

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 Wild beziehen wir aus den umliegenden Harzer Wäldern, so können wir für Frische und Qualität garantieren. Um unserem Anspruch gerecht zu werden, bereiten wir unsere Speisen frisch für Sie zu. Sollte es also einmal etwas länger dauern, so liegt es daran, dass wir uns für jedes Gericht die Zeit nehmen, die es braucht. 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 game meat is from this region, out of the surrounding forests, so that we can guarantee freshness and high quality. Our claim is to satisfy you in any belongings. As all the Dishes from the Menu are cooked fresh it can happen that they might take some time. 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

Schrankenwärters Traum

Würzfleisch mit Käse überbacken dazu Zitrone und Baguette 5,90

Creamy braised Porkloin cubes gratinated with Cheese, with Lemon and Baguette 5,90

Eisenbahnerschnitte

Carpaccio vom Wild mit Rucola, Zitrone, Knoblauch und gehobeltem Parmesan 8,90

Deer Carpaccio with Rucola Salad, Lemon, Garlic and grated Grana Padano 8,90

Italienisches Stellwerk

Carpaccio von der Rinderhuft mit Rucola, frischen Champignons und gehobeltem Parmesan 10,90

Beef Carpaccio with Rucola Salad, fresh Mushrooms and grated Grana Padano 10,90

Vom Streckenläufer gesammelt

Bunter Wiesensalat mit Ziegenkäse, gebackene Sticks von Mozzarella und Fruchtreis mit Honig-Senf dressing 10,90

Assorted Salad with Goatcheese, fried Mozzarella Cheese sticks and Fruity Rice with Honey-Mustard Dressing 10,90

Per Bahn frisch aus dem Brockengarten

FrISChe Rohkost nach Art des Hauses 4,90

Fresh Vegetable Sticks a la Altora 4,90

Knatterbahn

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter an Wildkräutersalat 7,90

Baked Camembert Cheese with Cranberry jam, Toast and Butter and assorted Salads 7,90

Suppen / Soups

Rote Schaffnermütze

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto und Knoblauchcroutons 4,90

Tomatocremsoup with Basilpesto and Garliccroutons 4,90

Taigatrommel

Hausgemachte Soljanka mit Zitrone und saurer Sahne 4,90

Homemade „Soljanka“ with Lemon and Sour Cream 4,90

Brockenexpress

Wildrahmsuppe mit Sahnehäubchen 4,90

Creamsoup of Venison with whipped Cream 4,90

Für den kleinen Hunger / Snacks

Gleisrottenstulle

Harzer Bauernkäse mit Musik, dazu frisches Griebenschmalz und Brot 6,90

Harzer Farmercheese, with Lard and fresh Bread 6,90

Lokführers Schlemmerei

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Remoulade 10,90

Homemade Sour Meat with Onionrings, roasted Potatoes and sauce Remoulade 10,90

Aus dem D-Zug

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand an gemischtem Salat 7,90

Ovenpotato with Herb-Sourcream and Salad siding 7,90

oder

Ofenkartoffel gefüllt mit geschnetzelter Hähnchenbrust „Züricher Art“ und gemischtem Salat 11,90

Ovenpotato stuffed with Chicken Ragout „Zurich Style“ and Salad siding 11,90

Pasta und vegetarisch / Pasta and Vegetarian

Hörnerlok

Spaghetti Garnele mit frischem Knoblauch, Chilisauce, Kirschtomaten und Rucola 12,90

Spaghetti with Prawns and fresh Garlic, Chilisauce, Cherrytomatoes and Rucola 12,90

Alpenexpress

„Carbonara“-Spaghetti geschwenkt in Speck, Ei und Sahne 7,90

Spaghetti „Carbonara“ with Bacon, Egg and Cream 7,90

Ferrovie dello Stato

Spaghetti Bolognese 7,50

Spaghetti Bolognese 7,50

Donnerbüchsen

Knuspriges Gemüseschnitzel auf Ratatouille mit Gnocchi in Salzeibutter 12,90

Crispy Vegetable Escalope with Ratatouille and Gnocchi in Sagebutter 12,90

Fisch / Fish

Pfeifliese

Glacierter Honiglachs mit Spinat-Ricotta Tortelloni und marinierten Tomaten in Gorgonzolasauce 17,90

Glased Honeysalmon with Spinach-Ricotta Pasta and marinated Tomatoes in Blue Cheese Sauce 17,90

Weißer Lady

Gedünstetes Filet vom Kabeljau auf Ratatouille mit Meerrettichsauce und Risoleekartoffeln 15,90

Poached Codfishfilet with Ratatouille Vegetables, Horseradishsauce and Potatocubes 15,90

Hauptgerichte / Main Courses

Gepäckträgers Abendmahl

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Salatbeilage 17,90

Original "Vienna Schnitzel" -Breaded Veal Escalope with French Fries and Salad siding 17,90

Gepäckträgers Sonntagsschmaus

Kalbsschnitzel „Caprese“ mit Tomate & Mozzarella überbacken dazu Pommes frites und Salatbeilage 19,90

Veal Escalope „Caprese“ gratinated with Tomatoes and Mozzarella Cheese, With French Fries and Salad siding 19,90

Rangierers Lieblingsessen

Kalbsschnitzel „Jäger Art“ mit frischen Champignons in Rahm, Pommes frites und Salatbeilage 19,90

Veal Escalope „Hunter´s Style“ with creamy Mushrooms, French Fries and Salad siding 19,90

Aus der Rauchkammer

Thüringer Rostbrätl - eingelegtes Schweinesteak mit geschmorten Zwiebeln, Pommes frites und Salatbeilage 16,90

Thuringian „Rostbrätel“- marinated Porksteak with braised Onions, French Fries and Salad siding 16,90

In der Feuerbüchse gebraten

Schweinesteak „au four“ überbacken mit Würzfleisch und Käse, dazu Pommes Frites und Salatbeilage 17,90

Porksteak „au four“ gratinated with creamy braised Porkloincubesand Cheese, French Fries and Salad siding 17,90

Nebengleisgeheimnis

Hirschrückensteaks mit Preiselbeerkruste, Wacholderjus, Mandelbrokkoli und Pommes frites 21,90

Deerloinsteaks with Hazelnutcrust, Jus from Juniperberries, Almondbrokkoli and French Fries 21,90

Pfiffi und Fiffi

Rumpsteak am Fettrand gebraten mit Chilibohnen, Pommes frites und kleinem gemischten Salat für die Dame 150g 18,90 klassisch 250g 24,90 für echte Männer 350g 29,90 - wir braten unsere Steaks medium, auf Wunsch gern englisch oder durch

Rumpsteak with Chilibeans, french Fries and Salad siding Ladys cut 150g 18,90 normal 250g 24,90 Menstyle 300g 29,90 - our steaks are medium, we also like to roast your steak rare or well tan

Weichensteller's Sonntagsessen

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln an Kartoffelstampf 15,90

Veal Liver „Berlin Style“ with sauteed Apples and Onions with Mashed Potatoes 15,90

Santa Fe Überlandzug

Backhähnchen „Mailänder Art“ in Parmesankruste mit Tomatenkompott, Buttererbsen und Basmatireis 14,90

Chicken „Milano Style“ with Cheesecrust and Tomatorelish, Butterpeas und Basmatirice 14,90

Unsere Haupt- und Wildgerichte servieren wir ihnen mit Pommes frites, gegen einen Aufpreis von 2,00 können Sie gern ändern. Wählen Sie zwischen Bratkartoffeln, Kroketten, Kartoffelklößen, Salzkartoffeln oder Butterreis.

We serve our Main- and Venison courses with French Fries.

For only 2,00 additional you can choose between Fried Potatoes, Potato Dumplings, Potatoes, Buttered Rice or Potato Croquettes.

Dessert

Ferkeltaxi

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce 4,60

Homemade Red Berries Ragout with Vanilla Sauce 4,60

Bonzenschleuder

Halbflüssige Schokoküchlein mit Walnusseis, warmen Himbeeren und Schlagsahne 6,90

Chocolate Muffin with liquid core with Walnut Icecream, warm Raspberries and whipped Cream 6,90

Galaexpress

Apfelbeignets mit Walnusseis 4,90

Baked Applerings with Walnut Icecream 4,90

Zugspitzbahn

Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren und Sahne 5,90

Vanilla Icecream with hot Blueberries and whipped Cream 5,90

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

Konfuzius

There is nobody who does not eat and drink,
but there are only a few who know and
appreciate the taste

Konfuzius