

# Herzlich Willkommen im Ferienhotel „Wolfsmühle“

Unser Haus gehört zu dem kleinen, aber reizenden Südharzdorf Rodishain. Es liegt inmitten dicht bewaldeter Berge und Hügel in einer gesunden Umwelt. Naturbelassene Wander- und Radwege, klare Bachläufe und ein mildes Klima laden zum Erholen ein.

Das Ferienhotel „Wolfsmühle“ ist ein Familienbetrieb für alle, die in der Vielfalt des Angebots das Besondere zu schätzen wissen. Ein Haus, in dem gutes Essen und Trinken und komfortables Wohnen seit Jahren die Gründe dafür sind, dass unsere Gäste als Freunde wiederkommen.

Wir laden Sie herzlich ein, in unserem Haus die Harzer Gastfreundschaft zu genießen. Wir sind bemüht, mit Küche und Keller stets die individuellen Wünsche unserer Gäste zu erfüllen.

Unsere 60 Betten in 4 Appartements, 3 Einzel-, 21 Doppel- und 2 Dreibettzimmern laden zum Verweilen ein, ob als Wochenendausflug, als Erholungsurlaub (mit Halb- oder Vollpension) oder für einen dienstlichen Aufenthalt.

Für Tagungen, Schulungen und andere Veranstaltungen stehen zwei separate Räume zur Verfügung.

Auch die besonderen Anlässe in Ihrer Familie können Sie bei uns feiern. Wir gestalten diese Tage natürlich ganz nach Ihren speziellen Wünschen, aber beraten Sie auch gern und stellen mit Ihnen gemeinsam die entsprechenden Menüs zusammen.

Zu unserem Ferienhotel gehört ein vom DCC empfohlener Campingplatz mit 60 Stellplätzen für Wohnwagen, Wohnmobile und Zelte, sowie 3 Mobilheime zur Vermietung.

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt!

Ihre Familie Hempel und Mitarbeiter



PS:

Gut Ding will Weile haben!

Kochen ist immer noch Handarbeit.

Die stets frische und sorgfältige Zubereitung Ihrer Speisen kostet Zeit.

Haben Sie deshalb bitte etwas Geduld.

Vielen Dank !

Ihr Küchenteam

## Unsere besondere Empfehlung, wenn Sie sich gern von unserem Küchenteam verwöhnen lassen möchten:

- ✓ Ein wöchentlich wechselndes 3-Gänge-Menü = Tagespreis
- ✓ Unsere Empfehlungen zur Saison

Wir behalten uns vor, für jede Änderung der Speisenbestellung 1,- € Aufschlag zu berechnen.

Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass sich in allen unseren Gerichten Allergene befinden können. Da wir alle Gerichte frisch herstellen, kommt es vor, dass insbesondere bei den Tagesempfehlungen und dem Wochenmenü auch kurzfristig Rezepte sowie Zutaten geändert werden. Generell kann auch nicht sichergestellt werden, dass es keine Kreuzkontamination gibt. Wir bitten unsere Gäste uns mitzuteilen, welche Allergien vorliegen, dann können wir jederzeit ein spezielles allergenfreies Gericht anbieten.



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte werden mit regionalen und saisonalen Zutaten zubereitet.

### Vorspeisen

Pikantes Wildwürzfleisch   
im Brickteigkörnchen mit Salat - 8,00 €

Carpaccio vom Galloway-Rind   
mit gehobeltem Parmesan & reduziertem Balsamico - 11,00 €

Rodishainer Vorspeisenteller  
mit Carpaccio, einer Suppe im Weckglas, Salat, verschiedenen Kleinigkeiten & hausgebackenem Brot - 13,00 €

### Suppen

Rinderkraftbrühe vom Galloway   
mit Einlage - 5,00 €

Kartoffel-Parmesan-Schaumsüppchen   
mit Wildschinken - 5,00 €

kräftige Wildgulaschsuppe   
mit hausgebackenem Brot - 5,00 €

## Für Vegetarier

### Grillgemüse

mit Tagliatelle & Parmesan überbacken - 13,00 €

## Fisch

### Zanderfilet, auf der Haut gebraten

auf Spargelgemüse & neuen Kartoffel - 17,00 €

### Knurrhahnfilet, auf der Haut gebraten

auf Grillgemüse & Tagliatelle - 16,00 €

## Fleisch

### Zartes Hirschschnitzel

auf Pilze & Buttergemüse mit Schupfnudeln - 16,00 €

### Medaillons vom Schweinefilet

unter der Walnußkruste, auf Schmorgemüse &  
Rosmarinkartoffeln - 16,00 €

### Argentinisches Rinderhüftsteak

mit Bohnengemüse & Röstkartoffeln - 18,00 €

### Entenbrust, zart rosa gebraten

auf Karotten-Orangengemüse & Schupfnudeln - 18,00 €

### Rinderfilet, 200 g, zart rosa gebraten

auf Schmorgemüse mit Kräuterbutter & Rosmarinkartoffeln - 22,00 €

## Klassiker

### Hausgemachte Gallowaybockwurst

mit Senf & selbstgebackenem Brot - 5,00 €

### Gebackener Camembert

an Wildpreiselbeeren <sup>2) 8)</sup> & hausgebackenem Brot - 9,00 €

### Harzer Regenbogenforelle

„Müllerin Art“ (mehliert gebraten) mit Petersilienkartoffeln &  
Salatbeilage - 14,00 €

### Portugiesischer Lendentopf

Filetspitzen, Röstkartoffeln, Paprika, Perlzwiebeln<sup>2)</sup> & Oliven<sup>2)</sup> im Topf gratiniert, mit Salatbeilage - 14,00 €

### Original Wiener Schnitzel

mit Röstkartoffeln & Salatgesteck - 15,00 €

### Ragout vom Gallowayrind

mit Apfelblaukraut & Thüringer Klößen <sup>5)</sup> - 16,00 €

### „Chateaubriand“ (für zwei Personen)

500 g des Filetmittelstücks mit frischem Gemüse & verschiedenen Beilagen - 46,00 €

## Vesperkarte

### „Viertelchen“

Hackepeter, Brot, Butter, Gewürzgurke<sup>2)</sup> <sup>8)</sup> - 6,00 €

### hausgemachter Wildschinken

mit Preiselbeeren, Salatgesteck & geröstetem Brot - 7,00 €

### Wildroster (Bratwurst) - frisch gestopft

mit Salatbeilage & Röstkartoffeln - 8,00 €

### Schlachteplatte (nur zeitweise im Angebot)

aus der Hausschlachtung - 12,00 €

### Wildvesper (nur zeitweise im Angebot)

hausgemachte Wildwurstwaren: Schinken, Salami, Leberwurst etc.  
mit Brot - 12,00 €

### Hausmachersülze

mit Remouladensauce<sup>2)</sup> & Röstkartoffeln - 12,00 €

### Großer Salatteller, mit

gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust - 10,00 €

Streifen vom geräucherten Lachs - 11,00 €

gebratenen Streifen vom Rinderfilet - 12,00 €

## **Desserts**

### **Zitrusfrüchte-Crème brûlée**

mit Himbeeren & Cookies-Eis - 6,00 €

### **Rodishainer Tiramisu**

in der Badewanne angerichtet, mit Pistazieneis - 6,00 €

### **Käseauswahl**

mit Trauben , Feigensenf & Brot - 9,00 €

**Bitte beachten Sie auch unser Angebot an Gebäck und Kuchen**

## **Eis** - beziehen wir von Friwi Spezialgebäcke aus Stolberg/Harz

### **Eisschokolade** <sup>1) 8)</sup>

eine Kugel Schokoladeneis aufgefüllt mit Trinkschokolade,  
garniert mit Sahne - 3,00 €

### **Eiskaffee** <sup>1) 8)</sup>

je eine Kugel Vanille- und Kaffee-Eis aufgefüllt mit Kaffee,  
garniert mit Sahne - 3,50 €

### **Kaffeebecher** <sup>1) 8)</sup>

zwei Kugeln Kaffee-Eis und eine Kugel Stracciatella-Eis  
mit Kaffeelikör & Sahne - 5,00 €

### **Nussknacker** <sup>1) 8)</sup>

je eine Kugel Pistazien- und Haselnusseis und eine Kugel Vanilleeis mit  
gerösteten Nüssen und Sahne - 6,00 €

### **Schokoladen-Becher** <sup>1) 8)</sup>

je eine Kugel Schoko-, Waffel- und Cookies-Eis mit Schokoladensauce  
und Sahne - 5,00 €

### **Früchtebecher** <sup>1) 8)</sup>

3 Kugeln gemischtes Eis mit frischen Früchten und Sahne - 5,00 €

### **Süßer Traum mit heißen Himbeeren** <sup>1) 8)</sup>

drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne garniert, dazu heiße Himbeeren - 6,00 €

### **Eierlikörbecher** <sup>1) 8)</sup>

je eine Kugel Schoko-, Stracciatella- und Waffeleis mit Sahne garniert &  
Eierlikör & Schokoraspeln - 5,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Tonic, Lemon, Ginger Ale <sup>11)</sup>	0,2 l	2,00 €
Coca Cola <sup>1) 8)</sup> , Fanta <sup>1) 8)</sup> , Sprite <sup>8)</sup>	0,3 l	2,10 €
Coca Cola light <sup>1) 8)</sup>	0,3 l	2,10 €
Creidtsäfte: <sup>8)</sup>	0,2 l	2,10 €
Orange, Grapefruit, Apfel, Kirsche, Tomate, Rote Traube, Multivitamine, Johannisbeere, Kiba, Banane	0,2 l	2,20 €
Mineralwasser:		
Selters	0,25 l / 0,75 l	1,90 € / 4,20 €
Heppinger Heilwasser	0,25 l / 0,75 l	1,90 € / 4,20 €
Graf Metternich (still)	0,25 l / 0,75 l	1,90 € / 4,20 €
Spezi	0,3 l / 0,5 l	2,10 € / 3,20 €
Apfelschorle	0,3 l / 0,5 l	2,00 € / 3,00 €
Kombucha aus eigener Herstellung	0,2 l	1,50 €
Kombucha - Schorle	0,2 l	1,20 €

## Heiße Getränke

Tasse Heimbs - Kaffee <sup>10)</sup>	2,00 €	Cappuccino <sup>10)</sup>	2,40 €
Kännchen Heimbs - Kaffee <sup>10)</sup>	3,50 €	Irish Coffee <sup>10)</sup>	4,00 €
Glas Tee	1,80 €	Espressoschokolade <sup>10)</sup>	2,50 €
Kännchen Tee	2,80 €	Café Crème <sup>10)</sup>	2,50 €
Grog von Rum	3,80 €	Espresso - Caramelchoc <sup>10)</sup>	2,50 €
Glühwein	2,60 €	Café au Lait <sup>10)</sup>	2,90 €
Heiße Zitrone	2,00 €	Latte Macchiato <sup>10)</sup>	2,90 €
Heiße Schokolade	2,00 €	Latte Macchiato mit Haselnuss- oder Vanillearoma <sup>10),2)</sup>	3,00 €
Espresso <sup>10)</sup>	1,90 €		

## Aperitif

Sherry	5 cl	3,20 €	Martini : Rosso / Bianco	0,1 l	2,40 €
Portwein	0,1 l	3,20 €	Holundersekt	0,1 l	2,70 €
Kir - Sekt mit Cassis	0,1 l	2,70 €	Apérol-Sprizz	0,2 l	4,80 €

## Biere vom Fass

Radeberger Pilsener	0,2 l	2,20 €
Radeberger Pilsener	0,3 l	2,50 €
Radeberger Pilsener	0,5 l	4,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,3 l / 0,5 l	2,50 € / 4,00 €
Radler	0,3 l / 0,5 l	2,20 € / 3,50 €
Diesel	0,3 l / 0,5 l	2,20 € / 3,50 €

## Flaschenbiere

Köstrizer Schwarzbier	0,5 l	3,50 €
Krusovice Schwarzbier	0,5 l	3,50 €
Krombacher Pils	0,5 l	3,50 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	2,30 €
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	3,50 €
Schöffelhofer Dunkles Hefeweizen	0,5 l	3,50 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,50 €

## Mixgetränke

Grüne Wiese	0,2 1/4 cl	3,90 €	Gin Tonic	0,2 1/4 cl	4,80 €
Bacardi Cola	0,2 1/4 cl	4,80 €	Campari Orange	0,2 1/4 cl	4,80 €
Asbach Cola	0,2 1/4 cl	4,80 €	Batida de Coco Mix	0,2 1/4 cl	4,80 €
Korn Cola	0,2 1/4 cl	4,80 €			

## Spirituosen

Korn 38 %	2 cl	1,60 €	Jägermeister	2 cl	1,90 €
Finlandia Wodka	2 cl	2,10 €	Underberg	2 cl	1,90 €
Metaxa	2 cl	2,10 €	Wildkräuter	2 cl	1,90 €
Goldkrone	2 cl	1,40 €	Schierker Feuerstein	2 cl	1,90 €
Asbach Uralt	2 cl	1,90 €	Schmiedefeuer	2 cl	2,20 €
Altmeister	2 cl	1,60 €	Malteser	2 cl	1,90 €
Grappa	2 cl	2,00 €	Linie	2 cl	2,10 €
Kümmerling	2 cl	1,50 €	Bommerlunder	2 cl	1,90 €
Fernet Branca	2 cl	1,90 €	Obstler (Prinz) Williams	2 cl	2,80 €
Obstler (Pircher) / Williams, Himbeere	2 cl	2,10 €			
Reiche Ernte / Zwetschge, Williams	2 cl	1,70 €			
<b>Whisky (5 cl):</b>					
Jim Beam		4,30 €	Dimple		5,50 €
Johnnie Walker, Red Label		4,40 €	Glenfiddich, 15 years		6,00 €
Jack Daniel's		4,60 €	Glen Els original Harzer Single Malt		6,50 €
Tullamore Dew Irish		4,50 €			

## Liköre

Eierlikör	2 cl	1,20 €
Baileys	2 cl	1,80 €
Fruchtsaftliköre (Kirsch, Johannisbeere, Beerenfrucht)	2 cl	1,20 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Sierra Tequila mit Orange & Zimt	2 cl	2,20 €
Kleiner Feigling	2 cl	1,20 €

## Aus der Traditionsbrennerei

### „Echter Nordhäuser“

Feiner Alter	2 cl	1,80 €	Orangenliqueur	2 cl	2,10 €
Nordhäuser Doppelkümmel	2 cl	1,80 €	Harzer Grün	2 cl	1,70 €
Kornliqueur	2 cl	1,90 €	Gin	2 cl	1,90 €
Ingwerliqueur	2 cl	2,10 €			

## Weinkarte

### Weißweine aus Deutschland

Weinschorle	0,2 l	3,00 €
Winzervereinigung Saale-Unstrut		
01 Riesling-Traminer, trocken	0,25 l / 0,75 l	5,10 € / 16,00 €
02 Müller-Thurgau, trocken	0,25 l / 0,75 l	5,10 € / 16,00 €
Lingenfelder, Pfalz		
03 Kerner, halbtrocken	0,25 l / 1,0 l	5,10 € / 17,00 €
Hohenstauffer – Kellerei – Staufischer Kaiseradler, Pfalz		
04 Silvaner, halbtrocken	0,25 l / 1,0 l	5,10 € / 17,00 €
05 Riesling, trocken	0,25 l / 1,0 l	5,10 € / 17,00 €
Grauburgunder aus Baden		
06 Haltinger	0,25 l / 0,7 l	4,90 € / 16,00 €
Oppenheimer Krötenbrunnen, Rheinhessen		
07 Huxelrebe Spätlese, lieblich	0,25 l / 0,75 l	4,90 € / 14,00 €

### Weißweine aus Frankreich

REY		
08 Côtes de Gascogne, trocken	0,25 l / 0,75 l	5,10 € / 15,00 €
Cellier des Vicomtes		
09 Vin de Pays d’Oc, Chardonnay, trocken	0,25 l / 1,0 l	5,10 € / 17,00 €
Ardeché,		
10 La Ferme du Rouret, trocken	0,25 l / 1,0 l	4,90 € / 16,00 €
Château Tour de Mirambeau		
11 „Entre deux Mers“, AOC, trocken	0,75 l	17,00 €

### Weißweine aus Italien

Pinot Grigio, Oberitalien		
12 wechselnde Winzer	0,25 l / 0,75 l	5,10 € / 15,00 €

### Roséweine aus Frankreich

Château de Mauny Rosé d’Anjou		
13 Rosé d’Anjou AOC, halbtrocken	0,25 l / 0,75 l	5,10 € / 15,00 €
Dom Brial rosé		
14 Côtes du Roussillon AOC, trocken	0,25 l / 0,75 l	5,10 € / 15,00 €

## Rotweine aus Deutschland

Josef Drathen Rheinhessen

15 Dornfelder, trocken, halbtrocken & lieblich 0,25 l / 0,75 l 5,10 € / 15,00 €

Trollinger QbA

16 „Heilbronner Stiftsberg“, trocken 0,25 l / 0,75 l 5,10 € / 15,00 €

## Rotweine aus Österreich

Stiegelmar Burgenland

17 Blaufränkisch, trocken 0,25 l / 0,75 l 5,70 € / 17,00 €

18 Blauer Zweigelt, trocken 0,25 l / 0,75 l 5,70 € / 17,00 €

## Rotwein aus Spanien

Tempranillo

19 wechselnde Winzer, trocken 0,25 l / 0,75 l 5,10 € / 15,00 €

## Rotweine aus Frankreich

Cellier des Vicomtes „Merlot“

20 Vin de Pays d'Oc, trocken 0,25 l / 1,0 l 5,10 € / 18,00 €

Les Terres Rouges (Couvée)

21 Côtes du Rossillon, Dom Brial, trocken 0,25 l / 0,75 l 5,50 € / 18,00 €

Les Classiques

22 Vignerons Ardéchois,

Cabernet Sauvignon / Ardeché,, trocken

0,25 l / 0,75 l 5,10 € / 15,00 €

Vignerons Ardéchois

23 La Ferme de Rourot, Ardeché, trocken 0,25 l / 1,0 l 4,90 € / 16,00 €

24 Les Terrasses, Merlot & Grenache, trocken 0,25 l / 0,75 l 5,10 € / 15,00 €

## Sekt

Rotkäppchen

trocken, halbtrocken oder mild 0,1 l / 0,75 l 2,10 € / 14,00 €

Rotkäppchen Flaschengärung

trocken, halbtrocken oder mild 0,1 l / 0,75 l 2,30 € / 16,50 €

## Aus eigener Herstellung

### für Sie zum Mitnehmen:

frisch gestopfte Wildroster 100g / 0,90 €

Wildsalami 100g / 1,90 €

Wildmettwurst im Kringel 100g / 1,90 €

Wildknacker 100g / 1,90 €

geräucherter Wildschinken 100g / 3,00 €

Wildschlachtepaket

200g Salami, 100g Schinken,

1 Kringel Mettwurst (400 g) & 250 g Leberwurst (Glas) 15,00 €

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen

- |                             |                             |                      |                   |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------|-------------------|
| 1) mit Farbstoff            | 4) mit Geschmacksverstärker | 7) gewachst          | 10) koffeinhaltig |
| 2) mit Konservierungsstoff  | 5) geschwefelt              | 8) mit Süßungsmittel | 11) chininhaltig  |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 6) geschwärzt               | 9) mit Phosphat      |                   |

## Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Unsere Gaststätte ist täglich ab 11.<sup>30</sup> Uhr für Sie geöffnet. In der Zeit vom 01. November bis zum 30. April ist die Gaststätte dienstags und mittwochs erst ab 17.<sup>00</sup> Uhr geöffnet. Mittagstisch gibt es an diesen Tagen nur auf Vorbestellung. Alle Preise dieser Speise- und Getränkekarte verstehen sich inklusive der Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Kleiner Ausflug in die Geschichte

Wann genau das Dorf Rodishain entstand, ist nicht bekannt. Die Kirchenbücher reichen bis in das 16. Jahrhundert zurück. Die erste urkundliche Erwähnung des Ortes findet sich in einer Urkunde aus dem Jahr 1221, in der ein Heidenreich von Rodenhagen als Zeuge auftritt. Die ersten Siedler dürften sich hier zwischen 1190 und 1205 niedergelassen haben. Es handelte sich dabei um Bergleute, die vorwiegend nach Kupfer, aber auch nach Silber und anderen Erzen schürften.

Wenn die Deutung der Inschrift „IX68“ auf der großen Glocke der Kirche mit 968 richtig ist (an anderer Stelle in der Kirchenchronik des Ortes wird sie mit 1468 übersetzt), müsste man den Ursprung von Rodishain noch viel früher suchen. Möglicherweise stand hier ein Kloster, das von Nordhausen oder Walkenried aus gegründet worden war. Die in Kriegszeiten günstige versteckte Lage des Ortes und angeblich am Anfang dieses Jahrhunderts beim Ausbau des Schwachheimschen Hofes gefundene Spuren geben Anlass zu dieser Vermutung.

Die Rodishainer lebten ursprünglich vorwiegend vom umliegenden Wald. Hauptsächlich im Sommer, wenn die Waldarbeit zum großen Teil eingestellt war, arbeiteten viele Bewohner des Ortes im Bergbau. Über den Bergbau im Harz gibt es zahlreiche Sagen. Eine berichtet von einem Silberbergwerk, welches angeblich an der Stelle betrieben worden war, wo sich jetzt der zu Rodishain und Stempeda gehörende Rädersee befindet. Dieser See hat seinen Namen der Sage nach von dem versunkenen Räderwerk des Bergwerks. Mindestens seit dem 15. Jahrhundert und bis noch in die zwanziger und dreißiger Jahre dieses Jahrhunderts wurde in den Wäldern um Rodishain Holzkohle hergestellt. Ältere Frauen und Kinder verdienten zusätzliches Geld durch den Verkauf von gesammeltem Holz oder Waldfrüchten nach Nordhausen. Landwirtschaft wurde von den Familien lediglich für den eigenen Bedarf betrieben.

Da keine Chronik mehr existiert, sind aus Rodishain nur einige Fakten zu den historischen Ereignissen in dieser Gegend bekannt. Zum Beispiel mussten die Bewohner des Ortes nach Beendigung des Deutschen Bauernkrieges (1524-1526) 50 Gulden Strafe zahlen. Und während des Dreißigjährigen Krieges (1618 - 1648) wurden Rodishain und andere Orte der Umgebung mehrfach teils von kaiserlichen und teils von schwedischen Truppen ausgeplündert und viele der Bewohner von Soldaten erschossen oder erschlagen. Einige starben auch durch Hunger oder Kälte in ihren Verstecken in den umliegenden Wäldern. Während des Ersten Weltkrieges wurden die Kirchenglocken Rodishains von der Heeresverwaltung zu Rüstungszwecken beschlagnahmt.

Die Wolfsmühle kaufte 1881 Robert Prenzel, der als Wanderbursche des Müllerhandwerks aus Schlesien nach Nordhausen gekommen war, dem Müller Wolf ab. Seit dem ist die Mühle im Besitz der Familie. Die jetzige Inhaberin ist eine Urenkelin von Robert Prenzel. Ob der Name des ursprünglichen Besitzers mit den Bezeichnungen Wolfsbach und Wolfental in Verbindung steht, ist nicht bekannt.

Ende der achtziger Jahre des 19. Jahrhunderts brannte die Mühle ab und musste neu aufgebaut werden. Neben der Arbeit als Müller unterhielten die Besitzer der Wolfsmühle schon immer eine kleine Landwirtschaft. Bereits in den Jahren 1930 bis 1943 gab es hier Gästezimmer. Schon damals kamen viele der Gäste nach Rodishain, um sich in der reizvollen Landschaft zu erholen.

1964 wurde der Mühlbetrieb aufgegeben. In diesem Jahr machten Otto und Emmi Prenzel aus der Wolfsmühle ein Ferienhaus für Urlauber. Außerdem diente die Mühle von 1965 bis 1988 in den Sommer- und Winterferien als Ferienlager für Kinder.

1984 übernahmen Uli und Doris Hempel die Leitung des Hauses. Am dritten Advent des Jahres 1990 wurde mit der Eröffnung der Gaststätte die Wolfsmühle zum Ferienhotel.

Seit dem 01. Januar 2008 hat Sohn, Robert Hempel, die Regie in der Küche übernommen und ist seitdem verantwortlich für den kulinarischen Kurs der Wolfsmühle. Nach zehn „Wanderjahren“ hat er wieder den Weg zurück in den Harz gefunden.