

SAISONKARTE PFIFFERLINGE

Pfifferling-Rahmsuppe	7,90 €
Frische geschmorte Pfifferlinge mit Rührei & Salzkartoffeln	17,80 €
Rehragout nach „Bologneser Art“ mit frischen Pfifferlingen & feinen Bandnudeln	19,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmpfifferlingen & Kartoffelkroketten	24,90 €
Frische Rahm - Pfifferlinge mit Hähnchenbrust & feinen Bandnudeln	25,90 €
Schweinefilet mit frischen geschmorten Pfifferlingen & Kartoffelkroketten	30,80 €
Portion geschmorte Pfifferlinge, 180g	12,90 €
Portion Rahm-Pfifferlinge, 180g	13,80 €

NEU IM ANGEBOT

Alkoholfreier Wein „Zotz Sauvignon Blanc“ (< 0,5 % Vol., vegan)
0,25 l 8,70 € 0,5 l 17,30 € 0,75 l 25,80 €

Alkoholfreier Sekt „Zotz Blanc de Blancs“
0,75 l Flasche 22,90 €



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	25,70 €
Marsberger Bio Lachsforellenfilets mild gebeizt & geräuchert an Senf-Dill-Creme mit Reibekuchen & Salatgarnitur	23,90 €
Zanderschleifen in Lauch-Sahne-Sauce mit Rösti & Salat	27,90 €

- Wild Gerichte aus Willinger Wäldern -

Geschmorte Wildschweinkeule nach „Prager Art“ mit Apfelringen & Rotweinpflaumen, dazu Rotkohl & Kartoffelkroketten	25,90 €
Hirschgulasch mit Steinpilzen hausgemachten Semmelknödeln & Salat	27,90 €
Mufflon Medaillons „Chasseur“ mit Preiselbeer-Orange gebratenen Austernpilzen, hausgemachten Spätzle & Salat	28,90 €
„Fürstliche Jägerpfanne“ kleine Rückensteaks vom Wildschwein, Hirsch, Reh, Mufflon aus Willinger Revieren auf Rahmsteinpilzen mit Spätzle & Priselbeeren in einer gusseisernen Pfanne serviert	35,90 €



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