

## Kalte Vorspeisen

1. **Hausgemachter Wildschinken** mit Preiselbeer – Sahnemeerrettich, Willinger Trauben - Nuss - Brot und Salatgarnitur € 7,40
2. **Lachsforellenfilet** fein gebeizt und geräuchert an Reibekuchen mit Dill-Senf-Dipp und Salatgarnitur € 8,80
3. **Karamellisierter Ziegenkäse** auf Blattsalaten mit Stein-Champignons und frischem Obst € 9,20
4. **Salat von Flusskrebsen**  
Geschälte Flusskrebse in Weinbrand eingelegt, mit Cocktailsoße, Ananas, Champignons und Spargel verfeinert dazu Toastbrot und Butter €11,20

## Aus unserem Suppentopf, hausgemacht

15. **Geflügelkraftbrühe** mit Gemüse und Nudeln € 4,40
16. **Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen € 4,40
17. **Zwiebelsuppe nach „Französischer Art“**  
mit Käsetoast überbacken, vegetarisch vollwertig € 4,80
18. **Tomatenkremsuppe** mit Sahnehäubchen und Gin € 4,80
19. **Original Ungarische Gulaschsuppe** € 4,90
20. **Wildkraftbrühe „Diana“** mit Fleischklößchen und Trüffelscheibe € 4,90
21. **Wildgulaschsuppe**, von Wild aus Willinger Wäldern € 5,20
22. **Eintöpfe: 1/1 Portion Terrine oder 1/2 Portion Teller** Portion 1/2 Portion  
Nudel-, Gemüse-, Erbsen-, Linsen-, oder Kartoffeleintopf mit Bockwurst oder Willinger Habermegger (Lufttrockene, ger. Schweinemettwurst) € 9,80 € 6,90

## Warme Vorspeisen

30. **Gebackener Bio Handkäse** aus der Upländer Bauernmolkerei mit Preiselbeeren und Willinger Trauben - Nuss - Brot € 6,80
31. **Potthucke**, Sauerländer Kartoffelgericht mit Kräuterdipp und Blattsalat € 7,20
32. **Gebackene Champignons** mit Remouladensoße € 7,90
33. **Weinbergschnecken nach „Upländer Art“**, mit Kochschinken, Walnüssen, Radieschen, Tomaten, Salatgarnitur und Toastbrot € 9,90

# Schnitzel, Rumpsteak & Co.

Bitte wählen Sie Soße und Sättigungsbeilagen dazu selbst aus  
(Im Preis nicht enthalten)

	Portion	½ Portion
45. <b>Pouardenbrustfilet</b> , mit Kräuterbutter, inkl. Salat	€ 8,40	
46. <b>Schweinskotelett</b> , paniert, mit Zitrone, inkl. Salat	€ 8,60	
47. <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> , inkl. Salat	€ 9,20	€ 6,20
48. <b>Schweinefilet</b> , mit Kräuterbutter, inkl. Salat	€ 17,40	€ 11,60
49. <b>Rumpsteak</b> , mit Kräuterbutter, inkl. Salat	€ 19,50	€ 13,00
50. <b>Filet vom Weidelamm</b> , mit Kräuterbutter, inkl. Salat	€ 21,30	€ 14,20
51. <b>Soßen:</b> Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Rauchbier-, Tomaten-, Zwiebel-,		€ 2,50
52. <b>Beilagen:</b> Willinger Klümpe (Kartoffelklöße), Pommes frites, Kartoffel-Rösti, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Reis, Spätzle, Nudeln, Gemüse		€ 3,00

## Salate

53. <b>Salatteller</b>	€ 4,70
54. <b>Großer gemischter Salatteller</b>	€ 8,90
55. <b>Großer gemischter Salatteller mit Kochschinken und Käse</b>	€ 11,60

## „Saurer Klassiker“, Gekocht, Gebraten oder Geschmort

60. <b>Hähnchenbruststreifen „Indisch“</b> mit Curry, geschmorten Früchten, Butterreis und Salat	€ 11,60	€ 7,40
61. <b>Leber „Berliner Art“</b> mit Röstzwiebeln, Apfelringen Apfelkompott und Kartoffelpüree	€ 10,40	€ 7,00
62. <b>Paprikagulasch</b> mit Butternudeln und Salat	€ 12,90	
63. <b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit Meerrettichsoße, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	€ 12,40	€ 8,30
64. <b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Rosinen, Apfelrotkohl und Willinger Klümpen	€ 12,40	€ 8,30
65. <b>Hausgemachte Rinderroulade</b> in Estragon-Soße, Apfelrotkohl und Willinger Klümpen	€ 12,90	

## Aus des Meisters Pfanne

70. **Schweinenackensteak „Holzfäller Art“**, mit Röstzwiebeln, Portion ½ Portion  
Bratensoße, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln € 13,60 € 9,10
71. **„3 S“ Saures-Sonntags-Schnitzel** ein Schweineschnitzel paniert,  
in Butter gebraten, mit Tomaten und Zwiebeln belegt, mit Käse  
überbacken, dazu Kartoffelkroketten und Salat € 14,40 € 9,60
72. **Schweineschnitzel „Cordon bleu“**, garniert mit Ananas  
und Kirschtomate, dazu Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten € 15,40 € 10,30
73. **„Grimm´s“ Schweinerückensteak**, in Butter gebraten, mit Senf- Zwiebel-  
Kruste überbacken, dazu Gemüse der Saison und Bratkartoffeln € 15,80 € 10,60
74. **Feurige Filetspitzen**, Schweinefiletspitzen angeschmort mit  
Gürkchen, Zwiebeln und Paprika, pikant gewürzt, mit Weinbrand,  
Weißwein und Sahne verfeinert, dazu Pommes frites und Salat € 19,80 € 13,20
75. **„Des Sauerländer´s kleines Geheimnis“**, klassisches Sauerländer Gericht,  
Schweinefilet mit Champignons, Preiselbeeren und Camembert,  
überbacken, dazu Kartoffel-Lauch-Rösti und Salat € 21,40 € 14,30
76. **Bergbauern Rindersteak**, ein zartes Rumpsteak bedeckt mit geschmorten  
Champignons, Speck und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat € 23,60 € 15,80
77. **Lammfilettopf „Sauerländer Hof“**  
Lammfilets gebraten mit Madeira, Sahne und Edelpilzkäse  
verfeinert, dazu Kartoffelkroketten und Salat € 26,80 € 17,90
78. **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 € 26,90

## Vollwertige Vegetarische Hauptgerichte

90. **„Hirtengericht“** Karotten, Naturreis und Rosinen  
in süßer Sahne dazu Salat mit Schafskäse € 11,40
91. **Kartoffel-Lauch-Rösti** mit Gemüse, Käsesoße und Salatgarnitur € 11,80
92. **Champignon-Ragout** im Vollkorn - Nudelnest mit Salat € 12,90
93. **Sellerie Schnitzel** mit Kräuter-Sahnesoße, Kartoffelschnee und Salat € 12,30
94. **Hafermedaillons** auf Tomatensoße mit Käse überbacken  
Vollkornnudeln und Salat € 13,90

## Heimischer Fisch aus Bach und See

95. **Welsfilet gebacken** mit Remouladensoße, Butterkartoffeln und Salatgarnitur € 11,90
96. **Forelle „Müllerin“** mit Petersilienkartoffeln und Salat € 16,90
97. **Sauerländer Bierkarpfen**, in Butter gebraten, mit Zwiebelchen und Champignons verfeinert und mit Bier abgelöscht, dazu Gemüse und Kartoffelschnee € 18,90
98. **Zanderschleifen auf „Germanische Art“** mit Lauchstreifen und Sahne gedünstet, Butterreis und Salat € 21,90
99. **Saiblingsfilet** in Butter gebraten auf Wirsingbett mit Walnüssen und Kartoffelkroketten € 22,80

## 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 € 15,60
85. **Rehbockkeule geschmort „St.Hubertus“**  
mit Champignons, Preiselbeer-Pfirsich, Rotkohl und Spätzle € 18,90
82. **Wildschweinsbraten nach „Prager Art“**, mit Apfelingen und Backpflaumen garniert, dazu Kartoffelkroketten und Salat € 17,90
83. **Hirschgulasch "Waidmanns Art"**  
Zartes Hirschfleisch mit Zwiebelchen angeschmort, mit Rotwein abgelöscht, herzhaft gewürzt und verfeinert mit Steinpilzen, und Pfifferlingen dazu reichen wir Willinger Klümpe und einen gemischten Salat € 18,40
84. **"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. € 22,90

## Wild des Monats, aktuell aus dem Revier

81. **Mufflon-Keule "Hoch Heide "**  
Scheiben von der Mufflon-Keule mit Kastanien gefüllt, dazu Heidelbeersoße, Gemüse und Willinger Klümpe € 16,90

## *Kleine Gerichte, Toasts und kalte Speisen*

101. „*Hubertus Strudel Sauerländer Hof*“  
Feines Wildragout mit Wiesenchampignons und Spätzle im Strudelteig,  
dazu Weintrauben und eine Garnitur von Blattsalaten €10,80
102. *Hamburger Bratenschnittchen* mit Spiegelei und Salatgarnitur €10,60
103. *Strammer Max*, mit zwei Spiegeleiern und Kartoffelsalat € 10,70
104. *Westfälisches Bauernomelette* mit Gewürzgurke € 9,90
105. *Geflügelpastetchen*, Blätterteigpastetchen mit Hühnerfrikassee gefüllt € 8,90
106. *Schweizer Toast* mit Kochschinken, Tomaten, Zwiebeln und Käse überb. € 8,90
107. *Hawaii Toast* mit Kochschinken und Ananas belegt mit Käse überbacken € 8,60
108. *Hausgemachte Sülze*, Remouladensoße, Bratkart. und pikanter Beilage € 10,80
109. *Upländer Käsebrett* mit heimischen Käsesorten, Brot und Butter € 15,80
110. *Willinger Schinkentafel*, verschiedene Schinkenspezialitäten auf einer  
Schiefertafel, gemischtes Brot, Butter und eisgekühlter Steinhäger € 15,80
111. *Brotzeitteller „Sauerländer Hof“* Hausmacher Blut- und Leberwurst, Habermegger,  
Sülze, Schinken, Käse, Gewürzgurke, versch. Brotsorten und Schmalz € 14,90
112. *Schnittchen* mit Hausmacher Blutwurst, Leberwurst, Willinger Habermegger,  
Kochschinken, Knochenschinken, Käse oder gemischt ( Max. 3 Sorten) € 9,80
113. *Heringstopf nach „Hausfrauen Art“* drei Heringsfilets mit Äpfeln, Zwiebeln  
und Gurken in Sahnesoße eingelegt, dazu Bratkartoffeln € 10,90
114. *Räucherforellenfilet* mit Sahnemeerrettich, Zwiebeln, Ei, Toast und Butter € 9,40
115. *4 Reibekuchen* mit Apfelkompott € 8,60

## *Dessert*

320. Sahnequarkspeise mit Preiselbeeren € 4,80
321. Früchtetraum, Sahnejoghurt mit Bienenhonig gesüßt und Obst € 5,20
322. Frischer Obstsalat mit Maraschino und Ei - Schaum überbacken € 5,40
323. Gebackene Obstkräpfen mit Zimtzucker und Vanillesoße € 6,80

Weitere Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte

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

**Wir Kochen selber, deshalb können wir bei evtl. Lebensmittelunverträglichkeiten über alles reden und entsprechend handeln.**

**Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:**

**Cola:** Koffein, Farbstoff E 150 D, Säuerungsmittel, Phosphorsäure

**Fanta:** Zitronensäure, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure,  
Stabilisator Johannisbrotkernmehl, Farbstoff Karotin

**Cola Light:** Farbstoff E 150 D, Phosphorsäure, Zitronensäure,  
Natriumcyclamat Acesulfam-K, Aspartam., Koffein

**Sprite:** Säuerungsmittel Zitronensäure, Säure regulator, Natriumzitratre

**Bitter Lemon:** Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Chinin  
Säuerungsmittel Zitronensäure

**Tonic Water:** Säuerungsmittel Zitronensäure, Chinin

**Bockwurst, gekochter Schinken:** mit Phosphat,

**Mayonnaise:** Konservierungsstoffe Kaliumsorbat, Natriumbenzoat,  
Süßstoffe Saccharin

Weiterhin: Fructose, Gluten, Histamin, Glutamat, Lactose, Saccharose,

Sulfite, Sellerie, Zwiebeln, Schalen und Hülsenfrüchte, Eier, Senf, Sesam, Fisch und Krustentiere, Casein, div. Mehle

Für weitere Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne Auskunft