



*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)*

---

## **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 Schmallebenberg/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“.

## **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.**



### **klein oder deftig:**

442	Terrine Linsensuppe mit einer geräucherten Mettwurst	7,50 €
22	Hausgemachte Ochsenschwanzsülze Remouladensoße und Bratkartoffeln	10,80 €
101	Heringsfilets in der Sahnesoße dazu Bratkartoffeln	8,90 €
62	Spaghetti mit Tomaten Hackfleischsauce oder vegetarischer Gemüsebolognese, frisch geriebener Parmesan	8,50 €
4	frisch geräuchertes Forellenfilet dazu frisch geriebener Meerrettich Toast und Butter	10,90 €

### **Vegetarisch genießen:**

423	gebackene Austernpilze dazu Remouladensoße, Bratkartoffeln und ein Salatteller	9,80 €
413	Buchweizenpfannekuchen gefüllt mit jungem Blattspinat und Käse	9,60 €

### **Schwein:**

218	Magerer Grillschinken, frisch au dem Ofen Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	11,90 €
203	Grillkotelett mit Gorgonzola überbacken Bauernnudeln und ein Salatteller	12,90 €
266	Schweineschnitzel mit frischen Champignons in der Rahmsauce Pommes frites und ein gemischter Salatteller	13,90 €
	Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten dazu ein Gemüsebukett und feine Bandnudeln	16,90 €

### **Lamm aus der Hausschlachtung vom Bauer Scholl aus Erndtebrück**

	Lammbraten aus der Hausschlachtung in der Bratensauce, geschmorter Spitzkohl und Kartoffelgratin	16,90 €
--	---	---------

### **Geflügel**

363	geschnitzelte Putenbrust in der Champignonrahmsauce Gemüsebukett und feine Bauernnudeln	13,90 €
365	Hühnerfrikassee in der Weißweinsauce mit frischen Champignons, dazu Basmatireis	14,50 €
379	Putenschnitzel Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse Pommes frites und ein Salatteller	14,90 €

### **Fisch:**

107	Sauerländer Forelle aus dem Lennetal nach Art der Müllerin	14,90 €
	<u>oder</u> gefüllt mit Knoblauch und feinen Kräutern	16,90 €
	dazu Kartoffeln und ein Salatteller gerne auch filetiert, Aufpreis	2,00 €

### **Kalbfleisch aus der Hausschlachtung vom Bauer Scholl aus Erndtebrück**

311	Wiener Kalbsschnitzel Pommes frites und ein Salatteller	19,90 €
314	Kalbsrückensteak mit Camembert überbacken Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	23,50 €

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

152	Sauerländer Wildfrikadelle mit frischen Pilzen in der Rahmsauce Bratkartoffeln und Apfelkompott mit Preiselbeeren	9,90 €
166	Hirschgulasch in der Wacholderrahmsauce Kartoffelkroketten und Apfelkompott mit Preiselbeeren	16,90 €
168	Hirschsteaks mit geschmorten Austernpilzen in der Rahmsauce Kartoffelkroketten und eine Williams Christ Birne mit Preiselbeeren	20,90 €

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

302	Junge Rinderleber dazu geschmorte Zwiebeln	
7	Bratkartoffeln und Apfelkompott	12,90 €
286	Junger Rinderschmorbraten, Bratensauce Blumenkohl mit Bröselbutter und Salzkartoffeln	14,50 €
237	Grillteller verschiedene Steaks mit Kräuterbutter eine Grilltomate, dazu Pommes frites und ein Salatteller	18,90 €

### **Dessert:**

745	Vanilleeis mit heißen Kirschen	6,80 €
702	Rote Beerengrütze mit Vanilleeis	3,95 €

### **Information:**

*Für Beilagenänderungen berechnen wir einen kleinen Aufpreis.*