

♡-LICH 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 Anlüteturm genutzt. Die Anlütetglocke 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.

Schön, dass Du da bist!



Weil es nicht nur in einem unserer Wohnzimmer grandios ist, solltest Du auch unsere anderen Hots-pots der Stadt besuchen und Dich dort begeistern lassen:



Try it!

SNACK VORWEG

-  Baguette mit Aioli 4,90

SUPPEN & SALATE

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

SUPPEN

-  Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Bockwurst 5,90
+ 2,00
-  Karotten-Ingwersuppe, leicht pikant 5,90

SALATE

-  Gemischter Blattsalat (saisonal), Karotten, bunte Paprika, Tomaten, Gurken, Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing mit 13,90
-  ... gebratenen Champignons 16,90
- ... Streifen von gebratener Hühnchenbrust 17,90

KARTOFFELGERICHTE

-  Heiße Ofenkartoffel mit Salatbouquet und Kräuterquark mit 12,90
-  ... gebratenen Champignons 16,90
-  ... mediterranem Gemüse 16,90
- ... Streifen von gebratener Hühnchenbrust 17,90

HAUPTSPEISEN

- Große Currywurst, würzig-fruchtige Sauce, Pommes Frites 13,90
-  Große vegane Currywurst, würzig-fruchtige Sauce, Pommes Frites 15,90
- Sülzfleisch „Harzer Art“ 18,90
- Remouladensauce, Bratkartoffeln, Beilagen-Salat
- Maltermeister Platte 24,90

Drei Medaillons vom Schweinefilet, Waldpilzsauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln
- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Zitrone, Pommes Frites, Beilagensalat 19,90
- Schnitzel „Jäger Art“ vom Schweinerücken mit Champignonrahm, Pommes Frites, Beilagensalat 21,90

 Vegetarisch

 Vegan

HAUPTSPEISEN

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

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

GEFLÜGEL

Gebratene Hühnchenbrust mediterranes Gemüse, Bratkartoffeln	18,90
--	-------

WILD

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

Geschmorte Hirschkeule Pilze, Preiselbeeren, hausgemachter Apfelrotkohl, Kroketten	26,90
--	-------

Zwei Wildbratwürste Schmorzwiebeln, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Beilagensalat	19,90
--	-------

Zwei „Wilde“ Bratcurrywürste würzig-fruchtige Sauce, Pommes Frites	17,90
---	-------

FISCH

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

Unsere
Speisekarte mit
Deklaration
von Allergenen
und Zusatzstoffen
erfragt Ihr bitte
bei unserem
Service-Personal.

 Vegetarisch

PASTA & FLEISCHLOSES

Pasta in Knoblauchöl, mediterranes Gemüse, gehobelter Parmesan, Rucola-Salat	14,90
---	-------

Pasta in Knoblauchöl Hühnchenbruststreifen, mediterranes Gemüse, frisch gehobelter Parmesan, Rucola-Salat	17,90
---	-------

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus	klein	9,90
	groß	13,90
Crème Brûlée mit einer Kugel Eis nach Wahl		6,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne		7,90

EIS

- Eiskaffee mit Vanilleeis, Sahne 6,50
- Eisschokolade mit Vanille- und Schokoladeneis, Sahne 6,50
- „Schokokuss“ 6,90
Stracciatella- und Schokoladeneis, Schokoladensauce, Sahne
- „Snickers Becher“ 7,90
Haselnuss- und Vanilleeis, Erdnüsse, Krokant, Schoko- und Karamellsauce, Sahne
- „Eis-Clown“ 3,90
Eine Kugel Eis nach Wahl mit Waffelhut, Sahne und Süßigkeiten
- „Gemischtes Eis“ 5,30
3 Kugeln nach Wahl, Eiswaffel mit Sahne 5,90
- Unsere Eissorten
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Haselnuss, Zitronensorbet, Blauer Engel
Je Kugel 1,90
Portion Sahne 0,80

KUCHEN & TORTEN

Unsere Tagesauswahl an Kuchen und Torten erfragt Ihr bitte bei unserem Service-Personal oder werft persönlich einen Blick in unsere Kuchentheke.

v Vegetarisch



MALTERMEISTER
-TURM-
ANNO 1548

GETRÄNKE

APERITIF

Zardetto 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

König Pilsener vom Fass	0,3l	3,90
	0,5l	5,40
Benediktiner hell vom Fass	0,3l	3,90
	0,5l	5,40
Benediktiner hell, alkoholfrei	0,33l	3,90
Alsterwasser, Diesel	0,3l	3,90
	0,5l	5,40
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3l	3,90
	0,5l	5,40
Benediktiner Weissbier, hell & trüb	0,5l	5,40
Benediktiner Weissbier, Kristall / Dunkel	0,5l	5,40
Benediktiner Weissbier, alkoholfrei	0,5l	5,40
Bananenweizen	0,5l	5,40
Bitburger alkoholfrei,		
Bitburger alkoholfrei Zitrone	0,33l	3,90
Erdinger alkoholfrei Zitrone	0,33l	3,90
Vitamalz	0,33l	3,90

SOFTGETRÄNKE

Sinalco Cola, Cola light,	0,3l	3,90
Orange, Spezi, Zitrone	0,5l	5,40
Gerolsteiner Limonade	0,25	3,50
Orange Passionsfrucht, Citrus Minze		
Mineralwasser		
still/mit Kohlensäure	0,25l	2,90
	0,75l	5,40
Bitter Lemon,		
Tonic Water, Ginger Ale	0,3l	3,90

SÄFTE & SCHORLEN

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



WEINE

WEIßWEIN

2023 Grillo, trocken	0,2l	5,90
Itynera - Sizilien - Italien	0,75l Fl.	20,90
"Easy Drinking!" Frisches Bouquet aus Zitrone, Limette mit feinherber Spritzigkeit.		

2022 Rivaner & Riesling, feinfruchtig	0,2l	6,90
Winzer Bischoffinger / Baden / Deutschland	0,75l Fl.	23,90
Ein feinfruchtiger Weißwein-Cuvee mit zarter Frucht und feiner Mineralität		

2023 Grauer Burgunder, trocken	0,2l	6,90
Weingut Gerhard Karle	1,0l Fl.	31,90
Baden - Deutschland Typischer Burgunder vom Kaiserstuhl fruchtbetont mit milder Säure		

Weißweinschorle	0,2l	4,90
-----------------	------	------

ROSÈ

2018 Rotling, halbtrocken	0,2l	5,50
Winzer Sommerach	1,0l Fl.	23,90
Franken - Deutschland frisch und im Duft nach roten Beeren, sehr harmonisch		

ROTWEIN

2018 Trollinger mit Lemberger, trocken Weingut im Klee	0,2l	5,50
Golter - Deutschland - Leichter	1,0l Fl.	23,90
Rotwein mit feinen Beerenaromen		

2018 Spätburgunder Rotwein, halbtrocken	0,2l	5,90
Winzer Bischoffingen	0,75l Fl.	21,90
Baden - Deutschland - Samtiger Burgunder mit feiner Restsüße		

2022 Primitivo, trocken	0,2l	7,90
Itynera - Apulien - Italien	0,75l Fl.	26,90
Vollmundig, sanfte Tannine, sehr langes Finale		

Jahrgänge können variieren.



LONGDRINKS & SPIRITUOSEN

LONGDRINKS

mit Softdrink nach Wahl und 4cl Shot

Hardenberg Gin	7,40
Bombay Sapphire Gin	7,90
Jack Daniels, Jim Bean	7,90
Jägermeister	7,90
Kinetic Vodka	7,90
Havanna Club 3 J.	7,90
Captain Morgan	7,90

SPIRITUOSEN

vom Kloostergut 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%	3,00
Specht Himbeergeist	40%	3,00
Specht Williams-Birne	40%	3,00
Grappa	38%	3,00
Malteser	40%	3,00
Jubiläums-Aquavit	40%	3,00
Linie-Aquavit	40%	3,00
Kinetic 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 & TEE

KAFFEE

Großer Pott 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

Bio Darjeeling Pure, Bio Earl Grey,	3,90
Bio Grüner Tee, Bio Ingwer-Zitronengras, Bio Ayurveda, Bio Früchte Berry Couple, Bio Rooibos, Bio Minze, Bio Kamille, Bio Wiesenkräuter, Bio Chai Spicy Cinnamon, Bio Grüner Tee Inspiring Gunpowder, Bio Friesentee, Bio Früchte Tropical Seduction	

Hier wird Euch geholfen!

Schickt uns gerne eine WhatsApp mit Euren Themen,
Lob oder Kummer. Missverständnisse beheben wir aber
am liebsten immer gleich vor Ort.

0151 50038640

TEAM
GASTRO
URBAN

