WILDE Zeiten

Steinhoff
Hotel & Gastronomie ★★★

Wilder Apéritif

Sauerländer Herbstperle

Hausgemachte
Himbeer-Rosmarin-Limonade
mit Sekt aufgefüllt

0,2 l = 7,20 € (auch alkoholfrei)

...mit einer Kugel Himbeer-Sorbet...
0,2 l = 8,90 €

Wilde Vorspeisen

Herbstgruß vom Lande

Zartes Enten-Rillette,
liebevoll nach traditioneller
Art zubereitet, an einem
knackig-frischen Salatbukett
mit herzhaftem Landbrot.

7,50 €
als "Biss"-chen 3,80 €

Des Försters liebste Suppe

Feine Wildcremesuppe
mit Pilzen und Sherry
verfeinert – ein
herzhafter Genuss
passend zur Jahreszeit.

7,90 €
als "Biss"-chen 4,00 €

WILDE Zeiten

Steinhoff
Hotel & Gastronomie ★★★

Wilde Hauptgänge



WildSau-Burger

Pulled WildSau im krossem Bun
mit karamellisiertem Rotkohl,
Camembert und Preiselbeer-
Hollandaise, dazu Pommes frites.

19,50 €

Der Hirsch ist sauer!

Aber nur ein bisschen!
Zart geschmorter
Hirschsauerbraten in
feinwürziger Sauce,
begleitet von Rosenkohl
mit Speck und Zwiebeln
und hausgemachten,
goldbraun angebratenen
Semmelknödelscheiben.

29,50 €
kleinere Portion 26,50 €

Die Ente hat sich fein gemacht!

Ofenfrisch, goldbraun und
wunderbar saftig: Unsere
deutsche Landentenkeule
kommt mit kräftiger Jus,
liebevoll zubereitetem
Apfelrotkohl und kleinen
Kartoffelknödeln auf den
Tisch. Da bleibt garantiert
kein Schnabel trocken!

25,50 €

Die wilde Gemüse-WG

Goldbraun gebratene Kartoffelspalten machen gemeinsame Sache mit zartem Rosenkohl, aromatischen Champignons und feinen Kürbiswürfeln. Dazu gibt's eine vegane Kräutercreme – ganz ohne tierische Begleitung, aber mit jeder Menge Geschmack. Ein Feldsalat in Himbeerdressing macht die Gemüse-WG komplett.

18,50 €
kleinere Portion 15,50 €

Simsalabim, trocken
Ellermann-Spiegel

Ein roter Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, Regent und St. Laurent.

0,2l = 6,50 €

Hirschsteak "Herbstzauber"

in Kräuterpanade mit Balsamico-Schalottensoße, dazu Röstinchen und Feldsalat in Himbeerdressing.

32,50 €
kleinere Portion 28,50 €

„Wild und wohl geschmort"

Unser Wildschweinbraten kommt butterzart aus dem Ofen und bringt eine herrliche Rotweinsauce mit. Begleitet von feinem Apfelrotkohl und herzhaften Kartoffelklößen – ein wilder Genuss, der ganz zahm auf der Zunge zergeht!

25,90 €, kleine Portion 22,90 €

Steinhoff
Hotel & Gastronomie ★★★

Wilde Desserts

Süße Kürbis-Sünde

Luftig-cremige Kürbis-Quarkcreme auf Spekulatiusboden, verführerisch gekrönt von goldener Karamellsauce. Ein süßer Herbstflirt, bei dem garantiert die Funken sprühen!

7,90 €
als "Biss"-chen 4,00 €

Herbst-Affogato

Cremiges Walnußeis trifft auf heißen, duftenden Espresso

6,50 €

Zum guten Schluss

„Sauerländer Tropfen"

Der Krugmann Sauerländer Tropfen ist ein echter Klassiker aus dem Sauerland. Mit feinen Kräutern und einem Hauch von Bienenhonig

2 cl = 3,00 €

Böcker auf der Pirsch

Kräftiger Böcker Spezialtropfen mit Kräutern. Feine Noten von Rum, Mokka und Schokolade triffen auf heißen, cremigen Cappuccino. Eine verführerische Liaison, die von innen wärmt und verdächtig nach einer zweiten Runde schmeckt!

6,50 €

Unsere nächste Kampagne "Vorweihnachtliche Schlemmereien" findet vom 27.11. bis 20.12.2026 statt.