

Steinbergs Speisenbuch

Steinbergs - Natur pur in Wildewiese

Gelebte Gastlichkeit inmitten einer fantastischen Natur

Kräuter und Frische stehen für Wildewiese-Genuss

Viele Produkte kommen direkt von Sauerländer Wiesen und Wäldern zu uns in die Küche:

Sauerländer Weiderind von nebenan, Wild aus Wildewieser Wäldern, FrischFisch aus dem Lenntal, Honig aus „Kuhschisshagen“, Wurst aus eigener Küche, Sauerländer Borstenvieh, Oma Ursels Kuchen aus eigenem Backofen
...und überall wo es passt mit viel frischen Kräutern.

Außer Steak, Wild und regionalen Leckereien bietet die Küche nun auch vegetarische und vegane Gerichte

V vegetarische Gerichte

V+ vegane Gerichte

Über 14 Hauptallergene können Sie in einer separaten Speisekarte informieren. Frage Sie dazu einfach unser Servicepersonal.

täglich ab 7 Uhr - und immer frisch und herzlich



unsere Gastfreundschaft länger genießen im Hotel



vorneweg, flüssig und heiß

Die gute Kraftbrühe ~ die Königin der Suppe
nach altem Rezept köchelt unsere Kraftbrühe
stundenlang auf dem Herd
bei uns mit Markklößchen 4,90



Zwiebelsuppe mit Käse überbacken 4,90

TomatenTraum 4,90

V

V+

vorneweg und fest

6 Weinbergschnecken

raffiniert abgeschmeckt im Kräuter-Knoblauch Sud und Camembert
Käse überbacken, dazu Toastbrot 8,90

Carpaccio vom Sauerländer Weiderind

mit Parmesanhobeln an Gartensalat, Pinienkerne 11,90

Rote Beete Carpaccio

mit Trüffelöl, Limettensaft, frischem Grün
und geröstetes Landbrot 8,90

auf Wunsch mit Parmesanhobel ~ plus 1,50 €

V+

Garnelen

Chefkoch Franz- Josef liebt Sie in Knoblauchöl schonend zubereitet
dazu Toastbrot 9,90

Muuuh im Grünem Sauerländer Frischkäse

(aus der Abtei Königsmünster) im Speckmantel gebraten
auf Gartensalaten mit Sauerkirsch-Balsamico Vinaigrette 9,90
als vegetarische Variante mit Honig gratiniert 9,40

V



Sauerländer Kult

Himmel und Erde

Gebratene Blutwurst, geschmorte Apfelringe
Kartoffelpüree, Gewürzgurke 12,90
~Himmel ist das lecker

Wildewiese Max

Sauerländer Knochenschinken^{2,4}
auf Landbrot mit Kartoffelsalat
und zwei Spiegeleiern 9,90

Sauerland Sülze

mit Remouladensoße,
Gewürzgurke und Bratkartoffeln 9,90

Steinbergs Hausplatte

Schnittchen mit hausgemachten Wurstsorten
und Knochenschinken^{2,4}
Kartoffelsalat und Spiegelei 7,90

Wild – mehr Bio geht nicht

Wildragout Schlubber Bruch

Vom Wildschwein, Reh oder Hirsch
....abhängig von unseren Jägern
nach altem Rezept von Förster Vetter
mit Schokolade und Johannisbeergelee
abgeschmeckt Kartoffelklöße
und Rotkraut 15,90



Spargeln bei Steinbergs

~„Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, „essbares Elfenbein“so vielfältig die Vergleiche, so groß ist auch die Faszination, die Spargel bereits seit Jahrhunderten auf die Genießer ausübt.

Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen - 5,90

Dreierlei vom Spargel 12,90

Portion Stangenspargel klassisch

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 13,90

dazu wahlweise

Hausgemachter Knochenschinken 20,90

Schweinerückensteak (200g) 22,90

Frisch geräucherter Lachs 22,90

Rumpsteak (220g) 29,90



Frühlings - Teller ~ Fit in den Frühling

großer Gartensalat in Walnuss- Limetten Vinaigrette mit frischem Spangenspargel und Walnüssen 14,90

dazu ein Hähnchenbrustfilet (120g) 21,80

oder Streifen vom Rumpsteak (150g) 27,80

Gebratener Spargel ~ unsere beliebte Spezialität

mit Rucola, Schweinefilet, Tomaten, neuen Kartoffeln und einer Nuss- Vollkorn Hollandaise 20,90

Spargeltoast ~ einfach nur lecker

mit gekochtem Schinken und

Käse überbacken, auf Toast serviert 13,90

Großes Spargelbuffet
jeden Dienstag und
Mittwoch ab 18.00 Uhr
pro Person 24,90 €

Schnitzel Prinzess

Schnitzel, Stangenspargel und Sauce Hollandaise mit Käse überbacken, dazu Kartoffelkrusteln 18,90

Spargel-Gulasch

Zucchini und Paprika in Spargelrahm geschmort, mit Parmesan hobeln überbacken und in der Pfanne serviert 16,90

grün & frisch

Wir legen auch bei Gemüse und Salat großen Wert auf regionale Produkte. Bei keinem anderen Produkt kann man Qualitätsunterschiede so eindrucksvoll schmecken. Probieren sie mit!

Huhn im Salatbett

bunter Salatteller Joghurt Dressing
Streifen vom Hähnchenbrustfilet und frischen Früchten 12,90

Vital vegan

bunter Salatteller mit Sauerkisch-Balsamico Dressing
und frischen Früchten 9,90

V+

Erdknolle trifft Kräuterquark

Ofenkartoffel umlegt mit bunten Gartensalaten
dazu Joghurt Dressing 9,90

V

Erdknolle vegan

Ofenkartoffel mit Kräuter Soja Dipp
umlegt mit vielen Gartensalaten (Mango Dressing) 9,90

V+

Vitamin Stoß

Als Zwischengang oder als Beilage
mit vielen frischen Kräutern 3,90

V

Chefins Lieblingsalat ~ isst sie am liebsten täglich

Blattsalate in einer Mango- Vinaigrette
mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen
und gratiniertem Ziegenkäse 12,90

V



...ohne Fleisch

Wildewiese Tagliatelle

mit Kirschtomaten, Ruccola, etwas Knoblauch 10,90
gerne mit Parmesanhobeln und
gerösteten Pinienkernen ~ je plus 1,50
Chefin Marion nimmt immer doppelt Pinienkerne

V+

Sauerländer Kartoffelrösti

Pfannenrösti mit frischen Champignons, Tomaten und Zucchini
gebraten, dann mit Käse¹ überbacken
direkt in der Pfanne serviert 11,90

V



FrischFisch aus dem Lennetal

Lachsforellenfilet

auf der Haut gebraten
mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Kopfsalat 18,90

Filet vom Bachsaiblings aus dem Lennetal

auf Gemüsekräuternudeln 21,90

Wildewiese Renner vom Sauerländer Borstenvieh

*Sie haben Schwein - denn auch ihr Schwein hat Glück gehabt
Denn unser Landmetzger Alex Jedowski aus Balve holt seine
Schweine direkt beim Bauer in der Nachbarschaft.
Sie können sich sicher sein ein ehemals glückliches
Sauerländer Borstenvieh auf dem Teller zu haben.*



Das Bergsteak

~ mit original Atta Höhlenkäse

saftiges Schweinerückensteak mit Senf-Zwiebelkruste und
Bergkäse¹ gratiniert dazu Bratkartoffeln und Blattsalat 16,90

Der Wildewieseteller

drei Schweinemedallions auf Röstis mit Champignonsahnesoße,
gekochtem Schinken^{2,4} und mit Käse¹ überbacken 15,90

Die Sauerländer Pfanne

*...wenn der Sauerländer Feierabend hat,
hatta ne ordentliche Pfanne verdient!!!*

Schnitzel, Champignonsahnesoße, gebackenen Knochenschinken^{2,4},
Bratkartoffeln, frisches Saisongemüse und Spiegelei in der Pfanne
serviert 14,90

Sahneschnitzel mit frischen Champignons in Rahm
serviert mit Pommes frites 12,90

Zigeunerschnitzel

*Echt jetzt?! JA, in Wildewiese bleiben wir dem Original treu
serviert mit Pommes frites 12,90*

Yippie-Yah-Yeah Schweinebacke

*So lecker so zart auf Zwiebel Preiselbeer Soße
serviert mit Kartoffelpüree und Blattsalat 14,90*

Gesundes Federvieh

Der Überflieger unter den Fleischsorten. Es schmeckt nicht nur gut, es ist auch gesund und eiweißreich

Gebratenes Huhn im Süden

mit Ananas und Pfirsich in Currysahnesoße serviert mit Kartoffelkrusteln 13,90

Huhn unter der Haube

mit Sauerländer Schmorgemüse und Mozzarella überbacken, dazu Tagliatelle 15,90



Für die kurzen Sauerländer

Bob, der Baumeister

Hähnchen Crossies mit Pommes frites und Currysahnesoße 6,90

14 - Zwerge 6,90

kleine Bockwürstchen mit Pommes frites

Diddel's

megaturboleckeres Schnitzel mit Apfelmus und Pommes frites 6,90

Sponge Bob

Fischstäbchen mit Apfelmus und Kroketten 6,90

kleiner Italiener

Bandnudeln mit Tomatensoße 6,90

V

oder ihr bestellt **den Räuberteller**

und bekommt von uns die „Raub“ Materialien und klaut bei eurer Familie das Leckerste vom Teller !

0,00

Wildewiese Steaks vom Weiderind

sind legendär - und haben natürlich auf Sauerländer Weiden gegrast

Rumpsteak „Baussmann“ 400 gr schwer

*Herr Baussmann aus Rönksen fordert,
dass ein Rumpsteak ein richtiges Stück Fleisch
sein muss und hier isst es!*

dazu reichen wir getoastetes Brot

und eine scharfe Soße 29,90

als zusätzliche Beilage bieten sich an:

Kartoffelrösti oder Bratkartoffeln plus 3,50



Rumpsteak „Schomberg“ 230 gr

*Der Hausberg von Sundern, Finnentrop und Plettenberg liegt mit
648 Höhenmetern direkt vor unserer Tür*

*„Berg“ von gerösteten Zwiebeln, einfach am besten passen dazu
unsere Bratkartoffeln 19,90*

Rind im Grünen 230 gr

dazu reichen wir Kräuterbutter und

eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark 19,90



Wildewiese Kräuter Steak 230gr

~ Natur pur

unübertroffen mit

Wildkräuterbutter überbacken, dazu
servieren wir Bratkartoffeln 19,90

Pfeffer- Filet 250 gr

auf einer Soße von grünem Pfeffer
mit Kartoffelrösti 26,90

süße Leckereien

Vanilleeis mit Wasabinusskruste

leicht scharfe Raffinesse auf Himbeere 4,30



Frozen Joghurt

mit Himbeeren und Kekskrümeln 4,90

Crème brûlée 4,90

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis 6,80

Vitamin - Sturm

so stürmisch- gesund wie der Wind am Schomberg

mit Joghurt mit frischen Früchten 4,90

Schokoladenschnötzel

mit Vanilleeis und MangoEspuma 8,90

Auswahl aus dem mini weck

immer anders - immer lecker 3,90

SteinbergsAlm

das ideale Ambiente für eine Gesellige Zeit

Vom **Alm Brunch**, **Alm Vesper** bis hin zum

Steinbergs Ritteressen *Messer und Gabel weg - wir essen heut ohne Besteck*
(nur nach Voranmeldung ab 6 Personen)

**Große & kleine Haxen, Hähnchenbollen, Spare Ribs,
Schnitzelstreifen, gebackenes Gemüse, Zwiebelringe
Mozarella-Sticks & gefüllte Chillis, dazu Sauerkraut,
Kartoffelklöße, Kartoffelecken mit Kräuterquark,
Mango-Salsa & scharfer Soße**

20,00

*~SteinbergsALM - einfach mal so - Familienfeiern - Firmenjubiläen -
Geburtstagsfeiern - Hochzeiten - Weihnachtsfeiern*



~ Für Vitamin Fans

bereiten wir jeden Donnerstagabends eine ganze Vitaminbar für Sie

Salatbuffet v+ leicht & lecker - So viel Sie mögen 11,90

~ knackig, gesund und lecker ~
viele verschiedene Salatsorten

Blattsalate

Bauernsalat

Möhrensalat

Krautsalat

Bohnensalat

Gurkensalat

Kartoffelsalat

Himbeer Vinaigrette

Mango-Limetten-Vinaigrette

French - Vinaigrette

Ofenkartoffeln

Thunfischsalat

Zucchini-Apfelsalat

Speck- Zwiebelwürfel

Tomatensalat

Nudelsalat

Matjessalat

Croutons

Cocktail -Dressing

Joghurt- Sahnesoße

Kräuterquark



Die oben angegebenen Salatevarianten sind ohne Gewähr,
da wir stets frisch und nach Jahreszeit arbeiten

zusätzlich dazu bestellen

ein saftiges Schweinerückensteak	6,90
ein Hähnchenbrustfilet	6,90
einen Garnelenspieß	9,90
Rumpsteak 180gr	12,90