

# Herzlich Willkommen liebe Gäste



**D**as Mühlengerenne lief am Klapperhagen vorm heutigen Museum entlang über einen hölzernen Kanal in die Worthmühle. Je nach Bedarf wurde das nicht benötigte Wasser in die Abzucht abgeleitet. Das fließwasser zog wie ein Magnet spielende Kinder an, die dort gern Schiffchen schwimmen ließen.

**V**or dem 1. Weltkrieg war das Gebäude noch Mahlmühle und um 1930 Kolonialwaren, Mehl und Futterhandlung.

Vom allgemeinen Mühlensterben wurde auch die kleine Worthmühle erfasst.

1996 wurde das Restaurant in seinem jetzigen Zustand liebevoll ausgebaut.

**T**ypisch Harz.

Entdecken Sie den Harz kulinarisch .

Wir möchten Ihnen nicht alltägliche Produkte von höchster Qualität speziell aus unserer Region anbieten.

Ja, sogar Harzer Weine können Sie bei uns genießen .



# Kleinere Gerichte

## Des Weidmanns Schüsseltreiben

gebundene Wildsuppe mit Gemüse & grünem Pfeffer , dazu Röstbrot 4,50

Tagessuppe je nach Angebot 4,50

## Harzer Käse

mit eingelegten Zwiebeln, Grillspeck dazu Graubrot & Schmalz, Salatgarnitur 11,80

## Hausgemachte Käsespätzle (vegetarisch)

mit bestem Cantenaar Käse, dazu Röstzwiebeln & Salat 12,50

## Ofenkartoffel & hausgemachter Kräuterquark

mit gebratenen frischen Champignons & Salatbeilage (vegetarisch) 10,80  
dazu gegrillte Streifen von der Maishähnchenbrust +5,90

## Großer bunter Salatteller

angemacht mit unserem hausgemachten herzhaften Senfdressing  
mit gebratenen Filetspitzen vom Harzer Landschwein  
und frischen angeschwenkten Champignons 14,80

## Wildschweinsülze (von Fleischermeister Lambert; aus St. Andreasberg)

dazu Bratkartoffeln, hausgemachter Remouladensoße & Salatgarnitur 13,80

# Wildgerichte & Spezialitäten

**Knusprige Süoldenburger Entenbrust** aus dem Ofen  
-mit Pfeffer- Orangensoße, dazu hausgemachte Spätzle & bunter Salatteller 18,90  
-mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 18,90

**Harzer Wildschweinbraten**  
mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Serviettenknödel 16,80

**Jagdteller „Hubertus“**,  
ausgesuchte Bratenstücke von der knusprigen Entenbrust,  
vom Harzer Hirsch & Wildschwein, mit verschiedenen Soßen,  
Preiselbeerbirne, dazu Apfelrotkohl & Kartoffelknödel 20,80

**Des „Wilddieb's Jagdspieß“**, vom Grill  
nur zarteste Filetstücke vom Harzer Hirsch & Wildschwein  
auf einer Wacholdersoße, dazu angeschwenkte frische Champignons  
mit Preiselbeerbirne, dazu Bratkartoffeln 23,80

**Harzer Brockengeröll**  
saftige Stücken von der Harzer Hirschkeule, geschmort in einer Rotweinssoße  
dazu hausgemachte Butterspätzle, Preiselbeerbirne, Salatteller 17,80

# Vom Grill & aus der Pfanne

**Zwiebelrostbraten** (saftiges Ochsenentrecote vom Grill)  
auf kräftiger Natursoße, dazu Rostzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 19,80

**Rammelsberger Steigerplatte vom Grill**  
Rückensteak vom Harzer Landschwein, Ochsensteak und Maishähnchenbrust  
mit Pfeffersoße, Kräuterbutter, Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln & Salat 19,80

**Zuchtforellenfilets gebraten** aus regionaler Teichwirtschaft  
in Butter gebraten, dazu Kartoffel-Meerrettichstampf & Saatteller 18,90

**Original „Wiener Schnitzel“** von bestem Biokalb  
in der Pfanne gebraten, dazu Bratkartoffeln & Salatteller 18,90

**Filetteller Walpurgis**  
gegrillte Filets vom Harzer Landschwein auf hausgemachten Käsespätzlen,  
mit Champignons & Steinpilzen in Rahm & Salatteller 17,80

**Köhlerschnitzel**  
paniertes Schnitzel vom Harzer Landschwein in der Pfanne gebraten,  
mit Champignons, Steinpilzen in Rahm, Bratkartoffeln & Salatteller 16,90

## Unsere ganz besondere Eigenkreation:

**Harzer Cordon bleu** - unsere Empfehlung -  
paniertes Schnitzel vom Harzer Landschwein in der Pfanne gebraten,  
gefüllt mit Harzer Käse & Grillspeck, dazu Zwiebel-Senfsoße  
Bratkartoffeln & Salatteller 16,90



# Frische Pfifferlinge

## Pfifferlingsrahmsuppe

4,50

**H**ausgemachter Serviettenknödel - vegetarisch  
mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu bunter Salatteller

13,90

## **O**melette von 3 Eiern

mit frischen Pfifferlingen in Rahm - vegetarisch  
dazu neue Kartoffeln & Salatgarnitur

13,80

## **G**egrilltes Rückensteak vom Harzer Landschwein

mit angeschwenkten frischen Pfifferlingen und Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln

16,90

## **P**fifferlings - Rahm - Schnitzel

paniertes Schnitzel vom Harzer Landschwein in der Pfanne gebraten  
mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu Bratkartoffeln

16,90

# Unser Qualitätsfleisch

nur aus artgerechter oder biologischer  
Aufzucht beziehen wir von

Schweinefleisch Harzer Landschwein

Landwirt Krumme/Vienenburg

Wildfleisch, Wurst & Wildsülzen

Fleischerei Lambertz  
St. Andreasberg

Kikok Hähnchenfleisch

Kikok Erzeugerbetriebe

Süddoldenburger Entenfleisch

Geflügelhof Nobis  
Bakum-Vestrup

Bio – Kalbfleisch

Biopark  
Mecklenburg/Vorpommern

Forellenfilets

Teichwirtschaft Langelshelm

Ochsenfleisch

Argentinien