

**Suppen und Vorspeisen**

	€
<i>Rebliner Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	3,50
<i>Essenz aus Trapper's Beute Wildkraftbrühe mit Ginsahnehäubchen</i>	4,50
<i>Holzhackertöpfchen Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse gratiniert</i>	4,50
<i>Sensenhändlersuppe Hausgemachte Pilzrahmsuppe mit Speck</i>	4,60
<i>Reibeplätzchen mit Räucherlachs und Sauerrahm</i>	4,90
<i>6 Weinbergschnecken im Pfännchen gratiniert mit Kräuterbutter und Sauce Hollandaise</i>	7,10

***Bitte fragen Sie Ihre Bedienung  
nach unseren saisonal frischen Wildgerichten!***

**Deftig und Lecker**

€

Aus der Jagdhütte - Sauerländer Spezialitäten des Hauses

<i>Schnibbelkuchen - eine Sauerländer Spezialität mit Schwarzbrot, Rübenkraut und Butter</i>	8,50
<i>Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat</i>	6,80
<i>Gebackener Camembert mit Rotweipreiselbeeren, Schwarzbrot und Butter</i>	7,50

*Unsere frischen sauerländer Forellen finden Sie in der Rubrik  
„Aus dem Wildwasser“.*

FrISChe Salate

<i>Wildhüter's Salatplatte aus verschiedenen Salaten und Dressings garniert mit Käsewürfeln, dazu Toast und Butter</i>	6,80
<i>Streifen vom Schweinefilet in Kräutern der Provence serviert auf einer Salatplatte mit verschiedenen Salaten und Dressings, dazu Toast</i>	10,80
<i>Gemischter Salat als Beilage</i>	2,80

**Deftig und Lecker**

€

Weber's Krüstchen

<i>Jagdhaus-Krústchen Schweineschnitzel auf Toast mit Rahmchampignons an verschiedenen Salaten serviert</i>	<i>11,90</i>
<i>Reblíner Krústchen Schweineschnitzel auf Toast mit Champignons, Spiegelei und Spargelspitzen in Sauce Hollandaise garniert, angerichtet an einer Salatgarnitur</i>	<i>11,90</i>
<i>Flintenweib's Krústchen Háhnchenbrustfilet auf Toast mit gebackenen Früchten in Currysauce umlegt mit bunten Salaten</i>	<i>11,90</i>
<i>Hubertus-Krústchen Schweinsteak auf Berner Rostí gratiniert mit Rahmchampignons und Käse, angerichtet an verschiedenen knackigen Salaten</i>	<i>11,90</i>
<i>Fallenstellerteller Schweinsteak mit Tomate und Käse überbacken, serviert mit Potatoe Wedges und Salaten</i>	<i>11,90</i>
<i>Wilderer-Krústchen Háhnchenbrust Cordon Bleu mit Spargel und Sauce Hollandaise auf Rostí umlegt mit Salat</i>	<i>10,90</i>
<i>Kartoffelbeilage zusätzlich</i>	<i>2,30</i>

**Vom Grill und aus der Pfanne**

€

*Bauern-Steak*

*Schweinerückensteak mit geschmortem Speck und Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat*

12,90

*Jägerschnitzel „Nordhelle“ in pikanter Sauce mit Pilzen,*

*dazu reichen wir pommes frites und einen Teller mit Salaten*

12,50

*Hirten-Steak*

*Schweinerückensteak gefüllt mit Feta-Käse*

*in Kräuterbutter gebraten, dazu Röstinchen und Salatteller*

12,90

*Scharfer Hund*

*Schweinefilet auf pikanter Pfeffersauce mit grünem Pfeffer,*

*dazu pommes frites und gemischte Salate*

15,00

*Treiber-Kessel*

*Schweine- und Rindersteaks mit Röstkartoffeln, buntem Gemüse  
und Rahmchampignons serviert im Kesseltopf*

17,60

*Pirschplatte*

*Zwei Hähnchenbrustfilets auf fruchtiger Mango-Sauce,*

*dazu reichen wir Reis und einen gemischten Salat*

13,20

*Ansitzteller*

*Verschiedene Steaks mit Kräuterbutter, geröstetem Speck und*

*Grilltomate, pommes frites und knackigen Salaten*

17,60

**Aus dem Wildwasser**

*Sauerländer Bachforelle aus dem Quellwasser des Ebbegebirges*

*Blau pochiert oder*

*Müllerin Art gebraten,*

*mit in Butter geschwenkten Kartoffeln und Blattsalaten*

12,50

## Wilddieb's Leibspeisen

### Steaks vom Angus-Rind

Wir verwenden das Roastbeef vom südamerikanischen Angus-Rind, Diese Rinderart lebt dort auf den Hochlandsteppen, wo es sich von einem besonders nährstoffreichen Gras ernährt. So ist das Fleisch fein marmoriert, von winzigen Fettäderchen durchzogen, die dem Steak beim Braten einen guten Eigengeschmack verleihen und dafür sorgen, daß es nicht austrocknet und zu fest wird. Aus diesem Grund belassen wir auch am Rumpsteak die typische Fettkante.

Sofern Sie es nicht anders wünschen, braten wir Ihr Steak „medium“, d. h. mit einem rosa Kern.

	€
Rumpsteak mit Kräuterbutter und knackigen Salaten, dazu eine Kartoffelbeilage (siehe unten) nach Wahl	15,80
Rumpsteak „Scheiterhaufen“ mit geschmortem Speck und Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat	16,80
Rumpsteak Madagascar mit pikanter Pfeffersauce, pommes frites und Salatteller	15,80
Filetsteak mit Kräuterbutter und knackigen Salaten, dazu eine Kartoffelbeilage (siehe unten) nach Wahl	22,00
Filetsteak Madagascar mit Pfeffersauce und Salaten, dazu eine Kartoffelbeilage (siehe unten) nach Wahl	22,80
Filetsteak „Försterschmaus“ mit Champignons, Sauce Hollandaise und Spiegelei, dazu Röstkartoffel und Salat	24,50

### Auswahl an Kartoffelbeilagen:

*potatoes frites, pommes croquettes, Kartoffelrösti, Bratkartoffeln, pikante Kartoffelecken „potatoe wedges“*