



DER STAHLBERG

Hotel & Restaurant

Tradition modern interpretiert

**Abholkarte vom
02. – 31.12.2020**

**Bestellung & Beratung unter
(02733) 6297**

**Abholung Hauptstr. 85,
57271 Hilchenbach-Müsen
Seiteneingang neben der Bushaltestelle**



Saisonale Spezialitäten

Wild-Edelragout in Wacholdersauce

mit Speckpfefferlingen, Butterspätzle, Preiselbeeren und Apfelmus

21,90



Duett von der Gans

Brust und Keule, Gänse-Jus, Klöße, Schmorapfel, Apfelrotkohl

24,90



Eine halbe/ganze Gans für Zwei/Vier (Bestellung bitte 1 Tag vorher)

Eine Gans (mindestens 4 KG) im Ganzen gebraten,
tranchiert, Gänse-Jus, Klöße, Schmorapfel, Apfelrotkohl

49,00 / 98,00

Fünf verschiedene Festtagsbuffets ab 6 Personen mit Anlieferung (Vorbestellung bitte bis 11.12.2020)

Gänsebraten & Sauerbraten

mit Bratapfel, Rotkohl, Klöße, Feldsalat

22,90 p.P.



Tafelspitz in Meerrettichsahne & Geschnetztes Zürcher Art

mit Petersilienkartoffeln, Spätzle, Vichy-Karotten und gemischtem Salat

18,90 p.P.



Schweinelendchen in Champignonrahm & Lachsragout

mit Spätzle, Kartoffelgratin und einer Gemüseauswahl

20,90 p.P.



Schweinekrustenbraten & Gulasch vom Rinderfilet

mit Kartoffelklößen, Reis, Wirsinggemüse und gemischtem Salat

19,90 p.P.



Rinderroulade & Rehragout in Wacholdersahne

mit Kroketten, Klößen, Rotkohl und Feldsalat

20,90 p.P.

Ein schmackhaftes Dessert dazu oder Änderungswünsche – Lassen Sie uns
einfach darüber sprechen.

Tradition modern interpretiert



Frisch aus dem Suppentopf

Rindssuppe
mit feiner Einlage

5,90



Kokos-Chili-Suppe
mit pikant fruchtiger Note

6,50



Kartoffelsuppe
mit Mettwurstscheiben

5,50

Vorspeisen und kleine Gerichte

Gemischte Antipasti-Platte
mit Aioli und Ciabatta

10,90



Eismeer-Rose

Norwegischer Räucherlachs auf einem Reibeplätzchen, garniert mit Ei
und einer Honig-Senfsauce

9,50



Gambas

gegart in Knoblauch-Chili-Öl mit Aioli und Weißbrot

11,50



Tomate-Mozzarella

mit Balsamico-Creme und frischem Basilikum
dazu reichen wir Ciabatta

7,50



Schnitzel-Sticks

an Sweet Chilisauce mit Kartoffelspalten und einem Kräuterdip

10,50

Tradition modern interpretiert



Stahlberg's frische Gartensalate – serviert mit ofenfrischem Baguette

Nr. 1871

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **Lachsstreifen & gekochtes Ei** sowie Croutons mit
hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing oder Kräuter-Sahne-Dressing

13,50

◇◇◇

Nr. 1

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **Rumpsteakstreifen & gehobelter Parmesan** sowie
Croutons mit hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing

14,50

◇◇◇

Nr. 6297

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **in Sesam und Soja gebratene Tofu-Würfel** sowie
Croutons mit hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing oder Kräuter-Sahne-Dressing

12,90

◇◇◇

Nr. 85

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, **gebratene Hühnerbrustwürfel & gehobelter
Parmesan** sowie Croutons mit hauseigenen Balsamico-Essig-Öl-Dressing

13,90

Pasta & Veggie

Tagliatelle mit gebratenem Lachs

an einer Safransauce

12,50

◇◇◇

Gebratene Scampi

auf Spaghettini - geschwenkt in einer leichten Weißwein-Sahne mit Kirschtomaten
und Basilikum

14,90

◇◇◇

Bunte Gemüsereispfanne

mit Sweet-Chilisaucе

9,50

◇◇◇

Tofu-Würfel

geschwenkt in Sojasauce mit Folienkartoffel

10,90

Tradition modern interpretiert



Vom Schwein

Jägerschnitzel

Schnitzel mit Waldpilz-Rahmsoße, frischer Beilagensalat, wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

14,90



Chili-Schnitzel

Schnitzel mit hausgemachter Chili-Sahne-Soße, frischer Beilagensalat, wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

14,50



Schnitzel der Woche

Saugut und nicht mal schweineteuer. Fragen Sie einfach danach. Dazu servieren wir einen frischen Beilagensalat und wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

15,50



Siegerländer Krüstchen

Schnitzel auf Toast, Spiegelei, Bratkartoffeln und einem frischen gemischten Salat

11,90



Holzfaller-Steak

Schweinerückensteak, gratiniert mit Champignons, Zwiebeln und Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Speckbohnen

18,00



Filet & Gambas

Filets vom Schwein und Riesengarnelen – überbacken mit Gorgonzola-Sauce, Kartoffelspalten und einem frischen gemischten Salat

22,90



Siegerländer Blutwurst

Gebratene Blutwurstscheiben auf Sauerkraut mit Zwiebelkartoffeln

12,90

Tradition modern interpretiert



Vom Kalb

Zürcher Geschnetzeltes

mit Butterspätzle und einem frischen gemischten Salat

19,90



Saltimbocca

mit Schinken & Salbei, Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

23,90



Siegerländer Krüstchen „Deluxe“

Kalbsschnitzel auf Toast, Spiegelei, Bratkartoffeln und einem frischen gemischten Salat

19,90



Kalbsleber

mit einer Preiselbeer-Sauce, Herzoginkartoffeln und einem frischen gemischten Salat

22,90

Geflügel

Pikante Hühnerbrust

Geschmorte Filets von der Hühnerbrust auf pikanten Mango-Rahm-Nudeln

14,90



Gebratene Hühnerbrustfilets

mit Tomate-Mozzarella überbacken, Kartoffelspalten und Kräuterdip

14,90

Fisch

Lachssteak vom Rost

mit Kräuterbutter, Rahmkartoffeln und Gurkensalat in Dill-Sahnesauce

21,90



Scholle „Finkenwerder Art“

Filets natur gebraten, mit Speck & Krabben, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat

16,90



Matjesfilet von der Küste

in Apfel-Zwiebel-Sahne mit Bratkartoffeln

11,50

Tradition modern interpretiert



Vom Rind

Tagliatelle Toscana

Bandnudeln mit frischen Kräutern und Rinderfiletspitzen

18,90



Argentinisches Rumpsteak

Rumpsteak (180g / 250g) wahlweise mit einem frischen Beilagensalat oder Bohnenröllchen, Kräuterbutter oder Pfeffer-Sauce, Pommes Frites, Kroketten oder Rosmarinkartoffeln

22,90 / 26,90



Filetsteak „Hofmeister“

Argentinisches Rinderfiletsteak (220g) mit Kräuterbutter, Berner Rösti und Marktgemüse oder einem frischen Beilagensalat

34,00



Surf & Turf

Rumpsteak (180g) mit Riesengarnelen 26/30 an Sauce Choron, Pommes frites und einem frischen Beilagensalat

25,90



„Stahlberg-Toast“

Kleines Rinderfiletsteak (120g) garniert mit Pilzen der Saison auf Toast mit gemischtem Salat

19,90



Zwiebelrostbraten

mit blonden Zwiebeln, Broccoli und Kroketten

19,90

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, erhalten Sie Ihr Steak in der Garstufe „medium“.

Tradition modern interpretiert



Für unsere Kleinen

Chicken-Nuggets

mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise

7,90



Nudeln

Bandnudeln mit Tomatensoße

6,90

Desserts

Dessertvariation

Hausgemachtes Schokoladen-Parfait, Vanille-Eis und frischen
Früchten der Saison

7,50



Schokoküchlein

mit flüssigem Kern an Vanillesauce und Waldfrüchten

6,90



Johannisbeer-Sorbet im Glas

mit Schokohippe

5,90

Tradition modern interpretiert