

Unsere Speisekarte

KALTE VOSPEISEN

1. **Hausgemachter Wildschinken** mit Preiselbeer –
Sahnemeerrettich, Willinger Trauben - Nuss - Brot und Salatgarnitur € 7,40
2. **Lachsforellenfilet** von der Marsberger Aueforelle, fein gebeizt,
geräuchert an Reibekuchen mit Dill-Senf-Dipp und Salatgarnitur €10,80
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
Tomaten 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. Tomatenkremssuppe 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 / ½ Portion Teller Nudel-, Gemüse-,
Erbsen-, Linsen-, oder Kartoffeleintopf mit Bockwurst oder Willinger
Habermegger (Lufttrockene, ger. Schweinemettwurst) € 9,80/ € 6,90



Unsere Speisekarte

WARME VOSPEISEN

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, Toastbrot und Butter € 9,90

SCHNITZEL, RUMPSTEAK & CO.

Bitte wählen Sie Soße und Sättigungsbeilagen dazu selbst aus:

	Portion	½ Portion
45. Poulardenbrustfilet mit Kräuterbutter, inkl. Salat	€ 8,40	
46. Schweinskotelett , paniert, mit Zitrone, inkl. Salat	€ 8,80	
47. Schweineschnitzel „Wiener Art“, inkl. Salat	€ 9,40	€ 6,30
48. Schweinefilet , mit Kräuterbutter, inkl. Salat	€ 17,40	€ 11,60
49. Rumpsteak , mit Kräuterbutter, inkl. Salat	€ 20,50	€ 13,70
50. Filet vom Weidelamm , mit Kräuterbutter, inkl. Salat	€ 22,60	€ 15,10
51. Soßen: Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Rauchbier-, Tomaten-, Zwiebelsoße		€ 2,50
52. Beilagen: Willinger Klümpe (Kartoffelklöße), Pommes frites, Kartoffel-Rösti, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Reis, Spätzle, Nudeln, Gemüse		€ 3,00



Unsere Speisekarte

SALATE

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

SAURES KLASSIKER, GEKOCHT, GEBRATEN, GESCHMORT

	Portion	½ Portion
60. Hähnchenbruststreifen „Indisch“ mit Curry, geschmorten Früchten, Butterreis und Salat	€ 11,60	€ 7,40
61. Leber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, Apfelingeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree	€ 10,40	€ 7,00
62. Paprikagulasch mit Butternudeln und Salat	€ 14,80	
63. Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	€ 13,40	€ 8,90
64. Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Apfelrotkohl und Willinger Klümpen	€ 13,40	€ 8,90
65. Hausgemachte Rinderroulade in Estragon-Soße, Apfelrotkohl und Willinger Klümpen	€ 14,40	



Unsere Speisekarte

AUS DES MEISTERS PFANNE

	Portion	½ Portion
70. Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ mit Röstzwiebeln, Bratensoße, Bohnen und Bratkartoffeln	€ 13,90	€ 9,30
71. Sonntags-Schnitzel , ein Schweineschnitzel paniert, in Butter gebraten, mit Tomaten und Zwiebeln belegt, mit Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten und Salat	€ 14,80	€ 9,90
72. Schweineschnitzel „Cordon bleu“ , garniert mit Ananas und Kirschtomate, dazu Kartoffelkroketten und Salat	€ 15,60	€ 10,40
73. „Grimm´s“ Schweinerückensteak in Butter gebraten, mit Senf- Zwiebel- Kruste überbacken, dazu Gemüse der Saison und Bratkartoffeln	€ 15,90	€ 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	€ 20,80	€ 13,90
75. „Des Sauerländer´s kleines Geheimnis“ , klassisches Sauerländer Gericht, Schweinefilet mit Champignons, Preiselbeeren und Camembert, überbacken, dazu Kartoffel-Lauch-Rösti und Salat	€ 21,90	€ 14,60
76. Bergbauern Rindersteak , ein zartes Rumpsteak bedeckt mit geschmorten Champignons, Speck und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	€ 23,90	€ 16,00



Unsere Speisekarte

	Portion	½ Portion
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, Bohnen und Pommes frites	€ 27,90	

VOLLWERTIGE VEGETARISCHE GERICHTE

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, 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	€ 12,90
96. Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und Salat	€ 18,90



Unsere Speisekarte

98. **Zanderschleifen** auf „Germanische Art“ mit Lauchstreifen und Sahne gedünstet, Butterreis und Salat € 22,90

99. **Saiblingsfilet** in Butter gebraten auf Wirsingbett mit Walnüssen und Kartoffelkroketten € 24,80

„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

81. **Mufflon-Keule "Hoch Heide"**
Scheiben von der Mufflon-Keule mit Kastanien gefüllt, dazu Heidelbeersöße, Gemüse und Willinger Klümpe € 17,90

82. **Wildschweinsbraten nach „Prager Art“** mit Apfelringen 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

85. **Rehbockkeule geschmort „St.Hubertus“**
mit Champignons, Preiselbeer-Pfirsich, Rotkohl und Spätzle € 18,90

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. € 26,90



Unsere Speisekarte

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

103. **Strammer Max** mit zwei Spiegeleiern und Kartoffelsalat € 10,70

104. **Westfälisches Bauernomelette** mit Gewürzgurke € 9,90

106. **Schweizer Toast** mit Kochschinken, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken € 8,90

107. **Hawaii Toast** mit Kochschinken und Ananas belegt mit Käse überbacken € 8,60

108. **Hausgemachte Sülze**, Remouladensoße, Bratkartoffeln und pikanter Beilage € 10,80

109. **Upländer Käsebrett** mit heimischen Käsesorten, Brot, Butter € 15,80

111. **Brotzeiteller „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

115. **4 Reibekuchen** mit Apfelkompott € 8,60



Unsere Speisekarte

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:

Tonic Water: Säuerungsmittel Zitronensäure, Chinin 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

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



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