

# STEINBERGS

NATUR PUR IN WILDEWIESE

~ Gelebte Gastlichkeit am Ende der Welt ~

Kräuter und Frische stehen für  
Wildewiese – Genuss.

Viele Produkte kommen direkt von  
Sauerländer Wiesen und Wäldern zu uns in  
die Küche:

Sauerländer Weiderind von nebenan, Wild  
aus Wildewieser Wäldern, FrischFisch aus  
dem Sorpetal, Honig aus „Kuhshisshagen“,  
Sauerländer Borstenvieh, Oma Ursels  
Kuchen aus eigenem Backofen, Steak, Wild  
und regionale Leckereien, aber auch  
vegetarische und vegane Gerichte.

...und überall wo es passt mit viel frischen  
Kräutern.

- vegetarische Gerichte

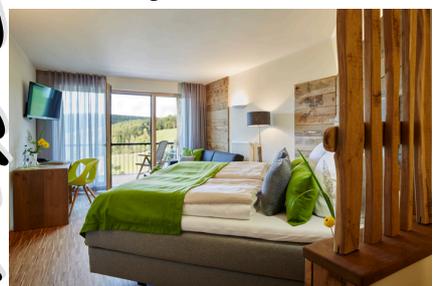
- vegane Gerichte

- besonders  
klimafreundliche Gerichte

Wir haben unsere Speisen sorgfältig  
zusammengestellt - bei Umbestellungen  
berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€.  
Die Symbol-Übersicht Allergene findet ihr in  
einer separaten Karte, bitte sprecht uns  
einfach an!

Täglich - und immer frisch und herzlich!

Unsere Gastfreundschaft länger genießen...  
Übernachtet in unserem NaturHotel.



Steinbergs Speisepalette



# HERZLICH WILLKOMMEN

## BEI STEINBERGS

Unsere Gerichte von 11:30 - 17:30 Uhr  
Wir wünschen schöne Stunden in Wildewiese  
und guten Appetit!

### Das Bergsteak

~mit original Höhlenkäse aus der Atta-Höhle~  
Saftiges Schweinerückensteak mit Senf-  
Zwiebel-Kruste & Bergkäse gratiniert, dazu  
Bratkartoffeln und Blattsalat 25,50

### Sahneschnitzel

mit frischen Champignons in Rahm  
serviert mit Pommes frites 17,50

### Paprikaschnitzel

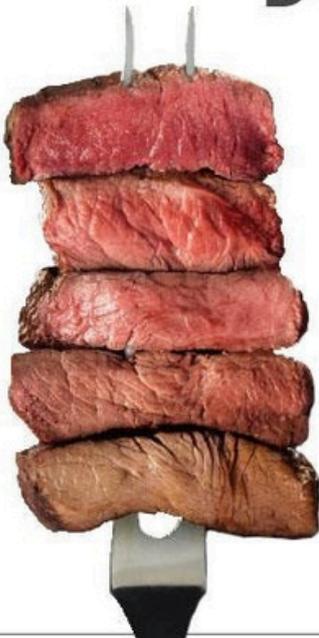
nach ungarischer Art  
serviert mit Pommes frites 17,50

Vitamin Stoß  
Salatteller 6,50

### Wildgulasch "Schlubber Bruch" ☀

~nach altem Rezept von Förster Vetter aus  
heimischem Revier~  
mit Schokolade und Johannisbeergelee  
abgeschmeckt, dazu servieren wir  
Kartoffelklöße und Rotkraut 26,50

## How it's            DONE



- RARE**  
very red, cool center
- MEDIUM RARE**  
warm, red center
- MEDIUM**  
pink center
- MEDIUM WELL**  
slightly pink center
- WELL DONE**  
cooked throughout, no pink

**Pfeffersteak** 230gr 33,50  
~Rumpsteak vom Sauerländer  
Weiderind - nach Ihren  
Wünschen gebraten~  
auf einer Soße von grünem  
Pfeffer, mit Pommes frites

**RindGenuss ~pur~** 230gr  
~Rumpsteak vom Sauerländer  
Weiderind - nach Ihren  
Wünschen gebraten~  
dazu reichen wir Kräuterbutter  
und eine Ofenkartoffel mit  
Kräuterquark 33,50



# FÜR ZWISCHENDURCH

## Rinderkraftbrühe

~ Die Königin der Suppen ~  
nach altem Rezept köchelt unsere Kraftbrühe  
stundenlang auf dem Herd  
mit Markklößchen – Suppenteller 8,40  
Für ordentlich Kraft im großen  
Suppentopf 11,00

## Tomatensuppe

Suppenteller 8,40  
Im großen Suppentopf 11,00



## Erbsensuppe mit Bockwurst 11,50

Portion Pommes 4,50   
dazu Dips: Mayo, Ketchup, Asia Mayo je 0,70

Portion Süßkartoffelpommes 5,50   
dazu Dips: Mayo, Ketchup, Asia Mayo,  
Kräuterquark je 0,70

## Garnelen

~ Chefkoch Franz-Josef liebt sie ~  
in Knoblauchöl schonend zubereitet  
mit Chili verfeinert, dazu Toastbrot 14,90



## Steinbergs Hausplatte

Schnittchen mit hausgemachten Wurstsorten  
und Knochenschinken  
etwas Kartoffelsalat und Spiegelei 14,00

## Burrata

~zartschmelzender Edel-Mozzarella~  
auf Kirschtomaten mit Basilikumpesto 14,50



## Wildewiese Max

Schnittchen mit Sauerländer  
Knochenschinken, etwas Kartoffelsalat  
und zwei Spiegeleiern 14,00

**Steinbergs Krüstchen** Schnitzel auf Toast  
mit Champignonsahnesoße und Spiegelei  
Salatgarnitur 17,50

# OHNE FLEISCH

## Wildewiese Tagliatelle

mit Kirschtomaten, Rucola, etwas Knoblauch 

19,90

mit Parmesanhobeln und gerösteten  
Pinienkernen ~ je plus 1,70 

~Chefin Marion nimmt immer doppelt  
Pinienkerne~

## Steinbergs Risotto

mit Kirschtomaten und Rucola 18,90  
dazu wahlweise:

- Burrata ~ zart schmelzender Edel-  
Mozzarella 23,90
- Hähnchenbrustfilet 24,90

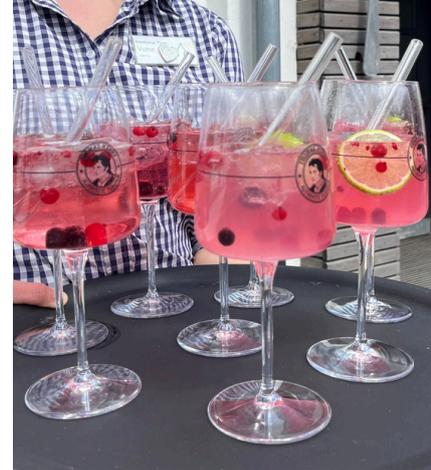
## Sauerländer Bowl (kalt)

Knackiger Salat mit Couscous, Möhren,  
Cashewkernen, Chiasamen und  
Süßkartoffelwürfeln 16,50

wahlweise mit Sesam-Soja- oder Mango-  
Dressing

dazu

- Falafel +4,50  
- Hähnchenbrustfilet +6,00 
- gratinierter Ziegenkäse +4,00 
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark +4,50 



## NUR VON

11.30 - 14 UHR

### Zanderfilet

auf Tagliatelle, Rucola, Knoblauch  
und Kirschtomaten 27,90

### Steinbergs Sauerbraten

~ Leckerer als sonst wo im Sauerland ~  
mit Kartoffelklößen und Rotkohl  
24,90

### Der Wildewieseteller

Drei Schweinemedallions auf Röstis  
mit Champignonsahnesoße,  
gekochtem Schinken und mit Käse  
überbacken 25,90

## IT IS APERITIF O'CLOCK

Steinbergs Sekt 0,1l 4,80

Aperol Spritz /  
Aperol Lemon 8,50

Lillet Wildberry 8,50  
~ virgin ~ 7,90

Hugo 8,50  
~ virgin ~ 7,90

HopfenHugo ~ mit 8,50

Landbier ~  
Blackhugo ~ mit 8,50  
Johannisbeersaft

# DAS GEHT DOCH IMMER

## Riesen - Windbeutel

passen fast immer  
~ Vorsicht riesig!! ~

### Früchte - Traum - Beutel

~ unser Vitamin Bombe ~  
viel Windbeutel, viel Sahne, viele frische  
Früchte und Vanilleeis 10,90

### Windbeutel

mit Preiselbeersahne 6,90 

### Windbeutel

natur mit Sahne 6,90 

### Windbeutel Schomberg 9,90

viel Sahne, viele heiße Kirschen und als  
i- Tüpfelchen Vanilleeis

## Geheimtipp zum Teilen: Pancake

### Pancake 11,00

5 Pancakes gestapelt wahlweise mit:

- Banane und Nutella
- Kirschen und weißer Schokoladensoße
- Puderzucker

## Kuchen

natürlich selbstgemacht

Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen  
Angebot.

Besonders beliebt "Ursels Streuselkuchen vom  
Blech"

### Apfel-Streusel

mit Sahne Stück 4,60

### Kirsch ODER Pflaumen-Streusel

je nach Saison

mit Sahne Stück 4,60

