



Herzlich Willkommen

im historischen

Landgasthof Bückemühle

anno 1700

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag und Mittwoch geschlossen

Donnerstag bis Montag geöffnet 11:00 bis 22:00 Uhr

11:30 - 14:30 Uhr warme Küche

15:00 - 17:00 Uhr Kaffee und Kuchen

17:30 - 21:00 Uhr warme Küche

Landgasthof Bückemühle - Gernrode



Ein wenig Überliefertes zur Bückemühle

Das anhaltinische Städtchen Gernrode wurde bereits im Jahr 1806 in einem Harz-Reiseführer als außergewöhnlich reizvoll beschrieben - ein Urteil, das bis heute nichts von seiner Gültigkeit verloren hat.

Eingebettet in eine malerische Landschaft, lockte der Ort schon damals mit abwechslungsreichen Wanderwegen durch dichte Wälder und sanft ansteigende Berge. Das vergleichsweise milde Klima tat sein Übriges, um Gernrode zu einem beliebten Ziel für Erholungssuchende zu machen.

Nördlich der Stadt erhebt sich ein markanter Höhenzug: der Bückeberg, ein beeindruckendes Kalksteinmassiv, das die Region prägt. In seiner Nähe schlängelt sich der Quarmbach durch die Landschaft - sein Name geht auf das althochdeutsche Wort „Querna“ zurück, was so viel wie „Mühle“ bedeutet. Einst nutzte man die Kraft dieses Baches intensiv: Bis zu sechs Mühlen wurden zeitweise von seinem Wasser angetrieben.

Um das Jahr 1700 errichteten Siegfried Richter und M. M. Ernst Wolf an diesem geschichtsträchtigen Ort ein Anwesen mit Teichanlage. Aufgrund des Anbaus ölhaltiger Pflanzen wie Lein und Raps handelte es sich dabei vornehmlich um Ölmühlen. Insgesamt zählte man entlang der Wasserläufe des Vorharzes einst beeindruckende 134 Mühlen - ein eindrucksvolles Zeugnis der wirtschaftlichen Bedeutung dieser Region.

Die Bückemühle selbst wurde bis 1930 als Schrot- und Mehlmühle betrieben. Danach wandelte sich ihr Zweck: Aus der einstigen Mehlstube des Müllers entstand eine Gaststätte, die bis heute Besucher empfängt. Der letzte Müller war Wilhelm Walkhoff. Noch bis 1960 war das originale Mühlrad sichtbar, bevor es verschwand.

Um die Erinnerung an die bewegte Vergangenheit lebendig zu halten, wurde sowohl im Garten als auch im Innenraum des Restaurants ein Mühlrad kunstvoll nachgebildet. So bleibt das unverwechselbare Flair der historischen Mühle erhalten und lädt Gäste dazu ein, ein Stück lebendige Geschichte zu erleben.



Vorspeisen, Suppen und Salate

Hausgemachtes Würzfleisch vom Wild,
mit Käse überbacken, dazu Worcestersauce,
Baguette und Zitronenecke ^{6, Aa, Ab, F, G}

8,50 €

*

Herzhafte hausgemachte
Wildsuppe, dazu Baguette ^{Aa, Ab, I}

Als Vorspeise(klein) 7,80 €

Als Hauptspeise(groß) 11,90 €

*

Hausgemachte Fischsuppe von Zander, Wels und Saibling,

Tomate und Baguette ^{Aa, Ab, I}

Als Vorspeise(klein) 7,90 €

Als Hauptspeise(groß) 12,50 €

*

Hausgemachte Soljanka

dazu Baguette ^{Aa, Ab, I}

Als Vorspeise(klein) 6,90 €

Als Hauptspeise(groß) 9,50 €

*

Kleiner gemischter Salat aus frischen Rohkost- und Blattsalaten,
mit Senf-Honig-Dressing und Baguette ^{Aa, Ab, G, J}

6,80 €

*

Großer Salatteller „Geräucherter Wels“
Frischer Rohkost- und Blattsalat mit Joghurt- Meerrettich-Dressing
und Baguette ^{Aa, Ab, G}

16,60 €

*



Aus heimischen Gewässern

Forelle „Müllerin Art“ in Mandelbutter gebraten,
mit Petersilienkartoffeln und Salat Aa,G,Ha

27,60 €

*

Zanderfilet gebraten, an einer Limettensoße, mit Pfannengemüse
und Rote Beete-Kartoffelstampf G,Aa

27,90 €

*

Welsfilet gebraten, mit Meerrettichkruste an
Dillsoße, Salzkartoffeln und Roter Beete G,Aa

26,50 €

*

Welsfilet gebraten natur
mit Ingwercremesoße, Salzkartoffeln und Roter Beete G,Aa

25,50 €

*

Dialog von Wels- und Zanderfilet, gebraten nach
„Finkenwerder Art“ mit Speck und Zwiebeln, dazu Kartoffelstampf G,Aa

27,70 €

*

Gebratener Lachs in Sahnesauce
mit Tagliatelle G,Aa

klein 19,70 €

groß 24,70 €

*

Statt der angebotenen Beilagen kann zum Fisch auch
Basmati-Wildreis gereicht werden!



Das Wilde aus dem Wald

Wildgulasch mit Apfelrotkohl,
Kartoffelklößen und Wildpreiselbeer G,L

27,80 €

*

Wildbraten mit Apfelrotkohl,
Kartoffelklößen und Wildpreiselbeer G,L

28,80 €

*

Braten vom Wildschaf an Wacholder-Sahne-Sauce,
Prinzessbohnen und Zapfenkroketten G,I

27,40 €

*

Hausgemachte Sülze vom Wild
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade I,G

19,70 €

*

Ganz Traditionell

Herzhafte Rinderroulade mit
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Aa,G,I,J,L

28,80 €

*

Schnitzel „Harzer Art“
mit Harzer Käse und Speck überbacken,
Pommes-Frites und Beilagensalat Aa,C,G

19,90 €

*

Zarte Geflügelkeule an Sauce Bernaise,
Mischgemüse und Kroketten C,G,

25,50 €

*



Vegetarisches

Tagliatelle mit Waldpilzrahm und
konfierten Cherry-Tomaten Aa,G

klein 14,80 €

groß 17,50 €

*

Dicke Folienkartoffel mit
hausgemachtem Kräuterquark und Salat G

13,50 €

*

Leckerer für die Zwerge

Pinocchio

Pasta mit Tomatensauce und gebackenes Wienerle Aa,G

8,60 €

*

Schweinchen Dick

kleines Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes-Frites und Gemüse Aa,C,G

9,60 €

*

Extras:

Port. Ketchup, Senf, Mayonnaise C,G 0,30€

Schälchen Sahnemeerrettich oder scharf G 0,30€

*



Dessert

Lauwarmes Schokoladentörtchen

trifft Himbeere Aa,G

8,60 €

*

Parfait von der Vanille und Erdbeere,

an frischem Erdbeermus G

9,50 €

*

Dreierlei Mousse von

Erdbeere, Eierlikör-Marzipan und Schokolade,

an frischem Beerenmix C,G,Ha

8,50 €

*

Kleines Stück Oma-Kuchen 3,50€_G

Großes Stück Oma-Kuchen 5,50€_G

Käse-Sahnekuchen und Torten 4,90€_G

Portion Sahne 0,50€_G

Zum aktuellen Angebot fragen Sie bitte unseren Service

Kaffee/Heißgetränke

| | |
|--|-----------------|
| Kaffee, Tasse " | 3,50 € |
| Espresso " | 2,90 € |
| Espresso Doppio " | 3,50 € |
| Espresso Macchiato " | 3,90 € |
| Cappuccino " | 4,50 € |
| Latte Macchiato " | 4,90 € |
| Milchkaffe " | 4,90 € |
| Tee verschiedene / Tee Schuss (Rum oder Weinbrand) | 2,90 € / 6,20 € |
| Heiße Schokolade auf Milch | 4,90 € |



Getränke

Aperitifs

| | | |
|-----------------------|-------|--------|
| Aperol Spritz | 0,3 l | 7,50 € |
| Kir Royal mit Crémant | 0,1 l | 5,90 € |
| Lillet | 0,3 l | 7,50 € |
| Martini Bianco | 0,1 l | 4,90 € |
| Martini Extra Dry | 0,1 l | 5,20 € |

Fass-Biere

| | | |
|-------------------------------|-----------|-------------|
| Hasseröder Premium Pilsener | 0,3/0,5 l | 3,50/4,90 € |
| Hasseröder Fürstenbräu Granat | 0,3/0,5 l | 3,50/4,90 € |

Flaschen-Biere

| | | |
|------------------------------------|-----------|-------------|
| Spaten Hell | 0,5 l | 4,90 € |
| Hasseröder Schwarz | 0,5 l | 4,90 € |
| Franziskaner Weissbier Hefe | 0,5 l | 4,90 € |
| Franziskaner Weissbier alkoholfrei | 0,5 l | 4,90 € |
| Becks Alkoholfreies Helles | 0,33 l | 3,90 € |
| Corona Extra flavoured mit Limette | 0,33 l | 4,20 € |
| Alster/Radler und Diesel | 0,3/0,5 l | 3,50/4,90 € |

Softgetränke

| | | |
|--|-----------|-------------|
| Coca Cola original, Light, Zero ¹¹ | 0,2/0,4 l | 2,90/4,50 € |
| Fanta, Sprite, Spezi ^{2,11} | 0,2/0,4 l | 2,90/4,50 € |
| Ginger Ale, Tonic ¹² und Bitter Lemon | 0,2 l | 3,50 € |
| Original Harzer Kräuterhexe | 0,2 l | 2,90 € |
| Rote Fassbrause ² | 0,2/0,4 l | 2,90/4,50 € |



Säfte/Wasser

Orangensaft, Apfelsaft,
schwarze Johannisbeere,

Sauerkirsch, Banane

0,2/0,4 l

3,20/5,20 €

Saft-Schorlen alle Sorten Säfte

0,4 l

4,90 €

Wasser naturell oder spritzig

0,2 l/0,75 l

2,90/5,90 €

Longdrinks

Whiskey Cola - Jim Beam oder Jack Daniels 11

Baccardi Cola, Asbach Cola 11

Gin Tonic (Gordens Dry) 12

Wodka Lemon (Smirnoff)

je 4 cl Stuff

0,2 l

6,90 €

Spirituosen

Jim Beam, Jack Daniels,

Smirnoff,

Ramazotti,

Schierker Feuerstein,

Harzer Fischergeist,

Linie Aquavit,

Obstler,

Williams,

Marille,

Himbeergeist,

Grappa

Bärenfang, hausgemachte Spezialität

aus Met, Früchten und Gewürzen

Jeweils

2 cl

3,30 €



Aktuelle Weine

Weißweine:

| | | | | |
|---|-------|--------|--------|---------|
| Grauburgunder, Westhofen, trocken | 0,2 l | 5,50 € | 1,0 l | 17,60 € |
| Chardonnay, Maison Lavelle(F), halbtrocken | 0,2 l | 6,20 € | 1,0 l | 19,90 € |
| Bacchus, Saale-Unstrut, halbtro. bis Liebl. | 0,2 l | 6,50 € | 0,75 l | 19,40 € |
| Riesling, Ruppertsberger, trocken | 0,2 l | 6,90 € | 0,75 l | 18,90 € |
| Sauvignon blanc, Ramon Bilbao(E), trocken | 0,2 l | 7,20 € | 0,75 l | 19,90 € |

Roséweine:

| | | | | |
|--|-------|--------|--------|---------|
| Portugieser Weißherbst, Westhofen, lieblich | 0,2 l | 4,90 € | 1,0 l | 17,60 € |
| Portugieser Weißherbst, Saale-Unst., hlb.tr. | 0,2 l | 6,90 € | 0,75 l | 17,90 € |

Rotweine:

| | | | | |
|--|-------|--------|--------|---------|
| Merlot, La Marea(F), trocken | 0,2 l | 5,20 € | 1,0 l | 16,60 € |
| Spätburgunder, Rotkäppchen, trocken | 0,2 l | 5,30 € | 0,75 l | 14,10 € |
| Spätburgunder, Ihringer, halbtrocken | 0,2 l | 6,20 € | 0,75 l | 18,30 € |
| Cabernet Sauvignon, Pais d'oc(F) - trocken | 0,2 l | 6,20 € | 1,0 l | 19,90 € |
| Bordeaux, Château Gaillard(F), trocken | 0,2 l | 7,60 € | 0,75 l | 18,30 € |

Alle Weine enthalten Sulfite L



Sehr geehrte Gäste,

sollten Sie irgendwelche Wünsche haben
sprechen sie uns bitte direkt an.
Wir machen vieles möglich.

Selbst Lobster (Hummer) und Austern können wir auf
Vorbestellung und Preis nach Absprache anbieten.

Soll es was außergewöhnliches sein?

Candle Light Menü?
Krimidinner in mehreren Akten und Gängen?
Sprechen Sie uns bitte an.

Wir freuen uns darauf, Ihre Wünsche erfüllen zu dürfen.

Ihr Team vom
Landgasthof Bückemühle



Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel(n)
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

Allergene

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch(einschließlich Laktose)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

Schalenfrüchte

- Ha Mandeln
- Hb Haselnüsse
- Hc Walnüsse
- Hd Chashewnüsse
- He Pekannüsse
- Hf Paranüsse
- Hg Pistazien
- Hh Macadanianüsse