



DER STAHLBERG

Hotel & Restaurant

Tradition modern interpretiert



Herzlich Willkommen.

Der Name Gasthof Stahlberg wird urkundlich zum ersten Mal im Jahre 1871 mit dem damaligen Gastwirt Heinrich Wilhelm August Wurmbach erwähnt. Die erste urkundlich belegbare Schankerlaubnis datiert jedoch schon vom Jahr 1842.

Seit bald 175 Jahren wird in diesem Haus Gastlichkeit großgeschrieben.

Innerhalb der bodenständigen & traditionellen Ausrichtung unserer Küche bereiten wir alle Speisen frisch für Sie zu.

Soweit es in unseren Möglichkeiten liegt, sind wir immer gerne bereit, Ihre individuellen Wünsche umzusetzen. Sprechen Sie uns einfach darauf an.

Eine Liste mit allen allergenen Zusatzstoffen (gemäß LMIV) können Sie an der Theke einsehen oder erhalten diese bei unserem Service-Personal .

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Stahlberg-Team

Tradition modern interpretiert



Frisch aus dem Suppentopf

Rindssuppe
mit feiner Einlage
4,90 €

Kokos-Chili-Suppe
mit pikant fruchtiger Note
5,50 €

Cremige Kartoffelsuppe
mit gekochter Mettwurst
Terrine 7,90 €

Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken
5,50 €

Starter

Gebackener Schafskäse
mit Preiselbeeren-Sahne
9,50 €

Matjesfilet von der Küste
In Apfel-Zwiebel-Sahne mit Siegerländer Schwarzbrot
9,50 €

Tartar vom norwegischen Räucherlachs
an Reibeplätzchen mit Sahnemeerrettich
8,50 €

Frische Salate

Salat Nizza
Blattsalate, grüne Bohnen, Tomaten, Thunfisch, Oliven, gekochtes Ei
12,50 €

Salat Kreta
Blattsalate, Fetakäse, Oliven und Tomaten
13,50 €

Salat Nordmeer
Eisbergsalat, Räucherlachs, gekochtes Ei und Zwiebeln
12,50 €

Phantasievoll angerichtet, mit Kräuter-Sahne-Dressing oder einem hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing verfeinert. Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette.

Tradition modern interpretiert



Vom Schwein

Jägerschnitzel

Schnitzel mit Waldpilz-Rahmsoße

13,90 €

Chili-Schnitzel

Schnitzel mit hausgemachter Chili-Sahne-Soße

13,50 €

Schnitzel der Woche

Saugut und nicht schweineteuer. Fragen Sie einfach danach.

14,50 €

Alle Schnitzelgerichte werden aus dem Schweinerücken frisch zubereitet. Dazu servieren wir einen Beilagensalat mit Kräuter-Sahne-Dressing und wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln.

Siegerländer Krüstchen

Schnitzel auf Toast, Spiegelei, Röstkartoffeln und gemischtem Salat

11,90 €

Filet-Pfeffer

Schweinefilet im Speckmantel und Cognac-Pfeffer-Soße mit Kroketten und Beilagensalat mit Balsamico-Essig-Öl-Dressing

18,00 €

Holzfaller-Steak

Schweinerückensteak, gratiniert mit Champions, Zwiebeln und Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Speckbohnen

16,00 €

Müsener Haubergskotelett

paniert gebraten, Bohnengemüse und Speckkartoffeln

13,50 €

Bayerischer Schweinsbraten

mit hausgemachtem Speck-Krautsalat und Semmelknödel

14,50 €

Schweinelendchen „Carapulka“

mit einer Garnitur aus Salami, Zwiebeln, gekochtem Schinken und Curry-Champignons, Sauce Hollandaise und Pommes frites

19,50 €

Tradition modern interpretiert



Vegetarisch

Tagliatelle

Tagliatelle mit Broccoli und Feta-Käse gratiniert

12,50 €

Gemüse-Rösti

Buttergemüse auf hausgemachtem Rösti mit Gouda überbacken

10,50 €

Schafskäse

Gebackener Schafskäse mit Preiselbeeren-Sahne und Toast

10,50 €

Geflügel

Hühnerbrustfilets

Poeliertes Hühnerbrustfilet auf pikanten Mango-Rahm-Nudeln

12,90 €

Putengeschnetzeltes

mit frischen Gemüsen an Sahne und Reis

15,90 €

Fisch

Forelle „Müllerin“

im Ganzen grätenfrei gebraten, mit geschwenkten Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

16,90 €

Zander

Gebratenes Zanderfilet im mediterranen Gemüsebett, Senf-Lauch-Sauce und Reistimbal

19,50 €

Variation von Edelfischen

Zander, Rotbarsch und Lachs, Zitrone, Salzkartoffeln und gemischter Salat

19,50 €

Pikanter Salmon-Wrap

Wrap aus Weizenmehl gefüllt mit norwegischem Räucherlachs, Frischkäse, Tomaten und Rucola

13,50 €

Tradition modern interpretiert



Vom Rind

Stahlberg's Rinderrouladen

Drei kleine Rinderrouladen in eigener Sauce, Wirsinggemüse
und Pommes Macaire

19,90 €

Filetgulasch „Stroganoff“

Filetstreifen vom Weideochsen in Senf-Gurkensahne, Butterreis
und gemischter Salat

20,90 €

Argentinisches Rumpsteak

Rumpsteak (180g / 250g) wahlweise mit Salaten der Saison oder Bohnenröllchen,
Kräuterbutter oder Pfeffer-Sauce, Pommes Frites, Kroketten oder Rosmarinkartoffeln

19,00 € / 23,00 €

Filetsteak „Hofmeister“

Argentinisches Rinderfiletsteak (220g) mit Kräuterbutter, Berner Rösti
und Marktgemüse oder gemischtem Salat

29,00 €

Entrecôte „Surf & Turf“

Rib-Eye-Steak (250g) mit in Knoblauch-Chili-Öl gegarten Gambas, Kroketten
und Salaten der Saison

37,00 €

„Stahlberg-Toast“

Kleines Rinderfiletsteak (120g) garniert mit Pilzen der Saison auf Toast
mit gemischtem Salat

18,90 €

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, erhalten Sie Ihr Steak in der Garstufe „medium“.

Wild

Wild-Edelragout in Wacholdersauce

mit Speckpfefferlinge, Butterspätzle, Preiselbeeren und Apfelmus

21,90 €

Tradition modern interpretiert



Für unsere Kleinen

Schnitzel

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise

8,00 €

Nudeln

Bandnudeln mit Tomatensoße

7,50 €

Desserts

Dessertvariation

Hausgemachtes Schokoladen-Parfait, Vanille-Eis und frischen Früchten der Saison

6,50 €

Schokoküchlein

mit flüssigem Kern an Mango-Ragout

5,90 €

Coupe Danmark

Vanille-Eis mit heißer Schokolade und Sahne

5,50 €

Kürbiskernöl-Parfait

Hausgemachtes Parfait auf einem süßen Fruchtspiegel

6,90 €

Tradition modern interpretiert



DER STAHLBERG

Hotel & Restaurant

Tradition modern interpretiert