

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

Salate

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

„Saurer Klassiker“, Gekocht, Gebraten oder Geschmort

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

Aus des Meisters Pfanne

70. **Schweinenackensteak „Holzfäller Art“**, mit Röstzwiebeln, Portion ½ Portion
Bratensoße, Bohnen 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 Kartoffelkroketten und Salat € 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,
Bohnen 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. € 25,90

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. *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
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