

SAISONKARTE GRÜNKOHL

Hausmacher grobe Bratwurst auf Grünkohl mit Salzkartoffeln	13,70 €
„Willinger Schlachteplatte“ Blut- und Leberwürstchen, Kesselfleisch, Grünkohl & Salzkartoffeln	14,20 €
Mett-Endchen & geräuchertes Bauchfleisch auf Grünkohl mit Salzkartoffeln	15,90 €
Kassler Lummer & Nacken auf Grünkohl mit Speckkartoffeln	17,80 €
Geschmorte Schweinsbäckchen mit frischem Grünkohl & Kartoffel-Lauch-Rösti	21,40 €
Entenbrust mit Thymiansoße, frischem Grünkohl & Kartoffelkroketten	26,80 €
Zanderfilet mit gebratenem Speck auf Grünkohl mit Rösti	27,60 €

Zu allen Gerichten können Sie den Grünkohl gerne durch
Waldecker Südfrüchte (Steckrüben) ersetzen.

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 -

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

- Warme Vorspeisen & Suppen -

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



UNSERE KLASSIKER

Leber „Berliner Art“ mit Apfelringen Röstzwiebeln, Apfelkompott & Kartoffelpüree	Portion 16,90 €	½ Portion 11,30 €
Hähnchenbruststreifen „Indisch“ geschmort mit Früchten in Currysauce, dazu Butterreis & Salat	Portion 17,40 €	½ Portion 11,60 €
Paprikagulasch , hausgemachte Spätzle & Salat	Portion 18,80 €	
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelrotkohl und Willinger Klümpe	Portion 19,90 €	½ Portion 13,30 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Portion 19,90 €	½ Portion 13,30 €
Hausgemachte Rinderroulade an Estragon Sauce mit Apfelrotkohl & Willinger Klümpe	Portion 21,80 €	



AUS DES MEISTERS PFANNE

Walter's Biker Steak „American Style“ ca. 300g Rumpsteak mit Jack Daniels Sauce, Röstzwiebeln & Bohnen	Portion 36,90 €	
Rumpsteak Cafe´de Paris-Kruste Gewicht ca. 200g, dazu Salat	Portion 28,90 €	½ Portion 19,30 €
„Des Sauerländer's kleines Geheimnis“ (Traditionelles Sauerländer Gericht) Schweinefilet gebraten mit Champignons, Preiselbeeren & mit Camembert überbacken, dazu Salat	Portion 26,90 €	½ Portion 17,90 €
Sonntags-Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten, Zwiebeln & Käse überbacken, dazu Salat	Portion 20,60 €	½ Portion 13,70 €
Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ an Bratensauce mit Röstzwiebeln & Bohnen 80% unseres Schweinefleisches stammt aus dem landwirtschaftlichen Upländer Familienbetrieb Pohlmann-Schmidt GbR, Wellinghausen	Portion 19,80 €	½ Portion 13,20 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel paniert, dazu Salat	Portion 25,90 €	
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ Paniert, mit Kochschinken und Käse gefüllt, dazu Salat	Portion 22,50 €	½ Portion 15,00 €
Beilagen nach Wunsch: Pommes Frites, Salzkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauch Rösti, Spätzle, Reis		3,50 €
Salatteller		5,50 €
Saucen: Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Zwiebelsauce		2,50 €



EMPFEHLUNGEN DES JUNIORS

Club-Sandwich 170 g Poularden Brust auf Dinkel Toastbrot mit frischem Blattsalat, Tomaten, Gurken, gebratenem Speck und Spiegelei	16,90 €
Mufflon Burger 170 g Mufflon-Fleisch (Wildschaf) im Upländer-Gewürz-Bauernbrot mit Krautsalat, Champignons, Zwiebeln, Preiselbeeren & Camembert überbacken	15,80 €
Kalbfleisch Burger 170 g Kalbfleisch im Upländer-Gewürz-Bauernbrot mit Salat, Cole Slaw, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse & hausgemachter Spezial Sauce	16,30 €
Gebratenes Lachsfilet an leichter Safransauce, Wirsinggemüse & Salzkartoffel	28,90 €
Gebratene Garnelen auf Asiatischem Gemüse mit Sesamsalz verfeinert	25,90 €
Rib Eye Steak „Strindberg“ ca. 250 g Rinderrückensteak aus der Hochrippe unter der Senf-Zwiebel-Kruste auf Röstbrot mit Salat	33,50 €
Beilagen nach Wunsch: Pommes Frites, Salzkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauch Rösti, Spätzle, Reis	3,50 €
Salatteller	5,50 €
Saucen: Champignon-, Paprika-, Pfeffer-, Zwiebelsauce	2,50 €



FISCH UND WILD GERICHTE

- Fisch aus Fluss & See -

Forellenfilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln & Salat	24,70 €
Marsberger Bio Lachsforellenfilets mild gebeizt & geräuchert an Senf-Dill-Creme mit Reibekuchen & Salatgarnitur	23,90 €
Zanderschleifen in Lauch-Sahne-Sauce mit Rösti & Salat	26,90 €

- Wild Gerichte aus Willinger Wäldern -

Hausmacher Wildschweinbratwurst mit Rosenkohl & Kartoffel-Lauch-Rösti	14,00 €
Hirschragout nach „Bologneser Art“ mit Pfifferlingen & feinen Bandnudeln	18,80 €
Geschmorte Wildschweinkeule nach „Prager Art“ mit Apfelringen & Rotweinpflaumen, dazu Rotkohl & Kartoffelkroketten	24,90 €
Rehschnitzelchen in der Laugenkruste mit alter Portweinsoße, Cranberrys, Rosenkohl & Kartoffel-Lauch-Rösti	27,50 €
Hirschgulasch mit Steinpilzen, hausgemachten Spätzle & Salat	27,90 €



VEGETARISCHE UND KALTE SPEISEN

- Vegetarisch & vollwertig -

Vollkornspaghetti mit Linsenragout „Bologneser Art“ & Parmesankäse (vegetarisch), dazu Salat	13,80 €
Linsenragout „Bologneser Art“ im Nest von Pommes frites (vegan, glutenfrei), dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing	13,80 €
Vegetarischer Burger „Aus echtem Schrot & Korn“ Willinger Gewürzbrot, Getreidebratling aus Roggen & Gerste, Cocktaildressing, Krautsalat, Gurke, Tomate & Röstzwiebeln	14,20 €
Linsen Strudel mit Joghurt Dipp & Salatbukett	15,90 €
Wirsingröllchen mit feiner Quinoa-Gemüsefüllung leichter Paprikasoße & Salzkartoffeln	16,50 €
Champignon-Ragout im Vollkornnudelnest, dazu Salat	16,90 €
Hafermedaillons mit Käse überbacken Tomatensoße mit Mediterranem Gemüse	16,90 €

- Kalte Speisen -

Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße, Bratkartoffeln & pikanter Beilage	14,90 €
Upländer Käsebrett Regionale Käsesorten aus der Upländer Bauernmolkerei mit Brot & Butter	17,60 €
Brotzeitteller „Sauerländer Hof“ Hausgemachte Blut- und Leberwurst, Habermegger, Sülze, Schinken, Bio-Handkäse, Gewürzgurke, verschiedene Brotsorten & Schmalz	16,90 €



NACHMITTAGSKARTE

Speisen zwischen 14.00 Uhr – 17.00 Uhr

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