



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 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



Kulinarische Specials im Herbst & Winter 2018

Gänsezeit vom 11.11. bis 23.12.2018

Alle Gansgerichte servieren wir als Zwei-Gang-Menü
mit Starter und Hauptgericht

Starter

Terrine von der Gans an Preiselbeeren

Hauptspeisen

Gänseklein

mit Butterspätzle und einem frischen gemischten Salat

13,90 €



Gänsebrust

an einer mit Sherry abgeschmeckten Sauce, Kroketten und Rotkohl

26,90 €



Duett von der Gans

Brust und Keule, Gänse-Jus, Klöße, Schmorapfel, Apfelrotkohl und Maronen

23,90 €



Eine ganze Gans für Vier auf Vorbestellung

Eine Gans (mindestens 4 KG) im Ganzen gebraten, tranchiert serviert,

Gänse-Jus, Klöße, Schmoräpfel, Apfelrotkohl und Maronen

98,00 €

Dessertvorschlag

Apfelbeignets

mit Zimt, Zucker und Vanille-Sauce

5,90 €

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

Nr. 1871

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

13,50 €

Nr. 1

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

14,50 €

Nr. 6297

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

12,90 €

Nr. 85

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **Gebratene Hühnerbrustwürfel & gehobelter Parmesan** sowie Croutons mit hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing und ofenfrischem Baguette

13,90 €

Pasta & Veggie

Mediterrane Tagliatelle

mit gedünstetem mediterranen Gemüse

12,50 €

Gnocchi

in Käse-Sahne-Sauce mit Rucola

9,50 €

Gebratene Scampi

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

13,90 €

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 €

Holzfäller-Steak

Schweinerückensteak, gratiniert mit Champignons, 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 Gemüsen 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 Beilagensalat 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 Speckpfefferlingen, 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 €

Kürbiskernöl-Parfait
Hausgemachtes Parfait auf einem süßen Fruchtspiegel
6,90 €

Tradition modern interpretiert