



Herzlich Willkommen
im
Restaurant
Alter Speicher



Geschichte Alter Speicher

Der Speicher des Schlosses Altenhausen besteht aus dem großen und kleinen Speicher. Die Gebäude stammen aus dem 16. Jahrhundert.

Der große Speicher wurde bis zu seinem Umbau früher als Korn- und Lagerspeicher genutzt. Zuletzt war er nur noch Abstellraum. Die Tragbalken waren nur teilweise geschädigt, so dass eine Sanierung möglich war. Die Decke über dem Erdgeschoss war ursprünglich im ganzen Gebäude vorhanden. Um einen nutzbaren Bereich zu erhalten wurde diese über den heutigen Gastraum entfernt, so dass eine offene Empore entstanden ist. Im 2. Obergeschoss sollen in einem 2. Bauabschnitt noch Seminarräume entstehen.

Der kleine Speicher wurde früher im Erdgeschoss als Brauerei und in den darüber liegenden Ebenen als Lagerraum genutzt. Die Holzbalkenkonstruktion war in einem so schlechten Zustand, dass diese vollständig abgebrochen werden musste. Über der ehemaligen Brauerei ist ebenfalls ein Luftraum entstanden. Für die darüber liegende Decke wurde eine Stahlkonstruktion eingebaut. Das 2. Obergeschoss soll im 2. Bauabschnitt einen Aufenthaltsraum und weitere Toiletten erhalten. Der Dachstuhl ist vollständig neu aufgesetzt worden. Im östlichen Teil ist das neue Treppenhaus entstanden, das auch Durchbrüche zum gelben Flügel enthält und diesem als 2. Fluchtweg dient.



Das Altenhäuser Schlossbier

Nur im Schloss Altenhausen genießen Sie das
Altenhäuser Schlossbier.

Dieses wird nach speziellem Rezept in einer kleinen
Privatbrauerei in Boitzenburg exklusiv für uns
gebraut.

Es ist ein naturbelassenes, nicht filtriertes, nicht
pasteurisiertes, handwerklich gebrautes Bier.

Selbstverständlich wird es nach dem deutschen
Reinheitsgebot hergestellt.

Im Restaurant zapfen wir direkt vom Fass.

Für Zuhause oder zum Verschenken können Sie bei
uns auch eine Flaschenabfüllung erwerben.

Moderne Kunst und altes Gemäuer

Bilder

„Kunst wäscht den Staub von der Seele“, sagte
Picasso.

Die im Restaurant ausgestellten Bilder sind
Leihgaben der Malerin Karin Walter.

Frau Walter lebt und arbeitet in Haldensleben.

Jedes Bild ist ein Unikat, Sie können es käuflich
erwerben und auch gleich mitnehmen.



Salate

Bunter Schlosssalat

bunte Marktsalate mit Rübchen, Pirsich Vinaigrette und Croutons

12 € groß

7,50 € klein

Vorspeisen

Strauchtomaten und Mozzarella

marinierte Strauchtomaten mit Mozzarella, Salatbukett, Nüssen,
Balsamico, Basilikum - Pesto und Parmesan

9,50 €

Carpaccio ^N

mit Parmesan, Rucola, Pesto „Genovese“, Haselnusskrokant,
Himbeerglace, und gebackenen Kapern

12 €

Suppen

Altmärkische Hochzeitssuppe

mit Spargel, feinem Eierstich und Fleischklößchen

7,50 €

Rustikale Tomatensuppe (vegan)

mit Tomatenwürfeln, Wurzelgemüse und Kräutern

8 €

Klassiker

Riesen-Currywurst

Vom Harzer Landschwein ^{KPA}, mit leicht scharfer Currysauce ^K und
Steakhouse - Pommes ^P

10 €



Unsere Burger

Wiesen Burger (vegan)

veganer Patty^F 140 g im Bun mit Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel, Guacamole^A und Steakhouse Pommes^P dazu vegane Mayonnaise

19 €

Hähnchen Burger

Hähnchen Patty 130g im Sesam Bun, mit Mango Chutney, Birnenscheiben und Gorgonzola sowie Süßkartoffel Pommes mit Trüffelmayonnaise

19 €

Schloss Burger

Rinder Hackfleisch Dry Aged Burger Patty 200 g im gelben Brioche Bun mit Schmorzwiebeln, Bacon^{KA}, englischem Cheddar^F, Gewürzgurke und Tomate, dazu Steakhouse Pommes^P

22 €

Pasta

Penne (vegan)

mit dreierlei Tomaten^A, grünem Spargel und gerösteten Kernen

17 €

Rote Bete Gnocchi (vegetarisch)

mit grünem Spargel, wilden Brokkoli und Nüssen in Kokos - Currysauce

18 €

Fisch

Filet vom Wolfsbarsch

an Zitronensauce mit wilden Brokkoli, Gemüsestreifen mit Speckbratkartoffeln^{KA}

24 €



Land und Wiese...

Rinderschaukelbraten

mit bunten Gemüsen, Madeirasauce und Kartoffelstampf

19 €

Jäger Schnitzel

vom Fläminger Durocschwein mit frischer Pilzrahmsauce und
Speckbratkartoffeln^A

22 €

Geschnetzeltes „Züricher Art“

aus der Lende vom Havelländer Apfelschwein, mit frischer Pilzrahmsauce,
Schweizer Rösti und kleinem Salat^{KA}

23 €

Geschmorte Schweinebacke

vom Fläminger Durocschwein in Himbeer-Balsamicosauce, Röstzwiebeln,
Pfannengemüse und Kartoffelstampf

26 €

Kalbskotelett (ca.300 gr.)

Dry Age Kalb mit Brokkoli- Möhrengemüse,
Balsamicosauce und Süßkartoffelpommes, dazu Trüffelmayonnaise

29 €

Wild aus dem Altenhäuser Jagdrevier

Rehragout

mit Johannisbeer- Rotkohl und kleinen Kartoffeln

26 €



für die kleinen Gäste

Große Portion Steakhouse - Pommes^F

4 €

Große Portion Süßkartoffel - Pommes

6 €

5 Chicken Nuggets

dazu gibt es klassisch Ketchup und Mayonnaise

5 €

Nudeln mit Tomatensauce (vegan)

unsere fruchtige Tomatensugo mit Penne

9 €

Kinderschnitzel

kleines Schweineschnitzel mit brauner Sauce, Gartengemüse
und Steakhouse - Pommes^F

12 €

Dessert

Rote Grütze

mit einer Kugel Vanilleeis^F

7,50 €

Ofenwarmer Apfelstrudel (vegan)

mit Haselnusskrokant und veganem Vanilleeis^F

9 €

Schoko-Küchlein

Mit flüssigem Schokokern auf Ananas Chutney

9 €



Eisbecher

Pinocchio Eisbecher

große Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Eiswaffel

5,50 €

Karamell - Krokant - Becher

zwei Kugeln Vanilleeis^F mit Karamellsauce, Sahne und Krokant

8,50 €

Schwedenbecher

zwei Kugeln Vanilleeis^F auf Apfelmus^A mit Eierlikör und Sahne

8,50 €

Coupe Dänemark

je eine Kugel Vanille^F- und Schokoeis mit Schokosauce und Sahne

8,50 €

Eisbecher

Sommerbecher

zwei Kugeln Himbeer - Joghurteis mit Naturjoghurt,
Mango - Sauce^K und Sahne

9 €

Große Kugel Langnese - Speiseeis

3 €

Portion Sahne

1 €

A = Antioxidationsmittel, K = Konservierungsstoffe,

F = Farbstoffe, S = Süßstoffe, P = Phosphat, N = Nüsse

Bei Fragen zu Allergenen oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere Mitarbeiter
gerne für Sie da.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,4}	0,3l	3,40 €
Coca Cola Light ^{1,4}	0,3l	3,40 €
Sprite	0,3l	3,40 €
Fanta ¹	0,3l	3,40 €
Spezi ^{1,4}	0,3l	3,40 €
Bitter Lemon ³	0,25l	3,50 €
Ginger Ale ¹	0,25l	3,50 €
Tonic Water	0,25l	3,50 €
Bionade Holunder	0,33l	3,70 €
Bionade Blutorange	0,33l	3,70 €

	<u>0,3l</u>	<u>1,0l</u>
Tafelwasser feinperlig	2,70 €	6,30 €
Tafelwasser still	2,70 €	6,30 €

	<u>0,3l</u>	
Apfelsaft	3,40 €	
Bananennektar ³	3,50 €	
Kirschnektar	3,70 €	
Kirsch-Bananennektar ³	3,60 €	
Orangensaft	3,60 €	
Saftschorle	0,3l	3,20 €
Saftschorle	0,5l	5,10 €

Alter Speicher

Schloß Altenhausen



Bier

<u>Fassbier</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Althäuser Urtyp	3,40 €	5,20 €
König Pilsener	3,40 €	5,20 €
Alster	3,40 €	5,20 €
Diesel ⁴	3,40 €	5,20 €

<u>Flaschenbier</u>	<u>0,33l</u>	<u>0,5l</u>
Köstritzer Schwarzbier	3,40 €	
Bitburger 0,0 alkoholfrei	3,40 €	
Alster alkoholfrei		5,20 €

Weißbier

Erdinger Weißbier	0,5 l	5,20 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	5,20 €
Erdinger Alkoholfrei Zitrone	0,33l	3,40 €
Erdinger Alkoholfrei Grapefruit	0,33l	3,40 €
Bananenweizen ³	0,5 l	5,40 €

Alter Speicher

Schloß Altenhausen



Aperitif

Hugo ⁵	6,50 € 0,2l
Aperol ^{1,5} Spritz	6,50 € 0,2l
Lillet ⁵ Wild Berry	6,50 € 0,2l
SARTI ^{1,5} Spritz	7,00 € 0,2l
Campari ¹ Orange	4,50 € 0,2l
Martini Bianco	5,00 € 6cl

alkoholfrei

Hugo ¹	5,00 € 0,2l
Virgin Orange Spritz	5,00 € 0,2l
Wild Berry	5,00 € 0,2l

Weissweine

Cuveé, trocken ⁵	0,2l 6,10 €
Dona Ermelinda, Portugal, trocken	6,10 €
Kerner, halbtrocken (Biowein) ⁵	6,10 €
Cuveé, lieblich ⁵	6,10 €

Flasche

26,00 € á 1,0 l
20,00 € á 0,75 l
26,00 € á 1,0 l
26,00 € á 1,0 l

Rotweine

Portugieser, trocken ⁵ (Biowein)	6,10 €
Dumì Montepulciano DOC trocken ⁵	7,00 €
Portugieser, halbtrocken ⁵ (Biowein)	6,10 €

26,00 € á 1,0 l
22,00 € á 0,75 l
26,00 € á 1,0 l

Roséwein

Spätburgunder Weiss Herbst, trocken ⁵ (Biowein)	6,60 €
Portugieser Weiss Herbst, lieblich ⁵	6,30 €

23,00 € á 0,75 l
21,00 € á 0,75 l

Sekt

Rotkäppchen, trocken ⁵	3,20 € 0,1l
Rotkäppchen, halbtrocken ⁵	3,20 € 0,1l
Rotkäppchen, alkoholfrei ⁵	5,80 € Piccolo 0,2l

21,00 € á 0,75 l
21,00 € á 0,75 l



Kaffee und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁴	2,80 €
Pott Kaffee ⁴	4,20 €

Cappuccino ⁴	3,30 €
Latte Macchiato ⁴	4,20 €
Milchkaffee ⁴	3,90 €
Espresso ⁴	2,80 €
Doppelter Espresso ⁴	4,20 €
Espresso Macchiato ⁴	3,00 €

Eiskaffee ^{1,4}	4,90 €
Eisschokolade ¹	4,90 €

Heißgetränke

Heiße Schokolade	4,00 €
Grog (4cl. Rum)	5,20 €

Teegetränke

		<u>Glas</u>
Darjeeling First Flush	Bio	4,20 €
Sonnengruß Grüner Tee mit Mango-Zitrone		4,20 €
Alpenkräuter	Bio	4,20 €
Rooibos Vanille	Bio	4,20 €
Früchtetee Maracuja – Orange	Bio	4,20 €
Pfefferminze	Bio	4,20 €
Kamille	Bio	4,20 €

*Unsere Teesorten der Firma Dallmayr sind besondere
aromatische Spitzentees, mit ausschließlich natürlichen
Aromen.*

Der Tee wird im speziellen Thermoglas serviert.

Spirituosen

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Schlosskräuter	2,60 €	4,60 €
Jägermeister	2,60 €	4,60 €
Ramazotti	2,60 €	4,60 €
Fernet Branca	2,60 €	4,60 €
Fläminger Jagd	2,40 €	4,10 €
Gordons Gin	2,60 €	4,60 €
Jack Daniels	2,90 €	4,90 €
Jim Beam	2,40 €	4,10 €
Havanna Club	2,60 €	4,60 €
Captain Morgan	2,60 €	4,60 €
Linie Aquavit	2,90 €	4,90 €
Malteser	2,60 €	4,60 €
Wodka Gorbatschow	2,40 €	4,10 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,40 €	4,10 €
Kirschwasser	3,30 €	5,10 €
Waldhimbeergeist	3,30 €	5,10 €
Christ Birne	3,30 €	5,10 €
Obstler	3,30 €	5,10 €

Alter Speicher Schloß Altenhausen



	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Baileys ¹		4,60 €
Kirschlikör	2,10 €	3,60 €
Ouzo	2,40 €	4,10 €
Berliner Luft	2,40 €	4,10 €
Sambuca	2,40 €	4,10 €
Grappa	3,30 €	5,10 €

Longdrinks 0,25l inkl. 4 cl Spirituose

Cuba Libre ^{1,4}	6,50 €
Gin Tonic	6,50 €
Jim Beam Ginger Ale ¹	6,50 €
Jim Beam Coca Cola ^{1,4}	6,50 €
Wodka Gorbatschow Bitter Lemon ³	6,50 €
Jack Daniels Cola ^{1,4}	6,90 €

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmitteln

4 koffeinhaltig 5 mit Sulfit