

# Let's start ...

## ... vielleicht mit einer Vorspeise

vegetarisch

### Champignonpfännchen

frische Wiesenchampignons in Rahm mit Soße nach  
Hollandaiser Art gratiniert, dazu reichen wir getoastetes  
Weißbrot

10,60

(a, c, g)

### Hausgemachte Gulaschsuppe

von frischem Paprika und kräftigem Rindfleisch

7,00

(51)

### Nordheller Zwiebelsuppe

Tomatisierte Zwiebel-Lauch-Suppe abgerundet mit gutem  
sauerländer Gerstenbräu, mit Käse und Croutons überbacken

6,60

(38 / a, g)

### Kartoffelsuppe nach Miss Elli's Art

püriert mit frischem Gemüse und Sahne, gekrönt mit Kräutern  
und gebratenen Baconstreifen

6,60

(3 / 50, 51 / g, i)

### Werdohler Himmel und Ähd

Bäuerliches Gericht mit Äpfeln (Himmel) und Kartoffeln (Erde)  
durcheinander gekocht, dazu heimische Blutwurst und  
Röstzwiebeln auf Bratensoße

8,50

Hauptspeise:

12,50

(2, 4 / 50 / a, f, i, j)

#### Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt

- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 37 Süßungsmittel
- 38 Alkohol

#### zusätzliche Angaben

- 50 mit Schweinefleisch
- 51 mit Rindfleisch
- 52 mit Kalbfleisch
- 53 mit Geflügel
- 54 mit Wildfleisch

#### Allergene

- a Gluten (Weizen)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse

- f Soja
- g Laktose
- h Schalenfrüchte
- i Sellene
- j Senf

- k Sesam
- l Schwefeldioxid
- m Lupinen
- n Weichtiere

# Rancher favorites

## ... mit sauerländer Touch

**Kröstchen nach Art des Hauses**  
zartes, paniertes Schnitzel vom Schweinerücken auf Butters toast  
mit gebratenen Champignons, Bratensoße und Spiegelei an  
Salatbeilage mit Pommes frites

(50 / a, c, g)

15,50

**Sauerbraten vom Rind**  
in würziger Soße, dazu  
Apfelrotkohl und Klöße

(5 / 51 / a, l)

18,90

**Dicke Bohnen mit Mettwurst**  
in feinwürziger Rahmsoße mit Sauerländer Mettende und  
gekochtem Speck, dazu knusprige Bratkartoffeln

(2, 3, 8 / 50, 53)

14,20

**Lüdenscheider Pottlucke**  
traditionelles Kartoffelgericht im Räucherspeckmantel mit  
westfälischer Mettwurst in Butter gebraten, dazu Rübekraut  
und kerniges Brot

(2, 3, 8 / 50 / a, c, g, i)

13,20

**Mendener  
Streuobstwiese**

(milder Obstler)

3,90 / 2 cl

**Versewässerchen**

(Walnusslikör)

3,50 / 2 cl

#### Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt

- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 37 Süßungsmittel
- 38 Alkohol

#### zusätzliche Angaben

- 50 mit Schweinefleisch
- 51 mit Rindfleisch
- 52 mit Kalbfleisch
- 53 mit Geflügel
- 54 mit Wildfleisch

#### Allergene

- a Gluten (Weizen)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse

- f Soja
- g Laktose
- h Schalenfrüchte
- i Sellene
- j Senf

- k Sesam
- l Schwefeldioxid
- m Lupinen
- n Weichtiere

# Schnitzerei

alle Schnitzel servieren wir mit Pommes frites  
oder Bratkartoffeln (2, 3 / 50)

## Rancher's Schnitzel

auf scharfem Chilibohnengemüse in Tomatensoße,  
belegt mit Rührei und Grillspeck

(2, 3 / 50 / a, c, g)

## Feuerschnitzel

auf pikanter Paprikasoße mit feurigen Peperoni,  
Zwiebeln und Käse überbacken

(2, 3 / a, c, g)

## Smoke Alley

gebackenes Schnitzel nach Art der Cowboys , belegt  
mit gebratener Ananas und Chili auf Bratensoße

(2, 3 / a, c)

## Texanische Art

auf einem Schmorgemüse von Paprika, Roten Bohnen  
und Mais pikant mit Tomatensoße verfeinert

(2, 3, 8 / a, c)

## Gorgonzola Schnitzel

in cremiger Gorgonzola-Sahne

( a, c, g)

### vom Schwein

100 g / 13,00

180 g / 19,00

250 g / 23,00

### vom Geflügel

100 g / 14,50

180 g / 20,50

250 g / 24,50

### vom Kalb

100 g / 20,00

180 g / 26,00

250 g / 29,50

### Vegetarisch

90 g / 13,00

180 g / 18,80

Aufpreis: Bunt gemischter Salatteller 3,50

#### Zusatzstoffe

- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| 1 Farbstoff            | 6 geschwärzt     |
| 2 Konservierungsstoffe | 7 gewachst       |
| 3 Antioxidationsmittel | 8 Phosphat       |
| 4 Geschmacksverstärker | 37 Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt          | 38 Alkohol       |

#### zusätzliche Angaben

- |                        |
|------------------------|
| 50 mit Schweinefleisch |
| 51 mit Rindfleisch     |
| 52 mit Kalbfleisch     |
| 53 mit Geflügel        |
| 54 mit Wildfleisch     |

#### Allergene

- |                   |
|-------------------|
| a Gluten (Weizen) |
| b Krebstiere      |
| c Eier            |
| d Fisch           |
| e Erdnüsse        |

- |                  |
|------------------|
| f Soja           |
| g Laktose        |
| h Schalenfrüchte |
| i Sellene        |
| j Senf           |

- |                  |
|------------------|
| k Sesam          |
| l Schwefeldioxid |
| m Lupinen        |
| n Weichtiere     |

# Schnitzerei

alle Schnitzel servieren wir mit Pommes frites  
oder Bratkartoffeln (2, 3 / 50)

## Schnitzel nach Cowgirls Art mit Kochschinken und Spargel, Soße nach Hollandaiser Art

(2, 3, 8 / 50 / a, c, g)

## Burgenländer Schnitzel mit Senfkruste und gebratenem Grillspeck auf Bratensoße

(2, 3 / 50 / a, c, g, i)

## California mit gebackenem Pfirsich auf Soße nach Choroner Art und Preiselbeeren

(37 / a, c, g, i)

## Emmentaler Zwiebelschnitzel mit Röstzwiebeln und Emmentaler Käse überbacken auf Tomatensoße

(a, c, g)

## Nibepo + Aike Sinfonie des Geschmacks von der Nibepo-Aike-Ranch mit glasiertem Pfirsich und pikanter Champignon- Pfeffersoße

(37 / a, c, g)

### vom Schwein

100 g / 13,00

180 g / 19,00

250 g / 23,00

### vom Geflügel

100 g / 14,50

180 g / 20,50

250 g / 24,50

### vom Kalb

100 g / 20,00

180 g / 26,00

250 g / 29,50

### Vegetarisch

90 g / 13,00

180 g / 18,80

**Aufpreis: Bunt gemischter Salatteller 3,50**

#### Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt

- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 37 Süßungsmittel
- 38 Alkohol

#### zusätzliche Angaben

- 50 mit Schweinefleisch
- 51 mit Rindfleisch
- 52 mit Kalbfleisch
- 53 mit Geflügel
- 54 mit Wildfleisch

#### Allergene

- a Gluten (Weizen)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse

- f Soja
- g Laktose
- h Schalenfrüchte
- i Sellene
- j Senf

- k Sesam
- l Schwefeldioxid
- m Lupinen
- n Weichtiere

# Schnitzerei

**Schwäbisches Almschnitzel**  
in Semmelbrösel paniertes Schnitzel auf  
hausgemachten Käsespätzle mit Champignon  
a la Creme, Kochschinken und Käse überbacken

(2, 3, 8 / 50 / a, c, g)

**Sauerländer Art**  
auf frischen Reibekuchen an Bratensoße, mit  
Kräuterröhrei und gebratenem Schinkenspeck

(2, 3 / 50 / a, c, g)

**Schnitzel Art der Lüdenscheider**  
auf westfälischer Pothucke mit Rübenkraut-Soße,  
geröstete Zwiebeln und geschmorte Champignons

(2, 3, 8 / 50 / a, c, j)

**Kölner Schnitzel**  
mit gebratener Blutwurst und Apfelscheiben mit Röst-  
zwiebeln auf Bratensoße, dazu leckere Bratkartoffeln

(2, 3, 4, 8 / 50 / a, c, g, j)

**Cordon Bleu**  
(ab 180 g) gefüllt mit gekochtem Schinken und zart  
schmelzendem Käse auf Bratensoße mit  
Pommes frites

(2, 3, 8 / 50 / a, c, g)

vom Schwein

100 g / 13,50

180 g / 19,50

250 g / 23,50

vom Geflügel

100 g / 15,00

180 g / 21,00

250 g / 25,00

vom Kalb

100 g / 20,50

180 g / 26,50

250 g / 29,50

**Aufpreis: Bunt gemischter Salatteller 3,50**

#### Zusatzstoffe

1 Farbstoff  
2 Konservierungsstoffe  
3 Antioxidationsmittel  
4 Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt

6 geschwärzt  
7 gewachst  
8 Phosphat  
37 Süßungsmittel  
38 Alkohol

#### zusätzliche Angaben

50 mit Schweinefleisch  
51 mit Rindfleisch  
52 mit Kalbfleisch  
53 mit Geflügel  
54 mit Wildfleisch

#### Allergene

a Gluten (Weizen)  
b Krebstiere  
c Eier  
d Fisch  
e Erdnüsse

f Soja  
g Laktose  
h Schalenfrüchte  
i Sellene  
j Senf

k Sesam  
l Schwefeldioxid  
m Lupinen  
n Weichtiere

**INKLUSIVE**  
Pommes frites  
oder  
Bratkartoffeln

# Rumpsteak

... the best of south america

## Rumpsteak „Wild Bill“

mit gerösteten Zwiebeln, Champignons und grünem Pfeffer auf Bratensoße

(51)

**Rumpsteak Holzfäller Art**  
belegt mit Röstzwiebeln und Spiegelei auf Bratensoße

(51 / c)

**Rumpsteak Naturell**  
mit geschrotetem Pfeffer gebraten, mit Kräuterbutter und gebratenem Bacon

(2, 3 / 50, 51 / g)

**Roastbeef + Rouladen + Spieß**  
mit Bacon und Senf gefüllt am Spieß mit knackigem Paprika gebraten, mit Champignon-Pfefferrahm und Weinbrand flambiert

(2, 3, 38 / 50, 51 / g, j)

180g / 24,50

250 g / 28,50

28,20

**Aufpreis: Bunt gemischter Salatteller 3,50**

#### Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 37 Süßungsmittel
- 38 Alkohol

#### zusätzliche Angaben

- 50 mit Schweinefleisch
- 51 mit Rindfleisch
- 52 mit Kalbfleisch
- 53 mit Geflügel
- 54 mit Wildfleisch

#### Allergene

- a Gluten (Weizen)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse

- f Soja
- g Laktose
- h Schalenfrüchte
- i Seliene
- j Senf

- k Sesam
- l Schwefeldioxid
- m Lupinen
- n Weichtiere

Last but  
not least:

# Etwas Süßes

... zum Dessert!

**Österreichischer Kaiserschmarrn**  
goldgelb in Butter gebraten mit Vanillesoße  
(1 / a, c, g) 7,00

**Apfelringe in Backteig**  
mit Zimt und Zucker und einer Kugel Vanilleeis  
(1 / a, c, g) 6,50

**Tiramisu** (nicht immer vorrätig)  
mit Kaffeeликör und Mascarpone  
(38 / a, c, g) 7,00

**Gebackener Camembert**  
mit Preiselbeeren und Pumpernickel  
(37 / a, Roggen, c, g) 10,50

#### Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt

- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 37 Süßungsmittel
- 38 Alkohol

#### zusätzliche Angaben

- 50 mit Schweinefleisch
- 51 mit Rindfleisch
- 52 mit Kalbfleisch
- 53 mit Geflügel
- 54 mit Wildfleisch

#### Allergene

- a Gluten (Weizen)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse

- f Soja
- g Laktose
- h Schalenfrüchte
- i Seliene
- j Senf

- k Sesam
- l Schwefeldioxid
- m Lupinen
- n Weichtiere