

# SAISONKARTE SPARGEL

**Bärlauchkremesüppchen mit Flusskrebse** 7,40 €

**250g frischer Spargel** 12,80 €

**500g frischer Spargel** 24,80 €

dazu Sauce Hollandaise, Leichte Ei-Creme oder zerlassene Butter

## KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

**250g frischer Spargel**

dazu Sauce Hollandaise, Leichte Ei-Creme oder zerlassene Butter

mit Kochschinken oder Knochenschinken 17,40 €

mit Hähnchenbrustfilet 22,70 €

mit Medaillons vom Schweinefilet 26,70 €

mit Kalbschnitzel 29,90 €

mit Lachsfilet in Butter gebraten 28,90 €

**Beilagen zum Hauptgericht** 3,50 €

Salzkartoffeln, Kartoffel-Lauch-Rösti, Willinger Klümpe,  
Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Pommes Frites, Spätzle

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

# VORSPEISEN UND SUPPEN

## - Kalte Vorspeisen -

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

## - Warme Vorspeisen & Suppen -

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



# UNSERE KLASSIKER

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



# AUS DES MEISTERS PFANNE

<b>Walter's Biker Steak „American Style“</b> ca. 300g Rumpsteak mit Jack Daniels Sauce, Röstzwiebeln & Bohnen	Portion 36,90 €	
<b>Rumpsteak Cafe´de Paris-Kruste</b> Gewicht ca. 200g, dazu Salat	Portion 26,90 €	½ Portion 18,00 €
<b>„Des Sauerländer´s kleines Geheimnis“</b> (Traditionelles Sauerländer Gericht) Schweinefilet gebraten mit Champignons, Preiselbeeren & mit Camembert überbacken, dazu Salat	Portion 25,90 €	½ Portion 17,30 €
<b>Sonntags-Schnitzel</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten, Zwiebeln & Käse überbacken, dazu Salat	Portion 18,60 €	½ Portion 12,50 €
<b>Schweinenackensteak „Holzfäller Art“</b> an Bratensauce mit Röstzwiebeln & Bohnen	Portion 18,80 €	½ Portion 12,60 €
<b>Wiener Schnitzel</b> Kalbsschnitzel paniert, dazu Salat	Portion 23,90 €	
<b>Schweineschnitzel „Cordon Bleu“</b> Paniert, mit Kochschinken und Käse gefüllt, dazu Salat	Portion 21,50 €	½ Portion 14,40 €
<b>Beilagen nach Wunsch:</b> Pommes Frites, Salzkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauch Rösti, Spätzle, Reis		3,50 €
<b>Salatteller</b>		5,50 €
<b>Saucen:</b> Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Zwiebelsauce		2,50 €



# EMPFEHLUNGEN DES JUNIORS

<b>Chicken-Sandwich</b> 170 g Poularden Brust auf Currysauce im Chili-Baguette mit Salat, geschmorter Ananas, Paprika & Zwiebeln, mit Camembert überbacken	15,90 €
<b>Mufflon Burger</b> 170 g im Upländer-Gewürz-Bauernbrot mit Krautsalat, Champignons, Zwiebeln, Preiselbeeren & Camembert überbacken	13,80 €
<b>Kalbfleisch Burger</b> 170 g Kalbfleisch im Upländer-Gewürz-Bauernbrot mit Salat, Cole Slaw, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse & hausgemachter Spezial Sauce	16,30 €
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> an leichter Safransauce, Wirsinggemüse & Salzkartoffel	26,90 €
<b>Gebratene Garnelen</b> auf Asiatischem Gemüse mit Sesamsalz verfeinert	23,90 €
<b>Rib Eye Steak „Strindberg“</b> ca. 250 g unter der Senf-Zwiebel-Kruste auf Röstbrot mit Salat	32,50 €
<b>„Schwedensteak“ Schweinerückensteak mit Mett gefüllt</b> Champignons, Speck & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	20,50 €
<b>Beilagen nach Wunsch:</b> Pommes Frites, Salzkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauch Rösti, Spätzle, Reis	3,50 €
<b>Salatteller</b>	5,50 €
<b>Saucen:</b> Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Zwiebelsauce	2,50 €



# FISCH UND WILD GERICHTE

## - Fisch aus Fluss & See -

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

## - Wild Gerichte aus Willinger Wäldern -

<b>Rehragout</b> mit Champignons & Kaiserkirschen, hausgemachten Spätzle & Salat	28,50 €
<b>Geschmorte Wildschweinkeule nach „Prager Art“</b> mit Apfelringen & Rotweinpflaumen, dazu Rotkohl & Kartoffelkroketten	24,90 €
<b>Gefüllte Mufflonkeule „Hochheide“</b> Zartes Mufflon-Fleisch von der Keule, mit feinem Mufflonbret & Kastanien gefüllt, Heidelbeersoße, Rosenkohl & Willinger Klümpe	24,50 €
<b>„Fürstliche Jägerpfanne“</b> 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

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