



# DER STAHLBERG

Hotel & Restaurant

*Tradition modern interpretiert*

## Unsere Öffnungs- und Küchenzeiten

Montag\*, Dienstag\*, Mittwoch\*, Donnerstag\* 17:30 bis 22:00 Uhr

Freitag\*, Samstag\* 17:30 bis 23:00 Uhr

Sonn- und Feiertag\* 11:30 bis 14:00 und 17:30 bis 22:00 Uhr

\*Küchenzeit abends bis 21:00 Uhr - weitere Öffnungszeiten auf Anfrage



## Herzlich Willkommen

Am 14. März 1871 beantragt Wilhelm Wurmbach die Umschreibung der „Wirthschafts Conzession“ für die Gast- und Schankwirtschaft „Gasthof zum Stahlberg“ zu Müsen. Der Amtmann notiert dazu:

*„... Da diese Wirthschaft seither in solieder Weise geführt worden, auch das Fortbestehen derselben Bedürfniß ist, erlaube ich mir unter Nebenreichung des Antrages des Wurmbach, sowie der alten Wirthschafts-Conzession, die gehorsamste Bitte, dem Wilhelm Wurmbach die gewünschte Erlaubniß zur Fortführung der Gast- und Schenkwirtschaft hochgeneigtest ertheilen zu wollen. ...“*

Seit mehr als 150 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

Consommé vom Berleburger Rind / 8,20

Kräftige Rindfleischbrühe | Rindfleisch  
Gemüsestreifen | Kräuterflädle



Schwarzwurzelsuppe / 7,90

Schwarzwurzel | Rahm | Zitrone | Kräuteröl  
VEGAN MÖGLICH



Französische Zwiebelsuppe / 8,90

Gruyère-Käse | Weißbrot | Cognac

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Wildkräutersalat / 12,90

Ziegenkäse gratiniert | Honig | Orange | Nüsse



Feldsalat / 9,90

Preiselbeerdressing | Rote Bete | Speck  
Kartoffelplätzchen | Röstzwiebel  
VEGAN MÖGLICH



Beef Tatar / 16,50

Handgeschnittenes Tatar | Eigelb | Cognac  
Essiggurke | Zwiebel | Kapern | Senf | Brot



Hausgemachter Forellenstremel / 13,90

Stremel | Zitronenbutter | Laugengebäck  
Grüne Meerrettichcreme | Wildkräuter

*Tradition modern interpretiert*



## Stahlberg's frische Gartensalate

Großer gemischter Salat / 12,40 €

Blattsalat | Rucola | Gurken | Tomaten | Paprika  
Mais | Möhre | Rote Zwiebeln | Walnüsse | Parmesan  
Kürbiskerne | Sprossen | Brot

Hausgemachte Dressings zur Wahl

Preiselbeer-Dressing

oder

Joghurt-Kräuterdressing

Toppings zur Wahl

Hähnchenbruststreifen + 6,50

Roastbeefstreifen + 8,50

Gebratene Champignons + 4,90

4 gebratene Garnelen + 9,50

*Tradition modern interpretiert*



## Steaks

Stahlbergtoast / 26,50 €

Kleines Rinderfilet ( 120 Gramm ) | Gebratene Pilze  
Buttertoast | Wildkräutersalat

◇◇◇

Ihr individuelles Steak (Weitere Größen auf Anfrage)

Berleburger Rinderfilet

150 Gramm / 24,90 | 250 Gramm / 34,90

◇◇◇

Berleburger Rumpsteak

200 Gramm / 21,50 | 300 Gramm / 30,50

Beilagen und Saucen zu den Steaks

Spinat + 5,00 €

Beilagensalat + 5,00 €

Pommes + 4,00 €

Kroketten + 4,00 €

Bratkartoffeln + 5,50 €

Pfeffersauce + 2,80 €

Kräuterbutter + 2,80

Ketchup oder Mayonnaise + 0,80

*Tradition modern interpretiert*



## Schnitzel

Siegerländer Krüstchen / 18,90  
Auf Butters toast und Waldpilzrahmsauce



Schnitzel Wiener Art / 18,00



Schnitzel mit Waldpilzrahmsauce/ 19,50



Schnitzel mit Chilisauce / 19,50



Schnitzel des Monats / 20,50

Alle Schnitzel mit einer Beilage nach Wahl und Salat:  
Pommes | Kroketten | Bratkartoffeln | Beilagensalat

Upgrades zu den Schnitzel

mit Hähnchenfleisch + 4,00

mit Kalbfleisch + 6,00

Veggie + 0,00

Ketchup oder Mayonnaise + 0,80

*Tradition modern interpretiert*



## Fleisch und Fisch

Boef Stroganoff / 32,90

Rinderfiletstreifen | Rotwein | Rote Bete | Gewürzgurke  
Champignons | Schmand | Bandnudeln | Feldsalat



Zwei kleine Rinderrouladen / 25,90

Apfel-Rotkohl | Serviettenknödel



Zürcher Geschnetzeltes / 24,90

Streifen aus dem Kalbsrücken | Weißwein | Champignons  
Rahm | Rösti | Salat



Kalbsleber Berliner Art / 25,90

Gebratener Apfel | Karamellisierte Zwiebeln | Kartoffelstampf



Gebratene Hähnchenbrust / 22,90

Rinderschinken | Salbei | Weißwein | Polentaschnitte | Salat

*Tradition modern interpretiert*



## Fleisch und Fisch

Stielkotelette vom Schwein Strindberg / 23,90

Senf-Zwiebelkruste | Kartoffelstampf

Blumenkohl aus dem Ofen



Hirschroulade / 33,90

Gerösteter Rosenkohl aus dem Ofen | Preiselbeere | Birne

Portwein | Haselnuss | Herzoginkartoffeln



Pannfisch / 24,90

Fischfilets nach Tagesangebot | Dijon-Senf-Sauce |

Bratkartoffeln | Feldsalat



Bandnudeln mit Lachs / 18,90

Tomate | Rahm | Knoblauch | Weißwein



Für Kids

Nudeln , Schnitzel oder Chicken Nuggets / 8,00

oder

Verschiedene Speisen in Kinderversion / 12,00

*Tradition modern interpretiert*



## Veggie / Vegan

Serviettenknödel in Waldpilzrahmsauce / 17,90  
Serviettenknödel | Gebratene Pilze | Rahm | Wildkräutersalat  
Veggie

◇◇◇

Austernpilze Stroganoff / 19,50  
Austernpilze | Rotwein | Rote Bete | Gewürzgurke  
Schmand | Bandnudeln | Feldsalat  
Veggie

◇◇◇

Geschmorte Rüben / 18,90  
Portwein | Haselnuss | Kerbel | Zuckerrübensirup | Rösti  
Vegan

## Desserts

Apfelcrumble / 8,50  
Veganes Vanilleeis | Zimt | Rosinen  
Vegan

◇◇◇

Lavakuchen / 8,90  
Schoko-Karamell-Kern | Walnusseis

◇◇◇

Lust auf ein kleines Eis mit und ohne Sahne / ab 3,40  
Vanille | Vanille (Vegan) | Schokolade  
Brombeere | Mango (Vegan) | Walnuss | 1,70 pro Kugel

◇◇◇

Affogato al caffè 5,90  
Kugel Vanille-Eis mit einem heißen Espresso

*Tradition modern interpretiert*