



# An“ benvenuto „ ai nostri gentili clienti



Dal vecchio mulino l'odierno museo,

lungo la strada Klapperhagen su un canale di legno scorreva l'acqua intinnando fino a raggiungere il Worthmühle.

A seconda del fabbisogno, l'acqua non necessaria al mulino veniva ricanalizzata nel fiume Abzucht.

Lo scorrere dell'acqua attirava, come una calamita, molti bambini che giocavano nella corrente con le loro barchette.

Prima della 1° guerra mondiale lo stabile era ancora macinazione.

Intorno al 1930 fu utilizzato per merce coloniale, farine e magimi. La comune crisi dei vecchi mulini raggiunse il mulino Worthmühle.

Nel 1996, al suo posto, ristrutturato in tutta passione e l'odierno ristorante.



utilizzato per la

pian piano anche il

amore naque

Tioico della regione Harz.

Scopra anche lei la vera tradizionale cucina tipica dell'Harz, con la massima qualità dei nostri prodotti che la nostra regione ci offre, e naturalmente la birra Gosebier prodotta esclusivamente per noi da una birreria locale.

Per gli appassionati di vino anche i vini provengono dalla regione Harz.



## Piccoli Piatti

**Zuppa Selvatica** con verdure e peperone verde 4,50

**Minestra di giorno** 4,50

**Formaggio regionale Harz**  
conditi con cipolline, pancetta (speck) alla griglia e stutto (lardo)  
pane nero (integrale), con contorno di insalata 11,80

**Spätzle al Formaggio fatte in casa**  
con Formaggio con contorno di cipolla fritta e insalata 12,50

**Patata al forno con Quark** alle Erbe fatti in casa  
con funghi fresco soffritti con contorno di insalata (vegetariane) 10,80  
con strisce di filetto di pollo alla griglia +5,90

**Insalata mista grande**  
con senape condiment Filetto di suino regionalen alla griglia con funghi fritti 14,80

**Vitello biologico** proveniente da St. Andreasberg / Harz superiore  
da pancetta soffritti in pandella, contorno di insalata e salsa tataro 13,80



## Finiere fritti e la griglia

### Entrecote da Ox

su una salsa naturale forte & patata e pancetta e contorno di insalata

19,80

### Rammelsberger Steiger alla Piastra

Filetto di suino regionale, piccola bistecca argentina, e filetto di faraona, cipollo soffritte, con patata e pancetta soffritte in padella e contorno di insalata

19,80

### Filetto di Trota nel burro

con e pure di patate e contorno di insalata

18,90

### Originale „Wiener Schnitzel,,de miglior vitello biologico

soffritto in padella con patate e pancetta e insalata mista per contorno

18,90

### Filetto al Walpurgis

Filetto di suino regionalen alla griglia con spätzle ( tagliatelle ) al formaggio, con crema di porcini e insalata mista per contorno

17,80

### Köhlerschnitzel

Cotoletta impanata di suino regionale, con crema di porcini, patata e pancetta soffritte in padella e insalata mista per contorno

16,90

### Harzer Cordon bleu

Cotoletta impanata di suino regionale, riempito con Formaggio regionale Harz & pancetta -speck con patata e pancetta soffritte in padellae contorno di insalata

16,90



## Piatti selvatici

### Crocante Filetto di Anatra al Forno

-con cavollo rosso, mel e gnoccho di patate

18,90

-con salsa al pepe, con spätzle ( Tagliattelle ) al burro, es insalata mista per contorno

18,90

### Cinghiale regionale al Forno

con crema di funghi, salsa di ginepro, mirtilli rossi  
cavollo rosso, mel e gnoccho di patate

16,80

### Piatto del Cacciatore „Hubertus „

arrossoto di petto d'anatra, cervo & cinghiale regionali con crema di funghi,  
salsa di ginepro, mirtilli rossi cavollo rosso, mel e gnoccho di patate

20,80

### Del braccioniere

Filetto di cervo & cinghiale regionali con salsa di ginepro, funghi soffritti,  
mirtilli rossi con patate e pancetta soffritte

23,80

### Macerie del Brocken

Succulenti pezzi di coscia di cervo regionale, brasato in una salsa al vino rosso  
con spätzle ( Tagliattelle ) al burro, mirtil rossi es insalata mista per contorno

17,90

modifiche 1, -€