

WIR ÜBER UNS

Uns gibt's in dieser Form seit 1997.

Der ALTMÄRKER ist eine kleine Gaststätte mitten in Stadtfeld West.

*Wir haben einen Gastraum für's a la carte Geschäft mit 28 Plätzen
verteilt auf 6 Tische.*

Zusätzlich steht ein Raum mit ca 20-25 Plätzen

für kleinere Feiern und Zusammenkünfte zur Verfügung.

*Aus technischen und personellen Gründen ist für größere Personengruppen
eine Essenabsprache notwendig. Bitte sprechen Sie Ihre Wünsche mit uns ab!*

*Während der warmen Jahreszeit bieten wir Ihnen einen schönen
Biergarten mitten im Grünen*

LIEBE GÄSTE !

Wir hoffen, unser vielfältiges Angebot trifft Ihren Geschmack.

*Da wir fast alle Speisen frisch für Sie zubereiten,
kann es zu längeren Wartezeiten kommen. Dafür bitten wir um Verständnis.*

*Gerne können Sie uns Ihre Essenswünsche über's Internet mit einem Tag Vorlauf
übermitteln. Unsere aktuelle Karte finden Sie auf
unserer Internetseite:*

zum-altmaerker-restaurant.metro.rest

Dann können wir zeitnah servieren!

*Für Extrawünsche und Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen
Folgendes:*

1,50 Euro pro Beilage

ausgenommen sind Kroketten, Pommes frites und Kartoffelecken

Für Verpackungsmaterial stellen wir 0,50 ct in Rechnung.

*Bei uns können Sie BAR ZAHLEN, ansonsten akzeptieren wir
AUSSCHLIEßLICH EC-KARTEN !!!!!!!*

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt !!!*

PS: über Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie sich bitte am Tresen

KALTE VORSPEISE

10	Büffelmozzarella mit Kirschtomaten im Salatbett	6,90 Euro
11	Würzige Fetawürfel mit Oliven im Salatbett	6,90 Euro

unsere Vorspeisen werden mit Dressing und Brot serviert

SUPPEN

20	Altmärkische Hochzeitssuppe	3,70 Euro
21	Pikante Soljanka mit Sahne	5,30 Euro
22	Fruchtige Tomatensuppe mit Ingwer	5,50 Euro
23	Rahmsuppe von frischen Champignons mit Lauch und Kräutern	5,80 Euro

alle Suppen auf Wunsch mit Brot für 0,30 Euro

WARME VORSPEISE

39	Kleines Toast „Hawaii“ Saftschinken mit Ananas und Käse überbacken	6,90 Euro
40	Feines Würzfleisch mit Käse im Nöpfchen überbacken dazu gibts Toast und Zitrone	6,90 Euro

UNSERE KLASSIKER AUS TOPF UND PFANNE

VOM GEFLÜGEL

160	<i>Feines altmärkisches Fricassee mit Fleischklößchen, Spargel und Kapern, dazu gibt's Salzkartoffeln</i>	13,90 Euro
161	<i>Hähnchenschnitzel mit Rahmchampignons und Kroketten</i>	15,90 Euro
162	<i>Seniorenportion Hähnchenschnitzel</i>	11,90 Euro
163	<i>Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Pfirsichfächer und Käse überbacken dazu gibt's knackigen Broccoli und Kroketten</i>	16,90 Euro
164	<i>Seniorenportion Hähnchenbrustfilet</i>	12,90 Euro

VOM FISCH

180	<i>Gebratene Forelle nach Art der schönen Müllerin (und auch des schönen Müllers) mit Salatbeilage und Butterkartoffeln</i>	14,90 Euro
181	<i>In Butter gebratenes Zanderfilet mit knackigem Broccoli und Kartoffeln</i>	17,00 Euro

VOM SCHWEIN

100	„Altmärker Rostbrätl“ mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln	15,50 Euro
101	Seniorenportion „Rostbrätl“	9,90 Euro
120	Hamburger Schnitzel mit Spiegeleiern dazu gibt's Gemüse und Kroketten	15,50 Euro
121	Seniorenportion Hamburger Schnitzel	9,90 Euro
130	Braumeisterschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse dazu gibt's Rahmchampignons und Kroketten	15,90 Euro
133	Knuspriges Eisbein dazu gibt's Sauerkraut und Kartoffeln	15,90 Euro
134	Steak mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu gibt's Gemüse und Kroketten	15,90 Euro

VOM RIND

150	Saftiges Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter und Quark dazu gibt's würzige Kartoffelspalten	18,90 Euro
151	Rinderhüftsteak mit grünem Pfeffer mit Kräuterbutter und Quark dazu gibt's saisonales Gemüse und Pellkartoffeln	19,90 Euro

GEMISCHTES

107	Grillteller „Altmärker Potpourri“ verschiedene kleine Steaks mit Kräuterbutter und Quark, Grillwurst und würzige Kartoffelspalten mit saisonalem Gemüse und Pellkartoffeln	18,90 Euro 19,90 Euro
-----	---	----------------------------------

*Zusätzlich bietet die Küche ab Mittwoch
abends und am Wochenende Folgendes an:
(zum Mittag selbstverständlich auch bei konkreter Vorbestellung!)*

AUS DER REGION

*Klarer Fischeintopf nach Havelländer Art
mit viel Fisch und Gemüse
10,00 Euro*

*„Hackus un Knieste“
(ein typisches einfaches Gericht aus der Harzregion)
knusprige Pellkartoffeln mit Kümmel aus dem Ofen
dazu gibts ein großes Hackfleischsteak
13,70 Euro*

*Däg'lbraod
(Altmärkisches Tiegelfleisch)
von Rind und Lamm, gesotten mit Suppengemüse,
Gewürzen und viel Zwiebeln
serviert mit Pellkartoffeln und Quark
traditionell wird ein kalter Korn dazu gereicht
14,90 Euro*

SPEZIELLES

*Geschmorte Schweinebäckchen
in Zwiebel-Sahne-Soße
mit gebutterten Spätzle
17,00 Euro*

*Magdeburger Kugelschnitzel „rot-grün“
gefüllt mit würzigem Käse, Tomaten und Lauch
auf knackigem Rosenkohl mit Kirschtomaten und Pellkartoffeln mit Quark
18,90 Euro*

*Zarte Ochsenbäckchen
in Schwarzbiersoße
mit knackigem Rosenkohl und Kroketten
18,90 Euro*

*Zusätzlich bietet die Küche ab Mittwoch
abends und am Wochenende Folgendes an:
(zum Mittag selbstverständlich auch bei konkreter Vorbestellung)*

PASSEND ZUR JAHRESZEIT

Kürbis-Karottensuppe

*mit Curry und Ingwer gewürzt
und mit Kürbisöl und gerösteten Kürbiskernen serviert*

6,50 Euro

Würzige Kürbisgemüsepfanne

mit Nüssen, Karotten- und Apfelstückchen in Honig geschwenkt

12,90Euro

dazu gibt's warmen Ziegenkäse und Brot

14,50 Euro

- oder gebratenes Hähnchenbrustfilet und Brot

16,90 Euro

oder gebratenes Buntbarschfilet mit Pellkartoffeln

18,00 Euro

Hirschgulasch

*mit gebuttertem Rosenkohl
und Kroketten*

18,90 Euro

LECKERES OHNE FLEISCH

- | | | |
|----|--|------------|
| 41 | In Butter gebratener knackiger Rosenkohl
mit Kirschtomaten und Nüssen zubereitet
und mit Camembertwürfeln überbacken | 12,90 Euro |
| 42 | Deftige Käsespätzle
mit Emmentaler und viel Zwiebeln
angerichtet mit Blattsalat | 12,90 Euro |
| 43 | Leckeres Omelett mit Spätzle
zubereitet mit Kirschtomaten, Paprika und viel Gemüse | 14,50 Euro |

SALATE

- | | | |
|----|---|------------|
| 51 | Bunter Salatteller
mit Blattsalat, Tomaten, Gurke, Paprika
und so weiter | 10,00 Euro |
| 52 | Gebratene Hähnchenbruststreifen
mit Seasm auf buntem Salat,
angerichtet mit Früchten, Walnüssen und Mandeln | 14,90 Euro |
| 53 | Bunter Salatteller
mit saftigem Rinderhüftsteak und Kräuterbutter | 18,90 Euro |

alle Salatteller werden mit Dressing und Brot angerichtet

KARTOFFELGERICHTE

- | | | |
|----|--|------------|
| 70 | Deftiges Bauernfrühstück mit Speck und Zwiebeln
serviert mit Gewürzgurke
(ohne Schinken 9,90 Euro) | 10,90 Euro |
| 71 | Kleine Pellkartoffeln
mit Knoblauch und groben Salz in Butter geschwenkt,
angerichtet mit Paprika und Kirschtomaten
serviert mit Quark und Leinöl | 12,90 Euro |

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

90	<i>Pommes frites mit Ketschup</i>	<i>3,00 Euro</i>
91	<i>Kleine Eierkuchen mit Apfelmus</i>	<i>6,00 Euro</i>
92	<i>Kleines Schnitzel mit Pommes frites</i>	<i>7,50 Euro</i>

DESSERT UND EISBECHER

227	<i>Kleines gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>3,50 Euro</i>
228	<i>Grißpudding mit Zimt und Zucker und Apfelmus</i>	<i>3,90 Euro</i>
229	<i>Schwedeneisbecher mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne</i>	<i>5,90 Euro</i>
230	<i>Mohreneisbecher mit Nüssen, Eierlikör und Sahne</i>	<i>5,90 Euro</i>
231	<i>Schwarzwälder Eisbecher mit Kirschen, Kirschlikör und Sahne</i>	<i>5,90 Euro</i>
233	<i>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen dunklen Beeren</i>	<i>5,90 Euro</i>
241	<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>6,30 Euro</i>
242	<i>Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße, Eis und Sahne</i>	<i>6,50 Euro</i>
243	<i>Kaiserschmarrn mit Rosinen serviert Birnen und Vanillesoße</i>	<i>7,50 Euro</i>