

Kalte Vorspeisen

1. **Ei nach Burgunder Art**
gebackenes Ei auf Toast mit Dijon – Schmand bedeckt €3,90
2. **Schinkenröllchen** mit Spargel, Toast und Butter €5,50
3. **Salat von Flusskrebse**
Geschälte Flusskrebse in Weinbrand eingelegt, mit Cocktailsoße, Ananas, Champignons und Spargelspitzen verfeinert dazu Toastbrot und Butter €8,70

Die Absolute Spezialität von unserem Fischzüchter

4. **Lachsforellenfilet nach „Matjes Art“** fein gebeizt und geräuchert mit Kräuterdipp, Schwarzbrot mit Butter und Blattsalatgarnitur € 9,20

Aus unserem Suppentopf

5. **Willinger Kartoffelsuppe**, vegetarisch, vollwertig, auf Wunsch auch mit Willinger Habermegger (Lufttrockene Mettwurst) €3,80
6. **Wildkraftbrühe „Diana“** mit Morcheln €4,20
7. **Zwiebelsuppe nach „Französischer Art „**, mit Käsetoast überbacken vegetarisch vollwertig €4,20
8. **Tomatenkremsuppe** mit Sahnehäubchen und Gin €4,40

Warme Vorspeisen

11. **Gebackene Champignons mit Remouladensoße** €4,80
12. **Potthucke**, mit Kräuterdipp, Sauerländer Kartoffelgericht mit Blattsalat €4,90
13. **Weinbergschnecken nach „Spanischer Art“**
½ Dz. Weinbergschnecken mit Kochschinken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln angeschwenkt, verfeinert mit Weißwein und Petersilie, pikant gewürzt dazu Weißbrot €6,60

Salate

15. **Großer gemischter Salatteller mit Wacholder-geräuchertem Forellenfilet, Ei und frischem Obst** €10,60
16. **Großer gemischter Salatteller mit geschmorten Steinpilzen und Scheiben von der geräucherten Entenbrust** €13,90

Die Preise in unseren Speisenkarten sind Endpreise und verstehen sich inkl. Ges. MwSt und Bedienung

Schnitzel, Rumpsteak & Co.

Bitte wählen Sie Soße und Beilagen selbst aus

	Portion	½ Portion
20. <i>Poulardenbrustfilet</i> mit Kräuterbutter, inkl. Beilagen	€ 8,90	
22. <i>Schweinskotelett</i> paniert, mit Zitrone, inkl. Beilagen	€ 9,80	
24. <i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i> , inkl. Beilagen	€10,80	€ 7,20
26. <i>Schweinenackensteak „Holzfäller Art“</i> inkl. Beilagen	€10,90	€ 7,30
28. <i>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</i> , inkl. Beilagen	€12,80	€ 8,60
30. <i>Truthahn- Steak</i> mit Kräuterbutter, inkl. Beilagen	€14,60	
32. <i>Schweinefilet</i> mit Kräuterbutter, inkl. Beilagen	€16,80	€11,20
34. <i>Rumpsteak</i> mit Kräuterbutter, inkl. Beilagen	€17,50	€11,80
36. <i>Weideschaf-Rücken</i> mit Kräuterbutter, inkl. Beilagen	€18,80	€12,60
38. <i>Filet vom Weidelamm</i> mit Kräuterbutter, inkl. Beilagen	€20,60	€13,80
40. <u>Soßen:</u> Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Rauchbier-, Tomaten-, Zwiebel-,Holländische- oder Bearnersoße	€ 2,00	
41. <u>Beilagen:</u> Willinger Klümpe (Kartoffelklöße), Pommes frites, Kartoffel-Rösti, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Reis, Spätzle, Nudeln, Bohnenbündchen, Gemüse der Saison, kleiner gem. Salat	€ 2,50	

Gekocht, Gebraten oder Geschmort

42. <i>Hähnchenbruststreifen „Indisch“</i> mit Curry, geschmorten Früchten, Butterreis und Salat	€ 7,80	€5,20
44. <i>Leber „Berliner Art“</i> mit Röstzwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree	€7,80	€5,20
46. <i>Paprikagulasch</i> mit Butternudeln und Salat	€8,90	
48. <i>Gekochtes Rindfleisch</i> mit Meerrettichsoße, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	€8,80	€5,90
50. <i>Hausgemachte Rinderroulade</i> in Estragon-Soße, Apfelrotkohl und Willinger Klümpen	€ 9,20	
52. <i>Rheinischer Sauerbraten</i> mit Rosinen, Apfelrotkohl und Willinger Klümpen	€ 9,20	€6,20

Aus der Meisters Pfanne

54. **Tyroliaschnitzel** ein Schweineschnitzel paniert, in Butter gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten und Salat €11,80 € 7,90
56. **Schweinerückensteak „Sherlock Holmes“** in Butter gebraten, mit Senf- Zwiebelkruste überbacken, dazu Gemüse der Saison und Bratkartoffeln €14,80 € 9,90
58. **„Des Sauerländers kleines Geheimnis“** Schweinefilet mit Champignons, Preiselbeeren und Camembert, überbacken, dazu Kartoffel-Lauch-Rösti und Salat €18,40 €12,30
60. **Rumpsteak „Brasilia“** ein zartes Rumpsteak bedeckt mit geschmorten Champignons, Zwiebeln und Speck, dazu Pommes frites und Salat €18,90 €12,60
62. **Walter´s Biker Steak „American Style“** ein ca. 300 g schweres Rumpsteak nach Ihren Wünschen gebraten, dazu eine raffinierte Soße mit Jack Daniels verfeinert, Röstzwiebeln, Bohnenbündchen und Pommes frites €21,80
64. **Lammfilettopf „Sauerländer Hof“** Lammfilets gebraten mit Madeira, Sahne und Edelpilzkäse verfeinert, dazu Kartoffelkroketten und Salat €21,90 €14,60

Gemixtes und Flambiertes

66. **Altdeutscher Topf** Röstkartoffeln, Erbsen, Möhren und Champignons in der Pfanne angeschwenkt, mit Rinder- und Schweinemedallions bedeckt und in einem Steintopf angerichtet, dazu pikante Soßen €14,80
68. **Filetspitzen nach „Husaren Art“** Schweinefiletspitzen angeschmort mit Gürkchen, Zwiebeln und Paprika, pikant gewürzt, mit Sahne verfeinert, Pommes frites und Salat €17,90 €12,00
70. **Fleischspieß "Sauerländer Hof"** Mehrere kleine Steaks von Rind und Schwein mit Speck, gebratenen Tomaten und Zwiebeln auf einem Spieß angerichtet, mit Escorial flambiert, junge Gemüse und Paprikareis €16,90
72. **Roastbeefpfanne "Sauerländer Hof"** feine Roastbeef-Scheiben mit Paprika und Zwiebeln in einer gusseisernen Pfanne am Tisch zubereitet mit Honiglikör flambiert, dazu Bohnenbündchen und Pommes frites €18,90

Heimischer Fisch aus Bach und See

73. **Welsfilet gebacken** mit Remouladensoße, Butterkartoffeln und Salatgarnitur € 10,60
74. **Forelle „Müllerin“** mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat € 14,90
75. **Karpfenfilets „Braumeister“** in Butter gebraten, mit Steinpilzen, Bier und Roggenbrot verfeinert, glacierte Karotten und Salzkartoffeln € 15,90
76. **Zanderschleifen auf „Germanische Art“** mit Lauchstreifen und Sahne gedünstet, Butterreis und Salat € 18,60
77. **Saiblingsfilet** in Butter gebraten auf Wirsingbett mit überbackenen Sahnekartoffeln € 19,80
78. **Hechtfilet nach „Alter Art“** im Gemüsesud gegart, dazu Kräuter-Senf-Soße, Butterkartoffeln und Salat € 19,50
79. **Aal gebraten**, mit Sahnemeerrettich, Bohnen und Bratkartoffeln € 22,60

Ganz schön Wild aus Willinger Wäldern

80. **Mufflon-Topf "Sauerländer Hof"**
Zartes Mufflon-Fleisch mit Bohnen, Wirsing, Weißkraut, Zwiebeln und Kartoffeln in einem Topf gegart, dazu Bauern Brot €13,90
81. **Wildgulasch "Waidmanns Art"**
Zartes Wildfleisch mit Zwiebelchen angeschmort, mit Rotwein abgelöscht, herzhaft gewürzt und verfeinert mit Kaiserkirschen und Champignons, dazu reichen wir Willinger Klümpe und einen gemischten Salat €14,80
82. **Mufflon-Keule "Hoch Heide "**
Scheiben von der Mufflon-Keule mit Kastanien gefüllt, dazu Heidelbeerssoße, Gemüse und Willinger Klümpe €14,90
83. **"Fürstliche Jägerpfanne "**
Kleine Rückensteaks von Wildschwein, Reh, Hirsch und Mufflon aus Willinger Revieren, in gusseiserner Pfanne auf Rahmspätzle mit Pfifferlingen und Preiselbeeren angerichtet. Dazu servieren wir frische Salate. €21,90

Wild des Monats, aktuell aus dem Revier 84.

- Hirschkalbbraten „Baden Baden“**, mit Steinpilzen, halbe Williamsbirne mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Kartoffelkroketten €16,90

Vollwertige Vegetarische Hauptgerichte

90. **Gefüllte Paprikaschote** mit Naturreis und Gemüse gefüllt, mit Käse überbacken, dazu Tomatensoße €6,80
91. „**Afghanisches Hirtengericht**“ Karotten, Naturreis und Rosinen in süßer Sahne dazu Paprikasalat mit Schafskäse € 7,90
92. **Champignonragout** im Vollkorn - Nudelnest mit Salat € 9,20
93. **Hafermedaillons** auf Tomatensoße mit Käse überbacken Vollkornnudeln und Salat € 9,90
94. **Vollkorntortillas** mit Gemüsefüllung, Enchilada-Soße und Salat € 9,90

Kleine Gerichte

101. **Gebackener Camembert** mit Preiselbeeren Toast und Butter € 4,80
102. **Ragout fin** mit Käse überbacken, Toast und Butter € 5,30
103. „**Hubertus Strudel Sauerländer Hof**“
Feines Wildragout mit Wiesenchampignons und Spätzle im Strudelteig, dazu Weintrauben und eine Garnitur von Blattsalaten € 7,90
104. **Omelette „Continental“** mit Spargelspitzen Champignons und Salzkartoffeln € 8,90
105. **Knusprig gebackene Garnelen**, im Reisrand mit Hummersoße und Salatgarnitur €14,80

Desert

165. Orangenquark mit Kürbiskernen € 2,70
166. Zabaione – Apfel mit Walnüssen € 3,00
167. Frischer Obstsalat mit Maraschino und Ei - Schaum überbacken € 3,50
168. Gebackene Apfelkräpfen mit Weinschaum und Himbeermark € 3,80
169. Birne „Helene“ Vanilleeis mit Birne, Schokoladensoße und Sahne € 4,30
170. Pfirsich „Melba“ Vanilleeis mit Pfirsich, Himbeersoße und Sahne € 4,30
171. Windbeutel mit Kirschen, Vanilleeis, Eierlikör und Sahne € 4,40
172. Vanilleeis mit Rumtopffrüchten und Sahne € 4,50

Weitere Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte
Die Preise in unseren Speisekarten sind Endpreise und verstehen sich inkl. Ges. MwSt und Bedienung

Warme Gerichte, Toasts, Salate, kalte Speisen, Suppen von 12.00 – 21.30

60. Rumpsteak „Brasilia“ bedeckt mit geschmorten Champignons, Zwiebeln und Speck, dazu Bratkartoffeln und Salat	Portion ½ Port. €18,80 €12,60
81. Wildgulasch "Waidmanns Art" mit Willinger Klümpen und Salat	€14,80
103. „Hubertus Strudel Sauerländer Hof“ , Wildragout mit Champignons und Spätzle im Strudelteig, Weintrauben und Blattsalatgarnitur	€ 7,90
22. Schweinskotelett mit Bratkartoffeln und Salat	€ 9,80
52. Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Rotkohl und Willinger Klümpen	€ 9,20 €6,20
50. Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Willinger Klümpen	€ 9,20
48. Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße Wirsing und Bratkartoffeln	€ 8,80 €5,90
46. Paprikagulasch mit Butternudeln und Salat	€ 8,90
44. Leber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln Apfelkompott und Bratkartoffeln	€ 7,80 € 5,20
42. Hähnchenbruststreifen „Indisch“ mit Curry, Früchten, Reis und Salat	€ 7,80 €5,20
108. Hamburger Bratenschnittchen mit Spiegelei und Salatgarnitur	€ 8,90
131. Strammer Max , mit zwei Spiegeleiern und Kartoffelsalat	€ 8,90
124. Westfälisches Bauernomelette mit Gewürzgurke	€ 7,80
123. Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße Bratkart. und pikanter Beilage	€ 7,80
115. Schweizer Toast mit Kochschinken, Tomaten, Zwiebeln und Käse überb.	€ 7,40
114. Hawaii Toast mit Kochschinken und Ananas belegt mit Käse überbacken	€ 6,40
112. Großer gemischter Salatteller mit Kochschinken und Käse	€ 8,60
111. Großer gemischter Salatteller	€ 6,90
110. Salatteller	€ 4,00
134. Willinger Schinkentafel , verschiedene Schinkenspezialitäten auf einer Schiefertafel gemischtes Brot, Butter und eisgekühlter Steinhäger	€12,80
133. Gemischtes Käsebrett mit Brot und Butter	€11,80
132. Brotzeiteller „Sauerländer Hof“ Hausmacher Blut- und Leberwurst, Habermegger, Sülze, Südtiroler Bauernspeck, Käse Gewürzgurke, Brotsorten und Schmalz	€10,90
130. Schnittchen mit Hausmacher Blutwurst, Leberwurst, Willinger Habermegger, Kochschinken, Knochenschinken, Käse oder gemischt	€ 7,90
71. Heringstopf nach „Hausfrauen Art“ drei Heringsfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sahnesoße eingelegt, dazu Bratkartoffeln	€ 7,40
122. Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich, Zwiebeln, Ei, Toast und Butter	€ 6,90
120. 4 Reibekuchen mit Apfelkompott	€ 4,60
106. Terrine Gemüse-, Erbsen-, Linsen-, oder Kartoffeleintopf mit Bockwurst oder Willinger Habermegger (Lufttrockene, ger. Schweinemettwurst)	€ 7,80 € 3,80
137. Nudelsuppe mit Würstchen	€ 3,60
10. Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	€ 3,60
17. Tomatenkremsuppe mit Sahnehäubchen und Gin	€ 4,40
9. Original Ungarische Gulaschsuppe	€ 4,40