



*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,**

Unsere Speisekarte variiert fast täglich.

Alle Gastronomiebetriebe sind 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.

## **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.

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 „Landgasthof Gilsbach“.

**Bei Gruppen ab 6 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.**



### **klein oder deftig:**

101	Heringsfilets in der Sahnesoße, dazu Bratkartoffeln	8,90 €
441	Terrine Erbsensuppe mit einer geräucherten Mettwurst	7,50 €
62	Spaghetti mit der hausgemachten Tomaten- Hackfleischsauce	8,50 €
4	Frisch geräuchertes Forellenfilet dazu frisch geriebener Meerrettich Toast und Butter	10,90 €

### **Kalbfleisch:**

311	Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und einem Salatteller	18,50 €
-----	--	---------

### **Wild aus der Langewieser Jagd:**

152	Sauerländer Wildfrikadellen in der Rahmsauce mit frischen Pilzen dazu Bratkartoffeln und Apfelkompott mit Preiselbeeren	9,90 €
155	Wildschweinbraten in der Burgundersauce mit frischen Champignons Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	18,90 €
184	Wildschweinschnitzel in der Haselnusskruste gebratenen Hagebuttensauce Bratkartoffeln und ein Salatteller	19,90 €

### **Geflügel:**

363	geschnitzelte Putenbrust in der süß sauren Mangosauce gebackene Früchte und Basmatireis	12,90 €
379	Putenschnitzel Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse Pommes frites und ein Salatteller	14,90 €

### **Vegetarisch genießen:**

64	Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln	8,90 €
403	frische Pfifferlinge in der Kräutersahne hausgemachte Semmelknödeln und ein Salatteller	14,90 €
70	Rote Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen und sonnengetrockneten Tomaten, dazu frisch geriebener Pecorino	11,80 €
413	Buchweizenpfannekuchen gefüllt mit jungem Blattspinat und Käse	9,60 €

### **Rind vom Bauer Schulte aus Ohlenbach:**

281	Pikantes Rindergoulasch hausgemachte Semmelknödel und ein Salatteller	12,90 €
283	Sauerbraten in der Rosinensauce Kartoffelklöße und Apfelmus	14,90 €
292	Rumpsteak vom jungen Weiderind, zartrosa gebraten in der Weinbrandsauce mit buntem Pfeffer Pommes frites und ein Salatteller	21,90 €
298	Rumpsteak mit gebratenen Speckpfifferlingen Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller	29,50 €

### **Schwein:**

203	Grillkotelett mit Gorgonzola überbacken hausgemachte Nudeln und ein Salatteller	12,20 €
263	Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten Broccoli in Mandelbutter und hausgemachte Nudeln	16,90 €
218	Magerer Grillschinken, dazu Bratensauce Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	11,90 €
259	Schweinelendchen am Stück gebratenen in der Rahmsoße mit frischen Pfifferlingen dazu junger Spitzkohl und Bratkartoffeln	22,80 €
266	Jägerschnitzel in der Champignonrahmsauce mit frischen Champignons Pommes frites und ein Salatteller	13,90 €

### **Dessert:**

712	Pana Cotta von der Buttermilch aus der Upländer Bauernmolkerei mit dreierlei Saucen	3,95 €
702	Rote Grütze mit halbsteifer Vanillesahne	3,95 €
736	kleiner Erdbeerbecher mit Vanilleeis	4,50 €

### **Information:**

**Für Beilagenänderungen berechnen wir einen kleinen Aufpreis.**