logische Konsequenz.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Ein Lächeln tut unheimlich gut, jedem von uns, egal wann. Her damit! :-)

Suppen & Salate

Zu allen Suppen und Salaten servieren wir Ihnen frisch gebackenes Baguette.

Suppen

<i>Hausgemachte Kartoffelsuppe</i>	€ 5,90
mit Bockwurst	+ € 1,50
<i>Karotten-Ingwersuppe</i> , leicht pikant	€ 5,90

Salate

Gemischter Blattsalat (saisonal), Karotten, bunte Paprika, Tomaten, Gurken, Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing	€ 8,40
mit ... gebratenen Champignons	€ 12,40
... Streifen von gebratener Hühnchenbrust	€ 12,40
... ganzem gebackenem Camembert und Preiselbeeren	€ 12,40
<i>Alle Salate als Vorspeise</i>	- € 2,50
<i>Caprese</i>	
Tomate, Mozzarella, Rucola, Olivenöl, Balsamico Glace	€ 7,40

Kartoffelgerichte

<i>Heiße Ofenkartoffel</i> mit Salatbouquet und Kräuterquark mit	€ 8,40
... gebratenen Champignons	€ 12,40
... Tranchen vom geräucherten Lachs	€ 12,40
... Streifen von gebratener Hühnchenbrust	€ 12,40

Hauptspeisen

<i>Große Currywurst</i> , würzig-fruchtige Sauce, Pommes Frites	€ 8,20
Sülzfleisch „Harzer Art“ Remouladensauce, Bratkartoffeln, Beilagen-Salat	€ 13,90
<i>Maltermeister Platte</i> Drei Medaillons vom Schweinefilet, Waldpilzsauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln	€ 18,90
<i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken</i> mit Zitrone, Pommes Frites, Beilagensalat	€ 15,90
<i>Schnitzel „Jäger Art“ vom Schweinerücken</i> mit Champignonrahm, Pommes Frites, Beilagensalat	€ 16,90
<i>Hausgemachte Rinder-Roulade</i> mit Speck und Gewürzgurke Apfelrotkohl, Kroketten	€ 18,90
<i>Gebratene Rinderleber</i> Schmorzwiebeln, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Beilagensalat	€ 16,90
<i>Drei marinierte Lamm-Koteletts</i> mediterranes Gemüse, geschwenkte Rosmarinkartoffeln	€ 18,90

Hauptspeisen

Geflügel

Gebratene Hühnchenbrust
mediterranes Gemüse, geschwenkte Butterkartoffeln € 16,90

Pasta in Knoblauchöl mit Hühnchenbruststreifen,
mediterranes Gemüse, frisch gehobelter Parmesan, Rucola-Salat € 13,90

Wild

Wir beziehen unser Wildfleisch von befreundeten Jägern des Rammelsbergs und unserer Region.

Geschmorte Hirschkeule
Pilze, Preiselbeeren, hausgemachter Apfelrotkohl, Kroketten € 22,00

Marinierte Nackensteaks vom Wildschwein
Schmorzwiebeln, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Beilagensalat € 17,90

Wechselnde Tagesgerichte je nach Angebot.

Hauptspeisen

Fisch

Matjes „Hausfrauen Art“, Salzkartoffeln, Beilagensalat € 14,90

Gebratenes Zanderfilet
Mediterranes Gemüse, geschwenkte Butterkartoffeln € 19,90

Pasta und Fleischloses

Pasta in Knoblauchöl,
mediterranes Gemüse, frisch gehobelter Parmesan, Rucola-Salat € 10,90

Gebratenes Tofu-Steak in Sojasauce mariniert,
mediterranes Gemüse, geschwenkte Kartoffeln € 14,90

Umbestellungen der Beilagen werden mit € 1,10 berechnet.

Unsere Speisekarte mit Deklaration von Allergenen und Zusatzstoffen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

Nur für unsere kleinen Gäste

<i>„Ich habe aber keinen Hunger“</i> Knusper-Pommer mit Ketchup oder Mayo	€ 4,00
<i>„Ich weiß nicht“</i> Butternudeln mit Tomatensauce	€ 5,50
<i>„Ich mag aber keinen Brokkoli“</i> Geflügel nuggets mit Pommes	€ 6,50
<i>„Ich will das aber nicht „</i> Kleines Schnitzel mit Pommes Frites	€ 6,90
<i>„Danach will ich aber Schokoeis“</i> Fischstäbchen mit Kartoffel-Sellerie-Stampf	€ 6,90

Nachspeisen und Eisspezialitäten

Eiskaffee mit Vanilleeis, Sahne € 4,90

Eisschokolade mit Vanille- und Schokoladeneis, Sahne € 4,90

Sanfter Engel
Orangensaft mit Vanilleeis, Sahne € 4,90

„*Schokokuss*“
Stracciatella- und Schokoladeneis, Schokoladensauce, Sahne € 5,90

„*Krokant Becher*“
Haselnuss- und Vanilleeis, Nüsse, Krokant, Schoko- und Karamellsauce, Sahne € 5,90

Nachspeise

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus € 8,90

Crème Brûlée mit einer Kugel Eis nach Wahl € 5,90

Prosecco mit Zitronensorbet € 5,90

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

Nachspeisen und Eisspezialitäten

„Eis-Clown“

Eine Kugel Eis nach Wahl mit Waffelhut, Sahne und Süßigkeiten € 2,90

„Gemischtes Eis“

3 Kugeln nach Wahl, Eiswaffel € 3,60

mit Sahne € 4,30

Unsere Eissorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Haselnuss, Zitronensorbet

Je Kugel € 1,30 / Portion Sahne € 0,70

Kuchen und Torten

Unsere Tagesauswahl an frischen Kuchen und Torten erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal oder Sie werfen persönlich einen Blick in unsere Kuchentheke.

Getränke

Aperitif

Sekt „Maltermeister“	0,1l	€ 3,40
	0,7l	€ 22,00
Aperol Spritz	0,2l	€ 6,40
Campari Orange	0,2l	€ 6,40
Lillet Wildberry mit Beerenfrüchten	0,2l	€ 6,40
Martini bianco	5cl	€ 3,10

Biere

Maltermeister Turm Pils oder Kellerbier	0,3l	€ 3,20
	0,5l	€ 4,60
Alsterwasser, Diesel	0,3l	€ 3,20
	0,5l	€ 4,60
Maltermeister Turm Dunkelbier	0,3l	€ 3,20
	0,5l	€ 4,60
Maisel´s Weissbier, hell & trüb	0,5l	€ 4,60
Maisel´s Weissbier, Kristall / Dunkel	0,5l	€ 4,60
Maisel´s Weissbier, alkoholfrei	0,5l	€ 4,60
Bananenweizen	0,5l	€ 4,60
Bitburger alkoholfrei	0,33l	€ 3,10
Hemelinger Malz	0,33l	€ 2,90

Getränke

Softgetränke

Sinalco Cola, Cola light, Orange, Spezi, Zitrone	0,3l	€ 3,40
	0,5l	€ 4,50
Mineralwasser still/mit Kohlensäure	0,25l	€ 2,40
	0,75l	€ 4,80
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,3l	€ 3,40

Säfte und Schorlen

Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft, Maracuja Nektar, rote Traube, Kirschnektar, schwarze Johannisbeere	0,3l	€ 3,30
	0,5l	€ 4,50
Alle Säfte als Schorle	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,40

Weine

Weißwein

Weingut Scheu aus der Pfalz Grauburgunder, trocken	0,2l 1l	€ 5,50 € 25,50
Weingut Scheu aus der Pfalz Weißburgunder, trocken	0,2l 1l	€ 5,50 € 25,50
Reichsgraf von Buhl aus der Pfalz Riesling QbA trocken	0,2l 1l	€ 5,50 € 25,50
Weingut Schumann-Nägler aus dem Rheingau Riesling QbA halbtrocken	0,2l 1l	€ 5,50 € 25,50
Weingut Dohlmühle aus Rheinhessen Bacchus QbA lieblich	0,2l 0,7l	€ 5,50 € 18,90

Rosé

Weingut Raabe aus der Pfalz Portugieser Weißherbst, trocken	0,2l 0,7l	€ 5,50 € 18,90
----------------------------------------------------------------	--------------	-------------------

Weine

Rotwein

Weingut Tesch von der Nahe Spätburgunder Qba trocken	0,2l 1l	€ 5,50 € 25,50
Weinkellerei Hohenlohe aus Württemberg Trollinger mit Lemberger QbA trocken	0,2l 1l	€ 5,50 € 25,50
Weinkellerei Hohenlohe aus Württemberg Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken	0,2l 1l	€ 5,50 € 25,50
Weingut Lergenmüller aus der Pfalz Wilder Roter Cabernet & Dornfelder, trocken	0,2l 1l	€ 5,50 € 25,50

Wein enthält Sulfite. Jahrgänge können variieren.

Longdrinks und Spirituosen

Longdrinks mit Softdrink nach Wahl 0,4l und 4cl Shot

Earl Brown Gin	€ 7,40
Bombay Sapphire Gin	€ 7,90
Jack Daniels, Jim Bean	€ 7,90
Jägermeister	€ 7,90
Three Sixty Vodka	€ 7,90
Havana Club 3 J.	€ 7,90
Captain Morgan	€ 7,90

Spirituosen vom Klostergut Wöltingerode 2cl

„Betörende Quitte“	25 %	€ 3,00
„Knackige Haselnuss“	25 %	€ 3,00
„Fruchtige Kirsche“	30 %	€ 3,00
„Milder Kümmel“	35 %	€ 3,00
„Geheimnisvolle 21“	35 %	€ 3,00
„Frucht & Kräuter“	40 %	€ 3,00

Spirituosen 2cl

Specht Obstler	38%	€ 2,80
Specht Himbeergeist	40%	€ 2,80
Specht Williams-Birne	40%	€ 2,80
Grappa	38%	€ 2,80
Malteser	40%	€ 2,80
Jubiläums-Aquavit	40%	€ 2,80
Linie-Aquavit	40%	€ 2,80
Three Sixty Vodka	38%	€ 2,80
Schierker Feuerstein	35%	€ 2,80
Jägermeister	35%	€ 2,80
Ramazotti	30%	€ 2,80
Baileys	17%	€ 2,80
Sambuca	40%	€ 2,80

Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Großer Pott Dallmayr Kaffee	€ 3,50
Café Creme	€ 2,90
Espresso	€ 2,40
Espresso doppelt	€ 3,90
Cappuccino „Classico“	€ 3,00
Große Tasse Milchkaffee	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,20
Latte Macchiato mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup	€ 4,50
Latte Macchiato „After Eight“ - mit Pfefferminzsirup und Schokoladensauce	€ 4,90
Latte Macchiato „Baileys“ (2cl) mit Sahnehaube	€ 4,90
Heiße Schokolade	€ 3,30
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	€ 3,80
Heiße „Schoba“ - Schokolade mit Bananensirup und Sahnehaube	€ 4,90
Heiße „Schoma“ - Schokolade mit Mandelsirup und Sahnehaube	€ 4,90
„Moccaccino“ - Schokolade, Espresso und Sahnehaube	€ 4,20

Tee

Ostfriesen-Pott, Darjeeling, Pfefferminz, Karamell, Roibush, Kamille, acht Kräuter, Himbeer-Vanille, Früchtetee, Grüner Tee

Glas	€ 2,30
------	--------