



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 Bedürfnis ist, erlaube ich mir unter Nebenreichung des Antrages des Wurmbach, sowie der alten Wirthschafts-Conzession, die gehorsamste Bitte, dem Wilhelm Wurmbach die gewünschte Erlaubnis 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