



# DER STAHLBERG

Hotel & Restaurant

*Tradition modern interpretiert*

Speisekarte ab 09. Januar 2019



## 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 mehr als 175 Jahren wird in diesem Haus Gastlichkeit großgeschrieben.**

Innerhalb der bodenständigen & traditionellen Ausrichtung unserer Küche bereiten wir alle Speisen frisch für Sie zu. **Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es hierbei vereinzelt zu Wartezeiten kommen kann.**

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

**Eine Karte mit den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie beim Service oder an der Theke.**

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 €



Tomatensuppe  
verfeinert mit Gordons Gin und einer Sahnehaube  
5,50 €



Meerrettichsuppe  
mit Streifen vom Räucherlachs  
6,50 €



Zwiebelsuppe  
mit Käse überbacken  
5,50 €

## Starter

Gebackener Schafskäse  
mit Preiselbeeren-Sahne  
9,50 €



Eismeer-Rose  
Norwegischer Räucherlachs auf einem Reibeplätzchen, garniert mit Ei  
und einer Senfsauce  
7,50 €



Gambas  
gegart in Knoblauch-Chili-Öl mit Aioli und Weißbrot  
10,90 €

*Tradition modern interpretiert*



## Stahlberg' s frische Gartensalate – serviert mit ofenfrischem Baguette

Nr. 1871

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **Lachsstreifen & gekochtes Ei** sowie Croutons mit hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing oder Kräuter-Sahne-Dressing

13,50 €



Nr. 1

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **Rumpsteakstreifen & gehobelter Parmesan** sowie Croutons mit hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing

14,50 €



Nr. 6297

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **Schafskäse & grüne Oliven** sowie Croutons mit hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing oder Kräuter-Sahne-Dressing

12,90 €



Nr. 85

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **gebratene Hühnerbrustwürfel & gehobelter Parmesan** sowie Croutons mit hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing

13,90 €

## Pasta & Veggie

Mediterrane Tagliatelle

mit gedünstetem mediterranen Gemüse

12,50 €



Gebratene Scampi

auf Spaghettini - geschwenkt in einer leichten Weißwein-Sahne Sauce mit Kirschtomaten und Basilikum

13,90 €



Gnocchi

in Käse-Sahne-Sauce mit Rucola

9,50 €

*Tradition modern interpretiert*



## Vom Schwein

### Jägerschnitzel

Schnitzel mit Waldpilz-Rahmsoße, frischer Beilagensalat mit wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

13,90 €



### Chili-Schnitzel

Schnitzel mit hausgemachter Chili-Sahne-Soße, frischer Beilagensalat und wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

13,50 €



### Schnitzel der Woche

Saugut und nicht mal schweineteuer. Fragen Sie einfach danach. Dazu servieren wir einen frischen Beilagensalat und wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

14,50 €



### Siegerländer Krüstchen

Schnitzel auf Toast, Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

11,90 €



### Filet-Pfeffer

Schweinefilet im Speckmantel und Cognac-Pfeffer-Soße mit Kroketten und einem frischen Beilagensalat

18,00 €



### Holzfüller-Steak

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

16,00 €



### Piccata alla Milanese

vom Schweinefilet mit Nudeln an einer fruchtigen Tomaten-Basilikum-Sauce

19,50 €



### Müsener Haubergskotelett

paniert gebraten, Bohnengemüse und Speckkartoffeln

13,50 €

*Tradition modern interpretiert*



## Geflügel

### Putengeschnetzeltes

mit frischen Gemüse an Sahne und Reis

15,90 €



### Hühnerbrustfilets

Geschmortes Hühnerbrustfilet auf pikanten Mango-Rahm-Nudeln

12,90 €



### Cordon Bleu von der Putenbrust

mit Pommes frites und einem frischen Beilagensalat

16,90 €

## Fisch

### Forelle „Müllerin“

im Ganzen grätenfrei gebraten, mit geschwenkten Petersilienkartoffeln und einem frischen Beilagensalat

16,90 €



### Zander

Gebratenes Zanderfilet in einer Riesling-Sauce, Butterreis und einem frischen Tomatensalat

19,50 €



### Matjesfilet von der Küste

in Apfel-Zwiebel-Sahne mit Bratkartoffeln

10,50 €



### Variation von Edelfischen

Zander, Rotbarsch und Lachs, feine Dillsauce, Salzkartoffeln und einem frischen Beilagensalat

21,90 €



### Pikanter Salmon-Wrap

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

13,50 €

*Tradition modern interpretiert*



## Vom Rind

### Tafelspitz

gekochter Tafelspitz in Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln und rote Beete

17,90 €



### Sauerbraten vom Rind

in Rosinensauce und Mandeln, Apfelrotkohl und Spätzle

18,90 €



### Filetgulasch „Stroganoff“

Filetstreifen vom Weideochsen in Senf-Gurkensahne, Butterreis  
und einem frischen Beilagensalat

20,90 €



### Argentinisches Rumpsteak

Rumpsteak (180g / 250g) wahlweise mit einem frischen Beilagenalat oder Bohnenröllchen,  
Kräuterbutter oder Pfeffer-Sauce, Pommes Frites, Kroketten oder Rosmarinkartoffeln

20,90 € / 24,90 €



### Filetsteak „Hofmeister“

Argentinisches Rinderfiletsteak (220g) mit Kräuterbutter, Berner Rösti und Marktgemüse  
oder einem frischen Beilagensalat

32,00 €



### Kalbsleber Berliner Art

mit Zwiebeln, Apfelringen und Kartoffelpüree

21,90 €



### „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“.*

*Tradition modern interpretiert*



## Wild

Wild-Edelragout in Wacholdersauce  
mit Speckpfeifferlingen, Butterspätzle, Preiselbeeren und Apfelmus  
21,90 €

## Für unsere Kleinen

Schnitzel  
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise  
7,90 €



Nudeln  
Bandnudeln mit Tomatensoße  
5,50 €

## 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 €

*Tradition modern interpretiert*