

VORSPEISEN UND SUPPEN

- Kalte Vorspeisen -

Marsberger Bio Lachsforellenfilets gebeizt & geräuchert an Senf- Dill Sauce mit Reibekuchen (3,4,10,24,26,39)	12,70 €
Ziegenkäse mit Walnuss & Honig gratiniert mit Salat & Cranberrys (2,3,5,6,10,22,26,27,39,40)	10,50 €
Flusskrebs Cocktail mit Ananas, Champignons & Tomaten mit Toastbrot & Butter (1,2,3,5,10,12,15,17,22)	11,90 €

- Warme Vorspeisen & Suppen -

Gebackene Champignons mit Remouladensauce (1,3,5,10,15,17,22,26,39)	7,90 €
Gebackener Bio Handkäse (Upländer Bauernmolkerei) mit Preiselbeeren & Willinger Trauben- Nuss Brot (1,2,3,6,39,40)	8,50 €
Geflügelkraftbrühe mit Gemüse & Nudeln (9,23,39)	5,20 €
Tomatencremesuppe mit Sahne & Gin (2,9,22,24,26,39)	5,50 €
Original Ungarische Gulaschsuppe (9,18,24,26,39)	5,80 €



UNSERE KLASSIKER

Leber „Berliner Art“ mit Apfelingen Röstzwiebeln, Apfelkompott & Kartoffelpüree (2,24,39)	Portion 12,50 €	½ Portion 8,40 €
Hähnchenbruststreifen „Indisch“ geschmort mit Früchten in Currysauce,dazu Butterreis & Salat (2,3,5,10,22,24,26,27,39)	Portion 13,80 €	½ Portion 9,20 €
Paprikagulasch, hausgemachte Spätzle Salat (2,3,5,10,22,24,26,27,39)	Portion 14,80 €	
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelrotkohl und Willinger Klümpe (3,9,19,22,24,27,39)	Portion 14,90 €	½ Portion 10,00 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (2,9,24,39)	Portion 15,80 €	½ Portion 10,60 €
Hausgemachte Rinderroulade an Estragon Sauce mit Apfelrotkohl und Willinger Klümpe (3,9,10,18,19,24,39)	Portion 16,80 €	



AUS DES MEISTERS PFANNE

Walter's Biker Steak „American Style“ ca. 300g Rumpsteak mit Jack Daniels Sauce, Röstzwiebeln & Bohnen (5,18,22,24,27,39)	Portion 31,50 €	
Rumpsteak mit Kräuterbutter Gewicht ca. 200g, dazu Salat (2,3,5,10,22,26,27,39)	Portion 21,90 €	½ Portion 14,60 €
„Des Sauerländer's kleines Geheimnis“ (Traditionelles Sauerländer Gericht) Schweinefilet gebraten mit Champignons, Preiselbeeren und mit Camembert überbacken, dazu Salat (2,3,5,10,22,26,27,39,40)	Portion 18,90 €	½ Portion 12,60 €
Sonntags-Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten, Zwiebeln & Käse überbacken, dazu Salat (1,2,3,5,10,22,24,26,27,39,40)	Portion 14,90 €	½ Portion 9,90 €
Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ an Bratensauce mit Röstzwiebeln & Bohnen (9,18,22,24,39)	Portion 14,30 €	½ Portion 9,60 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel paniert, dazu Salat (1,2,3,5,10,22,24,26,27,39)	Portion 17,90 €	
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ Paniert, mit Kochschinken und Käse gefüllt, dazu Salat (1,2,3,5,10,18,22,24,26,27,40)	Portion 14,90 €	½ Portion 9,90 €
Beilagen nach Wunsch: Pommes Frites, Salzkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauch Rösti, Spätzle, Reis (3,24)		3,00 €
Salatteller (2,3,5,10,22,26,27,39)		5,50 €
Saucen: Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Zwiebelsauce (9,22,24,39)		2,50 €



EMPFEHLUNGEN DES JUNIORS

Chicken-Sandwich 170 g Poularden Brust auf Currysauce im Chili-Baguette mit Salat, geschmorter Ananas, Paprika & Zwiebeln, mit Camembert überbacken (2,3,5,10,22,24,26,27,39,40)	13,90 €
Kalbfleisch Burger 170 g Kalbfleisch im Upländer-Gewürz-Bauernbrot mit Eisbergsalat, Cole Slaw, Tomaten, Gurken, geschmorten Zwiebeln, Käse & hausgemachter Spezial Sauce (1,2,3,5,10,17,15,39,40)	14,50 €
Gebratenes Lachsfilet an leichter Safransauce, Wirsinggemüse & Salzkartoffel (2,4,22,24,26)	23,60 €
Gebratene Garnelen auf Asiatischem Gemüse mit Sesamsalz verfeinert (7,12,39)	19,90 €
Lammfilet gebraten mit cremiger Polenta & mediterranem Gemüse (2,22,23,39)	27,50 €
„Schwedensteak“ Schweinerückensteak mit Mett gefüllt, Champignons, Speck & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln (3,18,39)	16,50 €
Beilagen nach Wunsch: Pommes Frites, Salzkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauch Rösti, Spätzle, Reis (3,24)	3,00 €
Salatteller (2,3,5,10,22,26,27,39)	5,50 €
Saucen: Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Zwiebelsauce (9,22,24,39)	2,50 €



FISCH UND WILD GERICHTE

- Fisch aus Fluss & See -

Forelle in Butter gebraten 19,90 €
mit Salzkartoffeln & Salat (2,3,4,5,10,22,24,26,27,39)

Zanderschleifen in Lauch-Sahne-Sauce 23,90 €
mit Rösti & Salat (1,2,3,4,5,22,24,26,27,39)

- Wild Gerichte aus Willinger Wäldern -

Wildschweinragout mit Äpfeln, Rotweinpflaumen, 18,80 €
Pfifferlingen & Steinpilzen, dazu hausgemachte Spätzle
& Salat (1,2,3,5,10,22,24,26,27,39)

Mufflon-Topf „Sauerländer Hof“ 17,50 €
Zartes Mufflon-Fleisch mit Bohnen, Wirsing, Weißkraut,
Zwiebeln und Kartoffeln in einem Topf gegart &
dazu Bauernbrot (1,9,39)

Geschmorte Rehbockkeule 19,90 €
mit Champignons, Preiselbeer- Pfirsich,
Rotkohl & Spätzle (3,9,22,24,39)

„Fürstliche Jägerpfanne“ 27,90 €
kleine Rückensteaks vom Wildschwein, Hirsch, Reh, Mufflon
aus Willinger Revieren auf Rahmpfifferlingen, mit Spätzlen
& Preiselbeeren in einer gusseisernen Pfanne serviert (2,3,9,18,24,39)



VEGETARISCHE UND KALTE SPEISEN

- Vegetarisch & vollwertig -

Champignon-Ragout im Vollkornnudelnest & Salat (2,3,5,10,22,23,26,27,39) 14,90 €

Sellerie Schnitzel an Kräuter-Sahnesauce mit mediterranem Gemüse (1,2,3,9,39) 12,90 €

Kartoffel - Lauch - Rösti belegt mit buntem Gemüse und mit Käse überbacken (1,2,3,24) 12,50 €

- Kalte Speisen -

Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße, Bratkartoffeln & pikanter Beilage (3,10,27,39) € 12,80

Upländer Käsebrett Regionale Käsesorten aus der Upländer Bauernmolkerei mit Brot & Butter (1,2,39,40) € 16,80

Brotzeitler „Sauerländer Hof“ € 15,90
Hausgemachte Blut- und Leberwurst, Habermegger, Sülze, Schinken, Bio-Handkäse, Gewürzgurke, verschiedene Brotsorten & Schmalz (1,2,18,27,39,40)

Die Preise in unseren Speisen- und Getränkekarten sind Endpreise und verstehen sich inkl. Ges. akt. MwSt und Bedienung. Wir kochen selbst, deshalb können wir bei evtl. Lebensmittelunverträglichkeiten über Alles reden und entsprechend handeln. Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten: Bockwurst, gekochter-, roher Schinken: 18, Mayonnaise: 3,10,15,27,36, 1,2,3,4,5,7,8,9,10,12,17,21,24,37,38,39,40

weitere Allergene und Zusatzstoffen

1 Getreide / Gluten	11 Lupinen	21 Geschmacksverstärker	31 Karotin
2 Milch / Lactose	12 Schalentiere	22 Alkohol/ -Aroma	32 Natriumcyclamat
3 Eier	13 Weichtiere	23 Hartweizengetreide	33 Acesulfam-K
4 Fisch	14 Schwefeldioxid	24 Weizenmehl	34 Aspartam
5 Soja / Sojabohnen	15 Natriumbenzoat	25 Phosphorsäure	35 Natriumzitate
6 Nüsse	16 Farbstoff	26 Zitronensäure	36 Kaliumsorbat
7 Sesam	17 Süßungsmittel	27 Säuerungsmittel	37 Histamin
8 Hülsen, Schalenfrüchte	18 Phosphat	28 Antioxidationsmittel	38 Fructose
9 Sellerie	19 Geschwefelt	29 Ascorbinsäure	39 Zwiebel
10 Senf	20 Chinin, Coffein haltig	30 Johannisbrotkernmehl	40 Casein

