



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.

Nachmittagskarte 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr

<i>Hausgemachte Kartoffelsuppe</i> , Speck, Zwiebeln	€ 5,90
<i>Vegetarische Karotten-Ingwer-Suppe</i>	€ 5,90
<i>Currywurst</i> mit fruchtiger Sauce und Pommes Frites	€ 6,90
<i>Heiße Ofenkartoffel</i> mit Salatbouquet und Kräuterquark	€ 6,90
...mit Streifen von gebratener Putenbrust	
...mit geräuchertem Lachs	je € 9,90
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i>	
Zitrone, Pommes Frites, kleiner Salat	€ 12,90
<i>Schweineschnitzel „Jäger Art“</i>	
Champignonrahm, Pommes Frites, kleiner Salat	€ 14,50
<i>Schweineschnitzel „Förster Art“</i>	
gebratene Champignons, Pommes Frites, kleiner Salat	€ 14,50
<i>Drei Schweinemedailleurs</i> , Waldpilzsauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln	€ 16,90
<i>Matjesfilet</i> , Speckbohnen, Bratkartoffeln	€ 12,90
<i>Bunte Farfalle mit mediterranem Gemüse</i> , Rucola, Parmesan	€ 10,90

Suppen, Salate & Kleinigkeiten

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

Suppen

<i>Hausgemachte Kartoffelsuppe, Speck, Zwiebeln</i>	€ 5,90
<i>Karotten-Ingwersuppe, leicht pikant</i>	€ 5,90

Salate

Gemischter Blattsalat (saisonal), Karotten, bunte Paprika, Tomaten, Gurken, Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing mit	€ 6,90
... gebratenen Champignons	€ 9,90
... Streifen von gebratener Putenbrust	€ 9,90
... ganzem gebackenem Camembert und Preiselbeeren	€ 9,90
<i>Alle Salate als Vorspeise</i>	- € 2,50

Suppen, Salate & Kleinigkeiten

Heiße Ofenkartoffel mit Salatbouquet und Kräuterquark
mit € 6,90

... gebratenen Champignons € 9,90

... Tranchen vom geräucherten Lachs € 9,90

... Streifen von gebratener Putenbrust € 9,90

Strammer Max

Zwei Spiegeleier mit geräuchertem Schinken auf frischem Bauernbrot,
Gewürzgurke, Salatbouquet € 8,90

Hauptspeisen

Currywurst, würzig-fruchtige Sauce, Pommes Frites € 6,90

Hausgemachtes Sauerfleisch
Remouladensauce, Bratkartoffeln, Beilagen-Salat € 12,90

Maltermeister Pfanne
Drei Medaillons vom Schweinefilet,
Waldpilzsauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln € 16,90

Schnitzel vom Schweinelachs

„*Wiener Art*“
mit Zitrone, Pommes Frites € 12,90

„*Förster Art*“
mit geschwenkten Pilzen, Speck, Lauchzwiebeln, Pommes Frites € 14,50

„*Jäger Art*“
mit Champignonrahm, Pommes Frites € 14,50

Zu jedem Schnitzel servieren wir Ihnen einen gemischten Beilagen-Salat.

Hauptspeisen

Geflügel

Gebratenes Steak von der Putenbrust
mediterranes Gemüse, geschwenkte Rosmarinkartoffeln € 14,50

Bunte Farfalle in Knoblauchöl mit Putenbruststreifen,
mediterranes Gemüse, frisch gehobelter Parmesan, Rucola-Salat € 12,90

Wild

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

Wildgulasch
Pilze, Preiselbeeren, Brokkoli-Röschen, gebratene Serviettenknödel € 17,90

Wechselnde Tagesgerichte je nach Angebot der örtlichen Jagd.

Hauptspeisen

Fisch

Holländischer Matjes, Zwiebelringe, grüne Bohnen, Bratkartoffeln € 12,90

Ganze gebratene *Forelle nach „Müllerin Art“*
Dill-Gurken-Salat, Butterkartoffeln € 15,90

Pasta und Fleischloses

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

Gebratenes Räucher-Tofu-Steak in Sojasauce mariniert,
mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln € 13,90

Umbestellungen der Beilagen werden mit € 1,10 berechnet.

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

Nachspeisen und Eisspezialitäten

Eisgetränke

Eiskaffee mit Vanilleeis, Sahne € 4,40

Eisschokolade mit Vanille- und Schokoladeneis, Sahne € 4,40

Sanfter Engel

Orangensaft mit Vanilleeis, Sahne € 4,40

Eisbecher

„Schokokuss“

Stracciatella- und Schokoladeneis, Schokoladensauce, Sahne € 5,80

„Krokant Becher“

Haselnuss- und Vanilleeis, Nüsse, Krokant, Schoko- und Karamellsauce, Sahne € 5,80

„Schlemmerbecher“

Quark-Sauerkirsch- und Vanilleeis, eingelegte Kirschen, Sahne, Eiswaffel € 6,20

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, Quark-Sauerkirsche

Je Kugel € 1,20 / 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	€ 3,30
	0,7l	€ 21,00
Aperol Spritz	0,2l	€ 5,90
Campari Orange	0,2l	€ 5,90
Lillet Rouge mit Sekt und Himbeeren	0,2l	€ 5,90
Martini bianco	5cl	€ 3,10

Biere

Maltermeister Turm Pils	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,50
Alsterwasser, Diesel	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,50
Maltermeister Turm Dunkelbier	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,50
Maisel´s Weissbier, hell & trüb	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,50
Maisel´s Weissbier, Kristall / Dunkel	0,5l	€ 4,50
Maisel´s Weissbier, alkoholfrei	0,5l	€ 4,50
Bananenweizen	0,5l	€ 4,50
Bitburger alkoholfrei	0,33l	€ 2,90
Hemelinger Malz	0,33l	€ 2,90

Getränke

Softgetränke

Sinalco Cola, Cola light, Orange, Spezi, Zitrone	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,50
Mineralwasser still/mit Kohlensäure	0,25l	€ 2,40
	0,75l	€ 4,80
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,3l	€ 3,20

Säfte und Schorlen

Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft, Maracuja Nektar, rote Traube, Kirschnektar, schwarze Johannisbeere	0,3l	€ 3,20
	0,5l	€ 4,50
Alle Säfte als Schorle	0,3l	€ 2,90
	0,5l	€ 4,40

Weine

Weißwein

Weingut Scheu aus der Pfalz Grauburgunder, trocken	0,2l 1l	€ 4,90 € 23,50
Weingut Scheu aus der Pfalz Weißburgunder, trocken	0,2l 1l	€ 4,90 € 23,50
Reichsgraf von Buhl aus der Pfalz Riesling QbA trocken	0,2l 1l	€ 4,90 € 23,50
Weingut Schumann-Nägler aus dem Rheingau Riesling QbA halbtrocken	0,2l 1l	€ 4,90 € 21,50
Weingut Dohlmühle aus Rheinhessen Bacchus QbA lieblich	0,2l 0,7l	€ 4,90 € 16,90

Rosé

Weingut Raabe aus der Pfalz Portugieser Weißherbst, trocken	0,2l 1l	€ 4,90 € 16,90
--	------------	-------------------

Weine

Rotwein

Weingut Tesch von der Nahe Spätburgunder Qba trocken	0,2l 1l	€ 4,90 € 23,50
Weinkellerei Hohenlohe aus Württemberg Trollinger mit Lemberger QbA trocken	0,2l 1l	€ 4,90 € 23,50
Weinkellerei Hohenlohe aus Württemberg Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken	0,2l 1l	€ 4,90 € 23,50
Weingut Lergenmüller aus der Pfalz Wilder Roter Cabernet & Dornfelder, trocken	0,2l 1l	€ 4,90 € 23,50

Wein enthält Sulfite. Jahrgänge können variieren.

Longdrinks und Spirituosen

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

Earl Brown Gin	€ 5,90
Ophir Oriental Gin	€ 6,90
Bombay Sapphire Gin	€ 6,90
Jack Daniels, Jim Bean	€ 6,90
Jägermeister	€ 6,90
Three Sixty Vodka	€ 6,90
Havana Club 3 J.	€ 6,90
Captain Morgan	€ 6,90

Spirituosen vom Klostergut Wöltingerode 2cl

„Betörende Quitte“	25 %	€ 2,50
„Knackige Haselnuss“	25 %	€ 2,50
„Fruchtige Kirsche“	30 %	€ 2,50
„Milder Kümmel“	35 %	€ 2,50
„Geheimnisvolle 21“	35 %	€ 2,50
„Frucht & Kräuter“	40 %	€ 2,50

Spirituosen 2cl

Specht Obstler	38%	€ 2,20
Specht Himbeergeist	40%	€ 2,50
Specht Williams-Birne	40%	€ 2,50
Grappa	38%	€ 2,50
Malteser	40%	€ 2,50
Jubiläums-Aquavit	40%	€ 2,50
Linie-Aquavit	40%	€ 2,50
Three Sixty Vodka	38%	€ 2,20
Schierker Feuerstein	35%	€ 2,20
Jägermeister	35%	€ 2,20
Ramazotti	30%	€ 2,50
Baileys	17%	€ 2,50
Sambuca	40%	€ 2,20

Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Großer Pott Dallmayr Kaffee	€ 3,50
Café Creme	€ 2,80
Espresso	€ 2,40
Espresso doppelt	€ 3,80
Cappuccino „Classico“	€ 2,90
Große Tasse Milchkaffee	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Latte Macchiato mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup	€ 4,40
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	€ 4,40
Heiße „Schoma“ - Schokolade mit Mandelsirup und Sahnehaube	€ 4,40
„Moccaccino“ - Schokolade, Espresso und Sahnehaube	€ 3,90

Tee

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

Glas	€ 2,30
------	--------