

Steinbergs to go

Leckeres von Steinbergs daheim genießen

Nicht für den vor Ort Verzehr

- sondern perfekt vorbereitet für das einfache Zubereiten daheim

Einfach die von uns vakuum-verpackten Speisen im Wasserbad erwärmen -Fertig

Täglich abzuholen an unserer Rezeption von 13:00 Uhr bis 20 Uhr

Direkt-Abholung oder Vorbestellung per Telefon 02395-754 und mail an die info@steinbergs-wildewiese.de



vorab

Die gute Kraftbrühe ~ die Königin der Suppe
nach altem Rezept köchelt unsere Kraftbrühe
stundenlang auf dem Herd
bei uns mit Markklößchen 5,90€

Cremesuppe vom Hokaidokürbis vegetarisch
mit gerösteten Kürbiskernen
5,90 €

Hauptgang

Wild - mehr Bio geht nicht

Wildragout Schlubber Bruch vom Wildschwein und Reh
nach altem Rezept von Förster Vetter
mit Schokolade und Johannisbeergelee abgeschmeckt
Kartoffelklöße - Rotkohl 16,90 €



Steinbergs Sauerbraten

~ leckera als sonstwo im Sauerland
Kartoffelklöße - Rotkohl 15,90 €

Wildewiese Bärlauch-Tagliatelle vegetarisch 12,90€

Auf Wunsch zusätzlich dazu:

Hähnchenbrustfilet 120 g mit Rosmarin & Knoblauch 5,00 €

Steinbergs Semmelknödel vegan

mit raffinierter Champignonsoße 15,90 €



Erbsensuppe 7,90

mit Metten Dicker Sauerländer Bockwurst

Rumpsteak Cranberry Malzbierkruste 23,90 €

Rumpsteak vom sauerländer Weiderind -
Malzbierkruste - Kartoffelpüree

Geschmorte Gänsebrust 22,90 €

auf Orangen-Thymian-Sauce serviert mit Schmorapfel,
Kartoffelklößen und Rotkraut

Sauerländer Bauernschmaus 15,90 €

Grünkohl mit Mettwurst,
Kasseler und Salzkartoffeln

Kuchen ~ hausgemacht

„Ursels Streuselkuchen vom Blech“

Unser Dessert Tipp für daheim

Schmeckt super- leicht warm mit Vanilleeis ☺

Stück 3,00 €



Steinbergs Gans to go

Leckeres von Steinbergs daheim genießen bis zum Jahresende

Täglich zum Abholen nach Vorbestellung per Telefon 02395-754 (Telefonzeiten:
täglich ab 13 Uhr oder per E-Mail an die:

info@steinbergs-wildewiese.de

Perfekt vorbereitet für den direkten Genuss daheim:

Ganze Gans (min. 2 Tage vorab bestellen)

Heiß abgeholt und daheim verzehren

Für 4 Personen mit Pflaumen, Aprikosen
und Äpfeln gefüllt, Kartoffelklöße,
Rotkraut, und Salzkartoffeln, mit Schmorapfel
und Vanillesoße 105,00 Euro

*Bitte Töpfe mitbringen: 1x groß für die Gans, 5x klein für Soße, Rotkohl,
Salzkartoffeln, Kartoffelklöße und Bratapfel in Vanillesoße*

