



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

Winterberg / Langewiese

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

E-Mail: info@landgasthof-giltsbach.de

www.landgasthof-giltsbach.de

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 Giltsbach 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 Schmallebenberg/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 Neuastenberg. 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 angenehmen Besuch im „Hotel Landgasthof Giltsbach“.

Liebe Gäste,

Unsere Speisekarte variiert fast täglich.

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 jedoch nicht vollkommen ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.

Unsere Gäste sind mündige Bürger, die wissen, was ihnen gut bekommt und sprechen uns auf ihre Unverträglichkeiten an. Wir gehen individuell auf Ihre Unverträglichkeiten ein. Sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern. 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.

**Ab 4 Personen bitten wir um Tischreservierung.
Ihre Reservierung dient nicht nur, damit wir garantiert für Sie einen Platz haben,
sondern auch zur besseren Planung von Küche und Service.**



Unsere 3 Menüs als Tagesempfehlung:

Wahlweise nur den Hauptgang oder mit Suppe und Dessert mit 6,00 € Aufpreis

33	Hühnerbrühe mit Einlage	4,90 €
306	Burgunderbraten mit frischen Champignons aus der Hausschlachtung vom Bauer Schulte aus Ohlenbach dazu Blumenkohl mit Bröselbutter und Salzkartoffeln	15,90 €
263	Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten dazu Broccoli in Mandelbutter und hausgemachte Nudeln	16,90 €
421	Buchweizenpfannekuchen gefüllt mit jungem Blattspinat und Käse	9,60 €
706	Schokoladenmousse mit Himbeersauce	4,50 €

Genießen Sie nach dem Essen:

	einen Dreiling Aqua Vitae durch sein 8 jährige Lagerung im Holzfass ein ganz besonders milder Aquavit	3,95 €
--	---	--------

~ ~

Fisch:

107	Sauerländer Forelle aus dem Lennetal nach Art der Müllerin oder gefüllt mit Kräutern und Knoblauch in Butter gebraten, dazu Kartoffeln und ein Salatteller gerne auch filetiert, Aufpreis	14,90 € 16,90 € 2,00 €
111	Zanderfilet mit geschmorten Austernpilzen in der Zitronenbutter gebraten dazu Salzkartoffeln und ein Salatteller	18,90 €

Suppen:

36	Überbackene Zwiebelsuppe	5,50 €
59	Rahmsuppe von Zuckerschoten	4,50 €
32	Tomatensuppe mit einem Sahnehäubchen	4,50 €
31	Rindfleischsuppe mit Markklößchen	4,90 €

klein oder deftig:

246	Hausgemachter Zwiebelfleischkäse mit einem Spiegelei dazu Bratkartoffeln	8,90 €
62	Spaghetti mit der Tomaten- Hackfleischsauce <u>oder</u> mit vegetarischer Gemüsebolognese, dazu geriebener Parmesan	8,50 €

Vegetarisch genießen:

426	Zucchini Piccata in der Tomatensauce Spaghetti und ein Salatteller	11,60 €
-----	---	---------

Schwein:

249	Königsberger Klopse in der Kapernsauce Möhrengemüse und Salzkartoffeln	9,20 €
212	Pikantes Schweinegulasch hausgemachte Nudeln und ein Salatteller	11,90 €
224	Sauerländer Jägerpfanne geröstetes Schweinefleisch mit frischen Pilzen und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller	13,20 €
218	Magerer Grillschinken frisch aus dem Ofen mit Rotkohl und Kartoffelklößen	11,90 €
266	Schweineschnitzel in der Rahmsauce mit frischen Champignons Pommes frites und ein gemischter Salatteller	13,90 €

Geflügel

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

Lamm aus der Hausschlachtung vom Bauer Scholl

348	Lammhaxe mit Tomatensugo Broccoli in Mandelbutter und hausgemachte Nudeln	16,80 €
342	Lammbraten mit feinen Kräutern, im eigenen Saft geschmort Junger Spitzkohl und Kartoffelkroketten	17,90 €

Kalbfleisch:

311	Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und einem Salatteller	19,90 €
-----	--	---------

Rind vom Bauer Schulte aus Ohlenbach:

284	Junge Ochsenbrust aus der Hausschlachtung vom Bauer Schulte aus Ohlenbach in einer Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und ein Salatteller	13,90 €
290	Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln und Meerrettich Pommes frites und ein Salatteller	21,90 €
294	Filetsteak zartrosa gebraten, Kräuterbutter mit geschmorten Pfefferchampignons Pommes frites und ein gemischter Salatteller	24,90 €

Wild aus der Langewieser Jagd:

152	Sauerländer Wildfrikadellen in der Rahmsauce mit frischen Pilzen dazu Bratkartoffeln und Apfelkompott mit Preiselbeeren	9,90 €
166	Hirschragout in der Wacholderrahmsauce Kartoffelkroketten und Quittenkompott mit Preiselbeeren	16,90 €
187	Rehschnitzel in der Haselnusskruste dazu Hagebuttensauce Bratkartoffeln und ein Salatteller	20,90 €
157	Rehsteaks in der Rahmsauce mit frischen Shiitakepilzen Kartoffelkroketten und eine Williams Christ Birne mit Preiselbeeren	21,90 €

Dessert:

702	Rote Beerengrütze mit Vanilleeis	3,95 €
712	Panna Cotta von der Buttermilch aus der Upländer Bauernmolkerei mit dreierlei Saucen	4,20 €
729	hausgemachtes Orangen- Mascarponeeis mit Schokoladensauce	4,50 €
714	Pistazienparfait mit Himbeersauce	5,70 €

Information:

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen kleinen Aufpreis.

Gutschein für Restaurant oder Hotel gibt es auf unserer Homepage.

Einfach QR Code scannen und Gutschein ausdrucken

