



Restaurant ~ Hotel\*\*\* ~ Café ~ Ferienwohnungen\*\*\*  
Winterberg / Langewiese  
Telefon: 02758/9842-0 Fax: 9842-20 Mobil: 0160 1789180  
E-Mail [info@landgasthof-gilsbach.de](mailto:info@landgasthof-gilsbach.de) [www.landgasthof-gilsbach.de](http://www.landgasthof-gilsbach.de)

### ***Liebe Gäste, liebe Freunde,***

Wir freuen uns sehr, dass wir Sie wieder auf unserer Terrasse begrüßen und verwöhnen dürfen.

### **Für Besuche im Restaurant ist Innen und Außen kein Teste mehr nötig**

Wir beachten alle behördliche Auflagen und Hygienemaßnahmen und bitten Sie folgende Hinweise bei Ihrem Besuch zu beachten und uns dabei zu unterstützen diese Maßnahmen zum Schutz aller umzusetzen.

Zur Sicherstellung der Mindestabstände von 1,5 m wird die Kapazität entsprechend reduziert.  
Es wird auch die beheizte Terrasse genutzt.

Eine **Tischreservierung** ist wegen der geringeren Kapazität **dringend geboten**.  
Servicemitarbeiter\*innen tragen **Mundschutz**. Gäste werden von einem/r Mitarbeiter\*in mit Mundschutz in Empfang genommen und **es wird Ihnen ein Tisch zugewiesen**. Beim Eintritt, beim Verlassen, sowie beim Gang zu der Toilette oder zum Salat-oder Frühstücksbüfett ist ein Mundschutz zu tragen.  
Dies gilt nicht für die Zeit am Tisch.

Personenbezogene Daten werden erfasst und nach vier Wochen wieder gelöscht.

Unsere Gäste halten sich an unserer Regeln

Getränke- und Speisekarte können Sie über einen **QR-Code mit dem Handy scannen**.  
Selbstverständlich reichen wir Ihnen auch unsere Karten

Vor den Restauratingängen vom Flur und von der Terrasse aus steht jeweils ein **Desinfektionsspender**.  
Vor und nach den Mahlzeiten wird das Restaurant gründlich **gelüftet**.  
Im Innenbereich haben wir **Luftfiltergräte** aufgestellt



Am Frühstücks- und Salatbuffet gibt es weiterhin Selbstbedienung,  
Diverse Abdeckungen gewährleisten den **Infektionsschutz**.

Beim Gang zum Frühstücks- oder Salatbüfett oder zur Toilette sind unbedingt **Schutzmaske** tragen und Hände desinfizieren. **Desinfektionsspender** sind hier vorhanden.

Als Hausgast haben Sie Ihren gleichbleibenden, reservierten Tisch zum Frühstück.  
Es werden feste Zeitfenster für die Mahlzeiten vereinbart.

**Nur zur Anreise als Hotel oder Ferienwohnungsgast benötigen wir noch einmalig einen Schnelltest**

**Der gemeinsame Besuch ist nur den Personen gestattet:  
von Personen aus drei Hausständen ohne Personenbegrenzung, an  
dem auch immunisierte Personen aus weiteren Hausständen teilnehmen dürfen,  
unabhängig von der Anzahl der Hausstände bis zu zehn Personen,  
die alle über einen Negativtestnachweis verfügen,  
wobei immunisierte Personen zusätzlich teilnehmen dürfen.**

Salz- und Pfefferstreuer stehen nicht auf dem Tisch, gibt es natürlich auf Nachfrage. Tischdecken werden aus hygienischen Gründen nicht aufgelegt und es werden Einweg-Papierservietten verwendet.

Die Gläser werden in der Spülmaschine bei über 60°C gespült

Wir haben uns bestens über die erforderlichen Hygienemaßnahmen informiert und geschult, so dass für einen sicheren und reibungslosen Aufenthalt gesorgt ist.  
Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, dürfen Sie uns Selbstverständlich ansprechen

Wir freuen uns auf Sie und heißen Sie herzlich Willkommen.

***Ihre Familie Gilsbach und Mitarbeiter***



Restaurant ~ Hotel\*\*\* ~ Café ~ Ferienwohnungen\*\*\*  
Winterberg / Langewiese  
Telefon: 02758/9842-0 Fax: 9842-20  
E-Mail [info@landgasthof-gilsbach.de](mailto:info@landgasthof-gilsbach.de) [www.landgasthof-gilsbach.de](http://www.landgasthof-gilsbach.de)

### ***Liebe Gäste, genießen was uns die Natur schenkt und vor allem wann sie dies tut.***

Mit dieser kurzen Aussage umschreiben wir,  
um was es uns im Landgasthof Gilsbach hauptsächlich geht.  
Wir legen Wert darauf, dass wir vorzugsweise regionale Produkte verwenden und diese mit viel Liebe und Hingabe weiterverarbeiten. So beziehen wir zum Beispiel unseren Spargel direkt vom Spargelbauer Poen aus Uedem, das Rindfleisch kommt vom Bauer Schulte aus Ohlenbach, Lammfleisch erhalten wir vom Bauer Scholl aus Erndtebrück, das Wild kommt aus der Langewieser Jagd.  
Die Forellen kommen vom Fische Peter aus den Teichen in Inderlenne.  
Obst und Gemüse erhalten wir in der Saison von Bauern rund um Schmallenberg/Niederberndorf und aus der Soester Börde.  
Die Gänse und Frühstückeier bringt uns Bauer Voss aus Westfeld.  
Hervorragende Enten liefert uns Bauer Schubert aus Fröndenberg.  
Fleisch- und Wurstwaren kommen aus der Metzgerei Leber in Neustenberg.  
Unser fair gehandelter Kaffee kommt aus der kleinen Rösterei Langen in Medebach

unsere Speisekarte variiert fast täglich.  
Wir wünschen uns, dass unsere Begeisterung auch Ihre Begeisterung wird.  
Dass wir Sie zum Staunen und vielleicht auch Schmunzeln für unsere Überzeugungen anregen können.  
Deshalb bedanken wir uns schon im voraus und wünschen Ihnen einen angenehmen Besuch im „Hotel Landgasthof Gilsbach“.

Unser übereifriger Gesetzgeber hat uns verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben.  
Selbstverständlich erfüllen wir die Gesetzesvorlage und zeigen an, dass wir weiterhin mit frischen Lebensmitteln kochen werden, die, wie zu allen Zeiten, Spuren von Allergenen enthalten können.  
Wir tun das mit reinem Gewissen. Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht vollkommen ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.

Unsere Gäste sind mündige Bürger, die wissen, was ihnen gut bekommt und besprechen ihre Unverträglichkeiten mit unseren Servicemitarbeitern.  
Wir gehen individuell auf Ihre Unverträglichkeiten ein.  
Am besten geben Sie uns Ihren Allergiepass, wir finden dann eine Alternative für Ihren Genuss.

Das gilt natürlich auch wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, eine Diät halten oder einfach etwas nicht mögen.

Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet und benötigen daher etwas ZEIT.

**Wir gehen davon aus, dass Sie ein wenig ZEIT mitbringen.  
Bitte gönnen Sie den Speisen und auch denen, die sie zubereiten, die nötige ZEIT. Danke.**

Eine **Tischreservierung ist immer empfehlenswert**. Ihre Reservierung dient nicht nur, damit wir garantiert einen Platz für Sie haben, sondern auch zur **besseren Planung unserer Mitarbeiter in Küche und Service**. Deshalb gerne einen oder mehrere Tage im Voraus

**Ab 8 Personen bitten wir Sie das Essen recht einheitlich auszuwählen.  
Ansonsten können wir nicht garantieren, dass Sie alle Ihr Essen gleichzeitig bekommen.**



|     |  |               |
|-----|--|---------------|
| 37  | Spargelcremesuppe mit reicher Einlage  | 5.20          |
| 60  | Weißer Rahmsuppe von der Strauchtomate   | 5.50          |
| 33  | Hühnerkraftbrühe mit reicher Einlage   | 4.90          |
| 41  | Kartoffel- Knoblauchsuppe  | 4.90          |
| 51  | Rahmsuppe von jungen Frühlingszwiebeln   | 4.90          |
| 62  | Spaghetti mit der Tomaten- Hackfleischsauce<br>dazu geriebener Parmesan  | 8.90          |
| 286 | Junger Rinderschmorbraten<br>aus der Hausschlachtung vom Bauer Schulte aus Ohlenbach<br>Sautierte Kohlrabi und Salzkartoffeln                | 16.50         |
| 283 | Sauerbraten mit Rosinensauce<br>aus der Hausschlachtung vom Bauer Schulte aus Ohlenbach<br>dazu Kartoffelklöße und Apfelkompott              | 16.90         |
| 379 | Putenschnitzel Cordon bleu<br>gefüllt mit Schinken und Käse<br>Pommes frites und Salat vom Buffet*   | 16.50         |
| 311 | Wiener Kalbsschnitzel<br>klassisch mit Sardelle und Kapern oder mit Preiselbeeren<br>dazu Pommes frites und Salat vom Buffet*                | 20.90         |
| 107 | Sauerländer Forelle aus dem Lennetal<br>mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet*   | 16.90         |
| 137 | nach Art der Müllerin in Butter gebraten<br>gefüllt mit Gartenkräutern und Knoblauch<br>gerne auch filetiert, Aufpreis                       | 18.90<br>2.00 |
| 257 | Hausgemachte Wildschweinsülze<br>Remouladensoße und Bratkartoffeln   | 9.90          |
| 152 | Wildfrikadellen<br>mit frischen Pilzen in der Rahmsauce<br>Bratkartoffeln und Apfelkompott mit Preiselbeeren                                 | 10.90         |
| 165 | Hirschbraten aus der Langewieser Jagd<br>in der Burgundersauce mit frischen Champignons<br>Apfelrotkohl und Kartoffelklöße                   | 21.50         |
| 168 | <b>Saison:</b> Hirschsteak mit frischen Pfifferlingen<br>dazu Kartoffelkroketten<br>und eine Williams Christ Birne gefüllt mit Preiselbeeren | 24.90         |

**Beim jedem Gang außerhalb des Tisches  
unbedingt Hände desinfizieren und Schutzmaske tragen**

Gutscheine für Restaurant oder Hotel gibt es auf unserer Homepage.  
Einfach QR Code scannen, Betrag wählen und Gutschein ausdrucken.  
Wir freuen uns über eine gute Bewertung bei  
Google, Tripadvisor, Facebook, Instagram oder anderen Portalen.



|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 421 | Buchweizenpfannekuchen<br>gefüllt mit jungem Blattspinat und Käse   | 9.60  |
| 64  | hausgemachte Käsespätzle<br>mit Heumilchkäse und Röstzwiebeln   | 9.90  |
| 246 | hausgemachter Zwiebelfleischkäse mit einem Spiegelei<br>dazu eine Gewürzgurke und Bratkartoffeln                                  | 9.90  |
| 470 | <b>NEU:</b> Riesencurrywurst mit hausgemachter Currysauce<br>dazu Süßkartoffelpommes mit einer leckeren Mayonnaise                | 11.90 |
| 70  | <b>Saison:</b> Rote Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen<br>und sonnengetrockneten Tomaten                                       | 12.80 |
| 132 | Räucherlachs auf Toast mit einem Spiegelei<br>dazu frisch geriebener Meerrettich  | 14.90 |
| 517 | Strammer Max mit hausgeräuchertem Knochenschinken<br>und 2 Spiegeleier  | 10.90 |
| 403 | <b>Saison:</b> frische Pfifferlinge in der Kräuterrahmsauce<br>hausgemachte Semmelknödel und Salat vom Buffet*                    | 15.90 |
| 218 | Magerer Grillschinken<br>in der Grevensteiner Biersauce<br>dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße                                   | 13.90 |
| 206 | Holzfallersteak vom Schweinenacken<br>mit gebratenem Rauchspeck, dazu geschmorte Zwiebeln<br>Bratkartoffeln und Salat vom Buffet* | 15.50 |
| 266 | paniertes Schweineschnitzel<br>in der Champignonrahmsauce<br>Pommes frites und Salat vom Buffet*                                  | 16.90 |
| 102 | <b>Saison:</b> frische Matjesfilets mit Zwiebelringen<br>dazu Butterböhnchen und Bratkartoffeln                                   | 12.90 |
| 208 | Medaillons vom Schweinelendchen<br>in der Estragonrahmsauce<br>dazu Broccoli in Mandelbutter und hausgemachte Nudeln              | 18.90 |

**\*Salat vom Buffet nur Abends\***  
**Für Beilagenänderungen berechnen wir einen kleinen Aufpreis**

**Dessert:**

|     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 750 | Früchtebecher, 3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Früchten<br>als kleine Portion mit 2 Kugeln Vanilleeis | 6.90<br>5.50 |
| 712 | Panna Cotta von der Buttermilch mit dreierlei Fruchtsaucen   | 4.50         |
| 726 | hausgemachtes Tiramisu nach einem Südtiroler Rezept  | 4.50         |
| 724 | Eierlikörparfait mit frischen Erdbeeren  | 5.70         |
| 763 | kleines Vanilleeis mit frischen Erdbeeren  | 5.50         |