



*Restaurant ~ Hotel*** ~ Café ~ Ferienwohnungen****

Winterberg / Langewiese

Telefon: 02758/9842-0 Fax: 9842-20

E-Mail: info@landgasthof-gilsbach.de

www.landgasthof-gilsbach.de

Liebe Gäste,

Unsere Speisekarte variiert fast täglich.

Alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben.

Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir jedoch nicht vollkommen ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.

Am besten geben Sie uns Ihren Allergiepass, wir finden dann eine Alternative für Ihren Genuss.

Sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern.

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

Zurück zur Natur

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, dass Rindfleisch kommt vom Bauer Schulte aus Ohlenbach,
Lammfleisch erhalten wir vom Bauer Scholl aus Erndtebrück,
dass Wild kommt aus der Langewieser Jagd.

Die Forellen werden aus den Teichen in Inderlenne gefischt.

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 Schulte aus Fröndenberg.

Fleisch- und Wurstwaren kommen aus der Metzgerei Leber in Neuastenberg.x
Unser fair gehandelter Kaffee kommt aus der kleinen Rösterei Langen in Medebach

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
unvergesslichen Besuch im „Landgasthof Gilsbach“.

klein oder deftig:

441	Terrine Erbsensuppe mit einer geräucherten Mettwurst	7,50 €
62	Spaghetti mit der hausgemachten Tomaten- Hackfleischsauce	8,20 €
255	hausgemachte Eisbeinsülze Remouladensoße und Bratkartoffeln	8,90 €
246	Hausgemachter Leberkäse mit einem Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	8,20 €
66	Hausgemachte Wildlasagne mit verschiedenen Blattsalaten	9,50 €
308	Rosa gebratenes Roastbeef - kalt - mit Remouladensoße, Röstkartoffeln und gemischtem Salat	18,50 €
	Frischer Grünkohl mit Bratkartoffeln wahlweise mit:	
451	hausgeräucherter Mettwurst	9,90 €
456	mit Kohlwurst vom Metzgermeister Lorenz Leber (gen. Lollo)	11,90 €
457	mit Mettwurst und Kasseler Rippenspeer	13,90 €

Wild aus der Langewieser Jagd:

166	Hirschgulasch aus der Langewieser Jagd in der Wacholderrahmsauce Kroketten und Apfelkompott mit Preiselbeeren	15,60 €
152	Hausgemachte Wildfrikadellen, in der Pilzrahmsauce Bratkartoffeln, Apfelkompott mit Preiselbeeren	9,90 €
18,50 €	Hirschbraten aus der Langewieser Jagd in einer Burgundersauce mit frischen Champignons Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	18,50 €
185	Hirschschnitzel in der Haselnusskruste in der Hagebuttensauce Bratkartoffeln und ein Salatteller	18,50 €

aus Fluss und Meer:

111	Zanderfilet in der Zitronenbutter gebraten mit geschmorten Austernpilzen, Salzkartoffeln und ein Salatteller	18,90 €
107	Sauerländer Forelle nach Art der Müllerin, in Butter gebraten gerne auch filetiert (Aufpreis: 2,00 €) Salzkartoffeln und ein Salatteller	14,90 €

Lamm vom Bauer Scholl aus Erndtebrück:

342	Lammbraten aus der Hausschlachtung vom Bauer Scholl aus Erndtebrück in der Bratensauce Blumenkohl und Kartoffelkroketten	16,80 €
343	Lammkoteletts mit Kräuterbutter junge Wintergemüse und Bratkartoffeln	18,90 €

Schwein:

212	Pikantes Schweinegulasch hausgemachte Semmelknödel und ein Salatteller	11,90 €
206	Holzfällersteak vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln und Rauchspeck, Pommes frites und ein Salatteller	13,90 €
266	Jägerschnitzel in der Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und ein Salatteller	13,50 €
218	Mager Grillschinken, frisch aus dem Ofen dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	11,90 €
250	Magere Grillhaxe frisch au dem Ofen Bratensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	13,70 €
263	Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten dazu Broccoli in Mandelbutter und hausgemachte Nudeln	16,80 €

Rind vom Bauer Schulte aus Ohlenbach:

285	Rindertafelspitz in Meerrettichsoße dazu Preiselbeeren und bunte Bouillonkartoffeln	14,90 €
283	Sauerbraten in der Rosinensauce dazu Kartoffelklöße und Apfelkompott	14,90 €
292	Pfeffersteak in der Weinbrandsauce mit buntem Pfeffer Pommes frites und ein Salatteller	21,90 €
291	Rumpsteak vom jungen Weiderind, mit Kräuterbutter Pommes frites und ein Salatteller	21,90 €

Geflügel:

364	die Chefin empfiehlt Ihr Lieblingsgericht Putenbruststeak in der süß sauren Mangosauce gebackene Früchte und Basmatireis	14,90 €
379	Putenschnitzel Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites und ein Salatteller	14,90 €
365	Hühnerfrikassee in der Weißweinsauce mit frischen Champignons, dazu Basmatireis	13,90 €

Kalb:

311	Wiener Kalbsschnitzel, in reinem Butterschmalz gebraten Pommes frites und ein Salatteller	18,50 €
-----	--	---------

Dessert:

712	Panna Cotta von der Buttermilch aus der Upländer Bauernmolkerei mit dreierlei Saucen	3,95 €
-----	---	--------

Information:

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen kleinen Aufpreis.