

SAISONKARTE GRÜNKOHL

Hausmacher grobe Bratwurst auf Grünkohl mit Salzkartoffeln	13,70 €
„Willinger Schlachteplatte“ Blut- und Leberwürstchen, Kesselfleisch, Grünkohl & Salzkartoffeln	14,20 €
Mett-Endchen & geräuchertes Bauchfleisch auf Grünkohl mit Salzkartoffeln	15,90 €
Kassler Lummer & Nacken auf Grünkohl mit Speckkartoffeln	17,80 €
Geschmorte Schweinsbäckchen mit frischem Grünkohl & Kartoffel-Lauch-Rösti	19,20 €
Entenbrust mit Thymiansoße, frischem Grünkohl & Kartoffelkroketten	23,80 €
Zanderfilet mit gebratenem Speck auf Grünkohl mit Rösti	27,60 €

Alle Preise auf dieser Speisekarte sind Endpreise und enthalten Bedienungsgeld und MwSt.



VORSPEISEN UND SUPPEN

- Kalte Vorspeisen -

Bachsaiblingsfilet nach Matjesart auf Dinkel-Toast mit Apfelscheibe & Preiselbeer-Sahne-Meerrettich	13,80 €
Ziegenkäse mit Walnuss & Honig gratiniert mit Salat & Cranberrys	12,80 €
Flusskrebs Cocktail mit Ananas, Champignons & Tomaten mit Toastbrot & Butter	14,80 €

- Warme Vorspeisen & Suppen -

Gebackene Champignons mit Remouladensauce	9,80 €
Gebackener Bio Handkäse (Upländer Bauernmolkerei) mit Preiselbeeren & Willinger Trauben- Nuss Brot	10,80 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Markklößchen	6,90 €
Tomatencremesuppe mit Schmand & Gin	6,70 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	7,20 €
Original Ungarische Gulaschsuppe	7,60 €



UNSERE KLASSIKER

Leber „Berliner Art“ mit Apfelingen Röstzwiebeln, Apfelkompott & Kartoffelpüree	Portion 14,90 €	½ Portion 9,90 €
Hähnchenbruststreifen „Indisch“ geschmort mit Früchten in Currysauce, dazu Butterreis & Salat	Portion 16,40 €	½ Portion 10,90 €
Paprikagulasch , hausgemachte Spätzle & Salat	Portion 17,80 €	
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelrotkohl und Willinger Klümpe	Portion 18,90 €	½ Portion 12,60 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Portion 18,90 €	½ Portion 12,60 €
Hausgemachte Rinderroulade an Estragon Sauce mit Apfelrotkohl & Willinger Klümpe	Portion 20,80 €	



AUS DES MEISTERS PFANNE

Walter's Biker Steak „American Style“ ca. 300g Rumpsteak mit Jack Daniels Sauce, Röstzwiebeln & Bohnen	Portion 36,90 €	
Rumpsteak Cafe´de Paris-Kruste Gewicht ca. 200g, dazu Salat	Portion 26,90 €	½ Portion 18,00 €
„Des Sauerländer´s kleines Geheimnis“ (Traditionelles Sauerländer Gericht) Schweinefilet gebraten mit Champignons, Preiselbeeren & mit Camembert überbacken, dazu Salat	Portion 25,90 €	½ Portion 17,30 €
Sonntags-Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten, Zwiebeln & Käse überbacken, dazu Salat	Portion 18,60 €	½ Portion 12,50 €
Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ an Bratensauce mit Röstzwiebeln & Bohnen	Portion 18,80 €	½ Portion 12,60 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel paniert, dazu Salat	Portion 23,90 €	
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ Paniert, mit Kochschinken und Käse gefüllt, dazu Salat	Portion 21,50 €	½ Portion 14,40 €
Beilagen nach Wunsch: Pommes Frites, Salzkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauch Rösti, Spätzle, Reis		3,50 €
Salatteller		5,50 €
Saucen: Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Zwiebelsauce		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	15,90 €
Mufflon Burger 170 g im Upländer-Gewürz-Bauernbrot mit Krautsalat, Champignons, Zwiebeln, Preiselbeeren & Camembert überbacken	13,80 €
Kalbfleisch Burger 170 g Kalbfleisch im Upländer-Gewürz-Bauernbrot mit Salat, Cole Slaw, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse & hausgemachter Spezial Sauce	16,30 €
Gebratenes Lachsfilet an leichter Safransauce, Wirsinggemüse & Salzkartoffel	26,90 €
Gebratene Garnelen auf Asiatischem Gemüse mit Sesamsalz verfeinert	23,90 €
Rib Eye Steak „Strindberg“ ca. 250 g unter der Senf-Zwiebel-Kruste auf Röstbrot mit Salat	32,50 €
„Schwedensteak“ Schweinerückensteak mit Mett gefüllt Champignons, Speck & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	20,50 €
Beilagen nach Wunsch: Pommes Frites, Salzkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauch Rösti, Spätzle, Reis	3,50 €
Salatteller	5,50 €
Saucen: Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Zwiebelsauce	2,50 €



FISCH UND WILD GERICHTE

- Fisch aus Fluss & See -

Wels-Sandwich gebackenes Wels-Filet mit Remouladensoße, Tomaten, Zwiebeln & Ei-Scheiben im pikanten Maisbrötchen	15,90 €
Forellenfilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln & Salat	23,90 €
Marsberger Bio Lachsforellenfilets mild gebeizt & geräuchert an Senf-Dill-Creme mit Reibekuchen & Salatgarnitur	24,70 €
Zanderschleifen in Lauch-Sahne-Sauce mit Rösti & Salat	26,90 €

- Wild Gerichte aus Willinger Wäldern -

Rehragout mit Champignons & Kaiserkirschen, hausgemachten Spätzle & Salat	28,50 €
Geschmorte Wildschweinkeule nach „Prager Art“ mit Apfelringen & Rotweinpflaumen, dazu Rotkohl & Kartoffelkroketten	24,90 €
Gefüllte Mufflonkeule „Hochheide“ Zartes Mufflon-Fleisch von der Keule, mit feinem Mufflonbret & Kastanien gefüllt, Heidelbeersoße, Rosenkohl & Willinger Klümpe	24,50 €
„Fürstliche Jägerpfanne“ kleine Rückensteaks vom Wildschwein, Hirsch, Reh, Mufflon aus Willinger Revieren auf Rahmsteinpilzen mit Spätzle & Preiselbeeren in einer gusseisernen Pfanne serviert	34,90 €



VEGETARISCHE UND KALTE SPEISEN

- Vegetarisch & vollwertig -

Champignon-Ragout im Vollkornnudelnest
& Salat 16,90 €

Sellerie Schnitzel an Kräuter-Sahnesauce
mit mediterranem Gemüse 15,90 €

Wirsingröllchen mit feiner Quinoa-Gemüsefüllung
leichter Paprikasoße und Salzkartoffeln 16,50 €

- Kalte Speisen -

Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße,
Bratkartoffeln & pikanter Beilage 14,90 €

Upländer Käsebrett 17,60 €
Regionale Käsesorten aus der Upländer Bauernmolkerei
mit Brot & Butter

Brotzeiteller „Sauerländer Hof“ 16,90 €
Hausgemachte Blut- und Leberwurst, Habermegger, Sülze,
Schinken, Bio-Handkäse, Gewürzgurke, verschiedene
Brotsorten & Schmalz

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. Eine Speisekarte mit Allergenen und Zusatzstoffen halten wir zur Einsicht für Sie zur Verfügung.



NACHMITTAGSKARTE

Speisen zwischen 14.00 Uhr – 17.00 Uhr

Tomatenkremesuppe mit Gin & Schmand	6,90 €
Terrine Nudelsuppe mit 2 Wienerle oder 2 Semmelknödeln	13,20 €
Terrine Ungarische Gulaschsuppe mit Brot oder Brötchen	14,60 €
Toast „Hawaii“ 2 Scheiben Toast mit Kochschinken & Ananas belegt, mit Käse überbacken	13,50 €
Bauerntoast Willinger Gewürzbrot, belegt mit Krautsalat, Kochschinken, Tomaten, Zwiebeln, mit Käse überbacken	14,50 €
Strammer Max 2 Scheiben Brot mit Kochschinken belegt, 2 Spiegeleiern & Gewürzgurke	16,80 €
Hähnchenbruststreifen „Indisch“ geschmort mit Früchten in Currysauce, dazu Butterreis & Salat	16,40 €
Paprikagulasch hausgemachte Spätzle & Salat	17,80 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelrotkohl & Semmelknödel oder Spätzle	18,90 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsinggemüse & Semmelknödel oder Spätzle	18,90 €
Hausgemachte Rinderroulade an Estragon Sauce mit Apfelrotkohl & Semmelknödel oder Spätzle	20,80 €
Schweinkotelett paniert, mit Spätzlen & Salat	18,50 €
Rehragout mit Champignons & Kaiserkirschen, dazu hausgemachte Spätzle & Salat	28,50 €

Alle Preise auf dieser Speisekarte sind Endpreise und enthalten Bedienungsgeld und MwSt.



Hotel Restaurant Sauerländer Hof
Schwalefelder Straße 16 · 34508 Willingen (Sauerland)
info@sauerlaenderhof.eu · Tel.: 05632 - 6256
www.sauerlaenderhof.eu