



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 Anläteturm genutzt. Die Anlätetglocke 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 Raummeter. 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.

Zusätzliche Speisekarte?

Scannen Sie den QR-Code einfach mit Ihrem Handy



Suppen & Salate

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

Suppen

Hausgemachte Kartoffelsuppe € 5,90
mit Bockwurst + € 2,00

Karotten-Ingwersuppe, leicht pikant € 5,90

Salate

Gemischter Blattsalat (saisonal), Karotten, bunte Paprika,

Tomaten, Gurken, Balsamico- **oder** Joghurt-Kräuter-Dressing € 10,90
mit

... gebratenen Champignons € 15,90

... Streifen von gebratener Hühnchenbrust € 15,90

... ganzem gebackenem Camembert und Preiselbeeren € 15,90

... mit gebackenen Falafel-Bällchen € 15,90

Alle Salate als Vorspeise - € 2,50

Antipasti-Teller für 1 Person € 10,90

Antipasti-Teller für 2 Personen € 17,90

Kartoffelgerichte

Heiße Ofenkartoffel mit Salatbouquet und Kräuterquark € 10,90

mit

... gebratenen Champignons € 15,90

... mediterranem Gemüse € 15,90

... Tranchen vom geräucherten Lachs € 15,90

... Streifen von gebratener Hühnchenbrust € 15,90

Hauptspeisen

Große Currywurst, würzig-fruchtige Sauce, Pommes Frites € 9,90

Sülzfleisch „Harzer Art“

Remouladensauce, Bratkartoffeln, Beilagen-Salat € 18,90

Maltermeister Platte - Drei Medaillons vom Schweinefilet,
Waldpilzsauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln

€ 23,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Zitrone, Pommes Frites, Beilagensalat

€ 18,90

Schnitzel „Jäger Art“ vom Schweinerücken
mit Champignonrahm, Pommes Frites, Beilagensalat

€ 19,90

Hauptspeisen

Gebratene Rinderleber
Schmorzwiebeln, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Beilagensalat € 19,90

Hausgemachte Rinder-Roulade mit Speck und Gewürzgurke
Apfelrotkohl, Kroketten € 23,90

Geflügel

Gebratene Hähnchenbrust
mediterranes Gemüse, geschwenkte Butterkartoffeln € 18,90

Pasta in Knoblauchöl mit Hähnchenbruststreifen,
mediterranes Gemüse, frisch gehobelter Parmesan, Rucola-Salat € 15,90

Wild

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

Geschmorte Hirschkeule
Pilze, Preiselbeeren, hausgemachter Apfelrotkohl, Kroketten € 24,90

Zwei Wildbratwürste aus der Landschlachtere Leiste
Schmorzwiebeln, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Beilagensalat € 19,90

Zwei „Wilde“ Bratcurrywürste
würzig-fruchtige Sauce, Pommes Frites € 13,90

Fisch

„Fish and Chips“ Backfisch, Pommes Frites, Remouladensauce,
Beilagensalat € 18,90

Gebratenes Zanderfilet
Mediterranes Gemüse, geschwenkte Butterkartoffeln € 23,90

Pasta und Fleischloses

Pasta in Knoblauchöl, mediterranes Gemüse, gehobelter Parmesan, Rucola-Salat € 12,90

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung
in Tomaten-Kräutersauce, gehobelter Parmesan, Rucola € 15,50

Gebratenes Tofu-Steak in Sojasauce mariniert,
mediterranes Gemüse, geschwenkte Kartoffeln € 15,90

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 kleine Gäste

„Ich habe aber keinen Hunger“ Knusper-Pommer mit Ketchup oder Mayo	€ 4,90
„Ich weiß nicht“ Butternudeln mit Tomatensauce	€ 5,90
„Ich mag aber keinen Brokkoli“ Geflügelnuggets mit Pommes	€ 8,90
„Ich will das aber nicht „ Kleines Schnitzel mit Pommes Frites	€ 9,90
„Danach will ich aber Schokoeis“ Fischstäbchen mit Kartoffel-Sellerie-Stampf	€ 9,90

Nachspeisen und Eisspezialitäten

<i>Eiskaffee</i> mit Vanilleeis, Sahne	€ 6,50
<i>Eisschokolade</i> mit Vanille- und Schokoladeneis, Sahne	€ 6,50
<i>Sanfter Engel</i> Orangensaft mit Vanilleeis, Sahne	€ 5,90
„Schokokuss“ Stracciatella- und Schokoladeneis, Schokoladensauce, Sahne	€ 6,50
„Snickers Becher“ Haselnuss- und Vanilleeis, Erdnüsse, Krokant, Schoko- und Karamellsauce, Sahne	€ 7,50
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus	€ 11,90
<i>Crème Brûlée</i> mit einer Kugel Eis nach Wahl	€ 6,90
Prosecco mit Zitronensorbet	€ 6,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,90
<i>Eis-Clown</i> Eine Kugel Eis nach Wahl mit Waffelhut, Sahne und Süßigkeiten	€ 3,50
„Gemischtes Eis“ 3 Kugeln nach Wahl, Eiswaffel mit Sahne	€ 5,30 € 5,90

Unsere Eissorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Haselnuss, Zitronensorbet, Blauer Engel

Je Kugel € 1,90 / Portion Sahne € 0,70

Getränke

Aperitif

La Ronca Prosecco trocken	0,1l	€ 3,90
	0,7l	€ 25,50
Aperol Spritz	0,2l	€ 6,90
Aperol Spritz alkoholfrei	0,2l	€ 6,90
Campari Orange	0,2l	€ 6,90
Lillet Wildberry mit Himbeeren	0,2l	€ 6,90

Biere

Hemelinger Pils, Kellerbier oder Helles (Fassbiere)	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Alsterwasser, Diesel	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Hemelinger Dunkelbier (Fassbier)	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Maisel´s Weissbier, hell & trüb	0,5l	€ 4,90
Maisel´s Weissbier, Kristall / Dunkel	0,5l	€ 4,90
Maisel´s Weissbier, alkoholfrei	0,5l	€ 4,90
Bananenweizen	0,5l	€ 4,90
Bitburger alkoholfrei, Bitburger alkoholfrei Zitrone	0,33l	€ 3,50
Erdinger alkoholfrei Zitrone	0,33l	€ 3,50
Hemelinger Malz	0,33l	€ 3,50

Softgetränke

Sinalco Cola, Cola light, Orange, Spezi, Zitrone	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,60
Mineralwasser still/mit Kohlensäure	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 4,90
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,3l	€ 3,50

Säfte und Schorlen

Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft, Maracuja Nektar, rote Traube, Kirschnektar, schwarze Johannisbeere	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,60
Alle Säfte als Schorle	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,60

Weine

Weißwein

Weingut Scheu aus der Pfalz	0,2l	€ 6,50
Grauburgunder, trocken	1l	€ 30,00
Weingut Klein aus der Pfalz	0,2l	€ 6,50
Sauvignon blanc QbA trocken	0,7l	€ 22,00
Weingut Klein aus der Pfalz	0,2l	€ 6,50
50/50 Grüner Veltliner & Sauvignon blanc QbA trocken	0,7l	€ 22,00
Weingut Schumann-Nägler aus dem Rheingau	0,2l	€ 6,50
Riesling QbA halbtrocken	1l	€ 30,00
Weingut Klein aus der Pfalz	0,2l	€ 6,50
Gelber Muskateller QbA lieblich/Fruchtsüß	0,7l	€ 22,00

Rosé

Weingut Klein aus der Pfalz	0,2l	€ 6,50
50/50 Rosé Cabernet & Syrah, trocken	0,7l	€ 22,00

Rotwein

Weingut Tesch von der Nahe	0,2l	€ 6,50
Spätburgunder Qba trocken	1l	€ 30,00
Weinkellerei Hohenlohe aus Württemberg	0,2l	€ 6,50
Trollinger mit Lemberger QbA trocken	1l	€ 30,00
Weinkellerei Hohenlohe aus Württemberg	0,2l	€ 6,50
Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken	1l	€ 30,00
Weingut Lergenmüller aus der Pfalz	0,2l	€ 6,50
Wilder Roter Cabernet & Dornfelder, trocken	1l	€ 30,00

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 Saphire Gin	€ 7,90
Jack Daniels, Jim Bean	€ 7,90
Jägermeister	€ 7,90
Three Sixty Vodka	€ 7,90
Havanna 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%, Himbeergeist 40%, Williams Birne 40%		€ 3,00
Grappa	38%	€ 3,00
Malteser	40%	€ 3,00
Jubiläums-Aquavit	40%	€ 3,00
Linie-Aquavit	40%	€ 3,00
Three Sixty Vodka	38%	€ 3,00
Schierker Feuerstein	35%	€ 3,00
Jägermeister	35%	€ 3,00
Ramazotti	30%	€ 3,00
Baileys	17%	€ 3,00
Sambuca	40%	€ 3,00

Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Großer Pott Dallmayr Kaffee	€ 3,80
Café Creme	€ 3,30
Espresso	€ 2,40
Espresso doppelt	€ 4,00
Cappuccino „Classico“	€ 3,60
Große Tasse Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Latte Macchiato mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup	€ 5,00
Latte Macchiato „After Eight“ - mit Pfefferminzsirup und Schokoladensauce	€ 5,50
Latte Macchiato „Baileys“ (2cl) mit Sahnehaube	€ 6,00
Heiße Schokolade	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	€ 4,30
Heiße „Schoba“ - Schokolade mit Bananensirup und Sahnehaube	€ 4,90
Heiße „Schoma“ - Schokolade mit Mandelsirup und Sahnehaube	€ 4,90
„Moccaccino“ - Schokolade, Espresso und Sahnehaube	€ 4,90

Tee

<i>Ostfriesen-Pott, Darjeeling, Pfefferminz, Karamell, Roibush, Kamille, acht Kräuter, Himbeer-Vanille, Früchtetee, Grüner Tee</i>	Glas	€ 2,90
--	------	--------