

Speise und Getränkekarte



Lieber Gast!

in den früheren Zeiten befand sich auf dem heutigen Grund und Boden ein Sägewerk und ein Urahne unserer Familie begann mit der Bewirtung der Holzfäller.



Aus einer Gürteltasche nahm er einen Brühwürfel und warf ihn in einen Blechbecher. Der Gast holte sich vom Kanonenofen das immer bereitstehende heiße Wasser und hatte seine heiße Brühe.

Heute freilich wird der Ausschank und die Herstellung der Speisen nach den modernsten Möglichkeiten vorgenommen.

Verbringen Sie unbeschwerte Stunden in unseren gastlichen Räumen und nehmen Sie sich Zeit bei Speiß und Trank.



Ihre Familie Luig



Öffnungszeiten der Schankwirtschaft und Restaurant

Montags ist den Wirtsleuten ihr Ruhetag

12.00 - 14.00 Uhr nur auf telefonischer Vereinbarung

16.00 - 24.00 Uhr Dienstag bis Freitag

12.00 - 24.00 Uhr Samstag

11.00 - 21.00 Uhr Sonn.- und Feiertage

Damit ihr Besuch nicht vergebens war,
bitten wir sie um Platz Reservierung.



Wir richten auch Familien- oder
Hochzeitsfeiern aus
Geburtstage auch mit Brunchbuffet
von 10.00 bis 14.00 Uhr zum Sattessen

Wir organisieren auch
Vereins oder Betriebsfeste



Altes Gasthaus Luig,

Unterm Stillenberg 11

59581 Warstein

Tel : 02902 / 58176

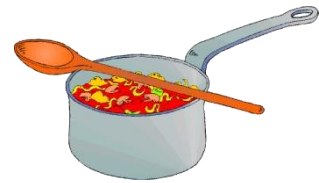
Fax : 02902 / 59468

Mail: altes.gasthaus.luig@t-online.de

Suppen - Kasper

Suppen hausgemacht

Legierte Brunnenkressecreme



Probierpreis 2,75€

Gulaschsuppentopf
Feurig pikant

3,30



Hühnersuppentopf 3,30
Reis und Gemüse

Norwegische Fische
Cremesüppchen mit Garnelen 3,40

Altdeutsche Kartoffelsuppe 3,30
Mit Würstchen

Bärlauchsuppe 2,95
Mit leichter Knoblauchnote

Waldpilzcremesuppe 3,30
Mit frischen Pilzen



Leberknödelsuppe 3,30
Mit Wurzelgemüse

Kartoffelcremesuppe 2,75
Auf frischen Karotten

Sauerkrautkäsesuppe 3,30
Lecker... lecker

Legierte Tomaten - Mozzarellacreme 3,10
Samt - Süppchen

Frühlingszwiebelcreme 3,00
Mit Speckwürfel

Eine rechte Gaststätte, in der man sich wohlfühlen kann, muss gerade groß genug, um bequem, und klein genug um behaglich zu sein.

Für den Kleinen Appetit

Camenbert gebacken

mit Preiselbeeren, Ananas, Toast
Salatbeilage

5,50

€



Hawai Toast

Schinken und Ananas mit Käse ueberbacken
Salatbeilage

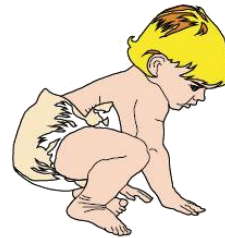
6,60

Fleischbällchen mit Tomaten

Dazu Reis oder Nudeln
Salatbeilage

7,90

Nur für Kinder



Donald Duck

Hähnchen - Nuggets auf Pommes frites

3,60



Käptn's - Dinner

Fischstäbchen mit Fritten

3,50

Pumuckl Teller

Spaghetti mit Tomatensauce

3,30

Musketier- Teller

Kleines Schnitzel mit Erbsen u. Möhren
Pommes Frites

4,20

Pinocchio Teller

Hühnerragout mit Ananas
Erbsen ,Möhren dazu Reis
oder Kroketten

4,80



Das größte Insekt ist der Elefant
der aus einer Mücke gemacht wird.

Salate



Portion 3,10

Frisch und knackig
An unserem Salatbuffet können Sie ihre Salatschüssel selbst füllen!

Salatteller „Neptun“

Mixsalat, Paprikamix, Gurken, Blumenkohl, Tomaten, Broccoli, Thunfisch, gebr. Shrimps

Wahlweise Kräuterdressing
Islanddressing
Joghurtdressing



Salatteller „Modena“

Mixsalat, Krautsalat, Bohnen, Tomaten, frische Champignons, Möhren, Gouda geraspelt, gebratene Putenbruststreifen

7,80

Für zwei Personen ❄

Brennendes Ritterschwert

Saftige Fleischsteaks 500 gr.
Verschiedene Gemüse, Kartoffelbeilagen

Riesenpfanne

aus der Sie wie Anno Dazumal
gemeinsam essen können.

von 2 - 40 Personen. *

Zum Beispiel als:

Gulasch-, Grill-, Schnitzel-,
Bauern-, Eierpfanne usw.



26,00



Der Schankwirt stellt sie nach ihren Wünschen zusammen!

* Gerichte ab 2 Personen sind vom Partner-Gutschein ausgeschlossen.

Machen Sie ein Erlebnis daraus
Und essen Sie alle aus einer Pfanne.

Tipp des Küchenmeisters

Schnitzel Hawaii 11,80 €

Schweineschnitzel mit Ananas
und Käse überbacken dazu Kroketten

Nudelpfanne Neptun 10,30

Gebratene Nudeln
mit Shrimps und frischen Gemüse

Friesenschnitzel 12,45

Mit Räucherlachs, Meerrettichcreme
Ofenkartoffel

**Kommt der Bauer spät
vom Feld die Bäuerin
den Ofen anstellt.**

Karre Mist 13,50

Hacksteak, Minihaxe,
Rostbratwurst,
Schnitzel, Spiegelei
Gebratene Kartoffelecken
dicke Bohnen



Budapester Geschnetzeltes 11,00

Geschnetzeltes vom Schwein
mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten
dazu Reis oder Rösti

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Pilzpfanne 7,90

Speisepilze, frischen Gemüse
und kleinen Schupfnudeln



Gemüsepfanne Asiatische-Art 7,80

Nudeln und knackigen Gemüsen

Kartoffelpfanne 8,00

Ofenkartoffel geb. Kartoffelschalen Rösti
Kartoffelecken, Kroketten, Gitterkartoffeln
Fritten und Dips



Gemüseteller „Gärtner-Art“ 9,95

Blumenkohl, Broccoli, Gemüsekroketten
Champignons, Spargel, Pfifferlinge,
Kartoffelschiffchen, Sc. Hollandaise

Spezialitäten aus der



Geflügelpfanne Hawaii

9,40



Gebratenes Putenfleisch in Curry
mit tropischen Früchte und Reis

Schweineschnitzel „Wiener Art“

8,90

Mit p. Fritten und Salatbeilage



Zwiebelpfanne

10,30

Schnitzel, geschmorte Zwiebeln
Kartoffelecken

Pfifferlingpfanne

12,80

Schweineschnitzel Pfifferlinge
Speck, Zwiebeln und Rösti



Pustapfanne

10,70

Paprikasahneschnitzel
Gitterkartoffeln oder Gemüsereis



Jägerpfanne

11,40

Schweineschnitzel, frische Champignons
Sc. Bernaise und Ofenkartoffel

Zigeunerpfanne

12,40

Schweinelenchenspieß, Zwiebeln, Paprika
Gurke, Mais (scharf) p. Fritten

Camenbert - Schnitzel

13,90

Schweineschnitzel mit gebackenen
Camenbert, Preiselbeeren, Kroketten

Anstelle von Ofenkartoffeln können Sie auch gegen einen Aufpreis von
0,50€ p. Fritten, Kroketten, Rösti, Bratkartoffeln bekommen.

Unser Motto, der Mensch ist, Was er isst.

Empfehlung des Schankwirts

Köhlerpfanne

Rinder-Schweinelendenstücke
Mit Champignons, Spargel, Sc. Bernaise
Kroketten und Gitterkartoffeln,

14,20



Filetopf Stroganoff

Champignons, Zwiebeln, Gurken, Rösti

13,50

Putensteak Oriental

gebackene Banane, Currysoße, Haselnussreis

11,85



Schweinelendchen im Topf Försterin

Mit Pfifferlingen, Bratkartoffeln, Sc. Bernaise

13,90

Hänchenbrustfilet im Knuspermantel

Mit einer Cornflakespanade
Auf Broccolicreme dazu Kroketten

11,85

Schweineschnitzel

Mit Erbsen, Möhren, Pilze
braune Soße, Spiegelei
Wedges - Kartoffelstücke

12,40



Was richtiges zum Reinhauen !!!

Schnitzelpfanne

Rostige Säge

13,80

Schnitzel..... Schnitzel..... 350 gr.
Verschiedene Beilagen
lassen Sie sich überraschen



Die Wirtsstube ist eine wahre Schule des Lebens

Rustikale Küche

zum ländlichen schmausen



Tante Annemarie's
Altüberlieferte Fleischbrühe

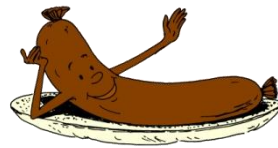


3,00 €

Rinderwurst
Mit Schwenkkartoffeln
und Dicke Bohnen

9,40

Bauernpfanne
Halber Meter frische Bratwurst
Dicke Bohnen und Bratkartoffeln



10,30

Walliser Schnitzel
Mit Parmaschinken, Tomaten
und Käse überbacken, Rösti

12,70

Deftige Schlachtfestschüssel
so wie es früher war
Gebratene Leber - Blutwurst
Minihaxe, Mettwurst
Sauerkraut, Semmelknödel



12,80

Tiroler Holzkechtsteck
Hüftsteak mit Tomaten, Zwiebeln
Mit Käse überbacken und Beilagen

13,30

Spezialitäten der Stallknechte
Schaufel voll Heu
Lassen sie sich Überraschen

13,00

Bergmannschaufel
Schweineschnitzel mit gebr. Blut-
und Leberwurst, Apfelringe, Sauerkraut
gebratene Semmelknödel



12,50

Das Sprichwort selten tut lügen,
wer viel schwätzt, tut viel lügen!



Saftige Steaks von Black Angus und Herford Rindern mit Ofenkartoffel,

Kräuterbutter oder Sauerrahm €

Holzfallersteak

290 gr.

14,45

Aus der Hüfte geschnitten
fettfrei, herzhaft, kräftig

Filetsteak

200 gr. 

15,80

Das edelste und zarteste
aller Steaks aus der Lende

Bei Partner-Gutschein nur unter
Zuzahlung von 3,00 Euro

Rumpsteak

200 gr.

12,80

Schmeckt wegen des kleinen
Fettrandes besonders saftig

Rumpsteak

300 gr. 

19,20

Schmeckt wegen des kleinen
Fettrandes besonders saftig

Bei Partner-Gutschein nur unter
Zuzahlung von 6,00 Euro

Ihr Steak wird medium (rosa) gebraten
wenn Sie keine
besondere Wünsche äußern.

Rancher Steak



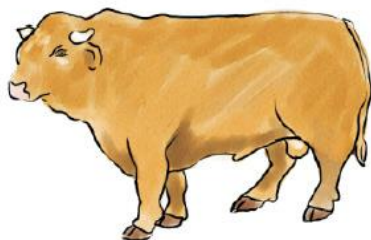
Aus USA Rindernacken geschnitten
durch eine 100-tägige Getreitefütterung
erreicht das Fleisch einen hohen
Zartheitsgrad und eine sehr ausgeprägte
Marmorierung

400 gr.

14,00

600 gr. 

21,00



dazu Ofenkartoffel



Beim Partner-Gutschein nur unter
Zuzahlung von 7,00 Euro

Beilagen

€

Argentinische - Pfeffersosse	1,00
geschmorte Zwiebel	1,50
Speckbohnen	2,00
gegrillter Maiskolben	2,80
frische Champignons	2,45
in Sauce Bernaise	
geschmorte Pfifferlinge	2,95
mit Speck und Zwiebeln	

Die Gäste haben sich so zu verhalten,
dass sich der Wirt wohlfühlt!



Ein Deftiger Eintopf



Aus dem großen Kessel auf
dem Herdfeuer wie das
Gesinde ihm möchte

www.altes-gasthaus-luig.de

Portion

4,30



Strammer Max

7,10

Gek. Schinken auf Brot mit Spiegeleier

Tellersülze „Gutsfrauen Art“

7,20

Dazu Bratkartoffeln, Remoulade

Omas Matjes-Teller

9,90

Vershd. Matjesart Zwiebeln u. Apfel

Dazu Bratkartoffeln, Speckbohnen



Holzbrett „Ritterart“

7,50

Sauerländer Schinken

(eigene Herstellung)

Tomaten, Rettich, Butter, Brot

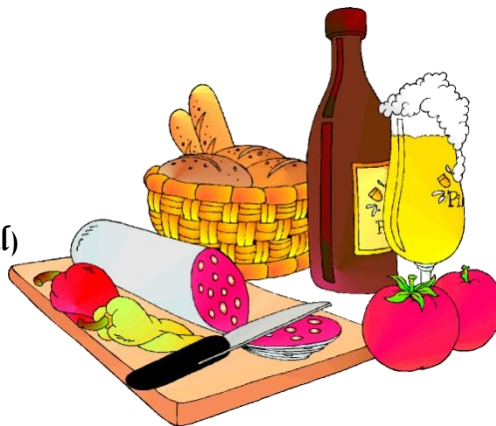
Landsknechtplatte

9,40

Mit hausgemachter Wurst (mit Mehl)

Schinken, Käse auf Kartoffelsalat

Spiegelei, Gurke



Wurst - Käsebrot

4,60

Arbeit und Fleiß, dass sind die Flügel
Die führen aber Strom und Hügel.

Tartarenhut

Ein Kulinarische Ereignis aus dem Reich
der Erlebnisgastronomie, nun auch bei uns

Ein Hauch Fernöstlich
Lagerfeuer-Romantik



Die ausgesuchten Fleischsorten
werden von Ihnen selbst grilliert,
das frische Gemüse köchelt in der Bouillon
und erhält durch den Saft die Exquisite Note.

Ab 2 Personen

Der Schnelle

Mit feinstem Schweine- und Rindfleisch
3 hausgemachten Saucen,
Bouillon mit frischen Gemüse, Kartoffelbeilagen

Pro Pers. 13,80€

Das Original

Mit feinstem Schweine- Rindfleisch- und Putenfleisch
3 hausgemachten Saucen,
Bouillon mit frischen Gemüse, Kartoffelbeilagen

Pro Pers. 14,40€

An unsere Tierfreunde:

Aus hygienischen so wie aus lebensmittelrechtlicher Sicht
heraus sitzen bei uns alle Haustiere nur am Boden



Spirituosen 2cl.

	€
Wachholder	1,30
Korn	1,30
Ouzo	2,00
Malteser	2,00
Linie Aquavit	2,20
Augustiner	2,00
Underberg	2,20
Fernet	2,00
Asbach Uralt	2,20
Bailys	2,00
Tequilla	2,00
Cognac	2,20
Likör	2,00
Ramazotti	2,00
Obstbrände	2,30
Kümmerling	2,00



Warme Getränke

	€
Kakao	1,80
Tasse Kaffee	1,80
Espresso	2,00
Cappuccino	2,00
Latte Macchiato	2,00
Schwarzer Tee	1,80
Grog	2,70
Glühwein	2,50

Alkoholfreie Getränke

	litr.	€
	0,3	2,10
	(1) 0,3	2,10
	(2) 0,3	2,10
	(2) 0,3	2,10
	0,25	1,70
Apfelsaft	0,2	2,00
Orangensaft	0,2	2,00
	0,2	2,10
	0,33	2,20
	0,33	2,20
	(1) Koffeinhaltig	(2) Benzolsäure

Wer nicht liebt Wein,
Weib und Gesang, bleibt ein Narr,
sein Leben lang

Weine

Bischoffingen 0,2 ltr. 3,70

Müller Thurgau

trocken Feines Bukett, frisch

Spätburgunder

Weißherbst (rosa)
halbtrocken

Spätburgunder

Rotwein trocken

Grau Burgunder

trocken

Sehr fruchtig und frisch
samtig und Ausgewogen



Aperitifs

	€
Campari mit Orange	2,80
Sherry	2,00

Getränke



Frisch vom Fass



0,3

2,10€

ltr.

0,5

3,50€



0,3 ltr.

2,10 €



Süffig..lecker

0,3

2,10€

ltr.

0,5

3,50€



0,3

2,10€

ltr.

0,5

3,50€

Altbierbowle

0,3

2,30€



Weissbier

0,5

3,30€

Hell, Dunkel, Alkoholfrei



Hopfen und Malz Gott Erhalts

Die Preise sind alle in EURO ausgewiesen.

2 mit Konservierungsstoff / 9 mit Süßungsmitteln

Stand: 18.04.2015 © www.webexplor.de