

Let's start ...

... leckeres aus dem Suppentopf

Hausgemachte Gulaschsuppe
von frischem Paprika und kräftigem Rindfleisch

(51)

7,00

vegetarisch

Nordheller Zwiebelsuppe
Tomatisierte Zwiebel-Lauch-Suppe abgerundet mit gutem
Sauerländer Gersten Bräu, mit Käse und Croutons überbacken

(38 / a, g)

6,60

Kartoffelsuppe nach Miss Ellys Art
püriert mit frischem Gemüse und Sahne, gekrönt mit Kräutern
und gebratenen Baconstreifen

(3 / 50, 51 / g, i)

6,60

Ochsenschwanzsuppe Billy the Kid
frisch zubereitet und gebunden, mit reichhaltiger
Fleischeinlage und einem Schuss Sherry

(38/51/ a)

7,00

vegetarisch

Käse-Lauch-Suppe
von frischem Porree und zartschmelzendem Käse mit Sahne

(3 / a, g)

5,50

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

Rancher favorites

... mit sauerländer Touch

Rinderroulade nach Landfrauen Art
gefüllt mit Räucherspeck, Gewürzgurke, Zwiebel und Vollkornbrot, dazu
reichen wir Leipziger Allerlei und Schwenkkartoffeln

(2, 3, 8 / 50, 51 / a)

22,50

Sauerbraten vom Rind
in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Klöße

(51 / a, l)

18,90

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

(2, 3, 8 / 50, 53 / a, g, l)

14,20

Lüdenscheider Potthucke
traditionelles Kartoffelgericht im Räucherspeckmantel mit
westfälischer Mettwurst in Butter gebraten, dazu Rübenkraut
und kerniges Brot

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

13,20

Westfälisches Pfefferpotthast
ein typisches Gericht aus der Region, gekochte Rindfleischwürfel
mit reichlich Zwiebeln und Weißbrot gebunden, dazu Salat
und Schwenkkartoffeln

(51 / a)

18,20

Werdohler Himmel und Ähd
bäuerliches Gericht mit Äpfeln (Himmel) und Kartoffeln (Erde) durcheinan-
der gekocht, dazu heimische Blutwurst und
Röstzwiebeln auf Bratensoße

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

12,50

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 Sellerie
- j Senf

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

Schnitzerei

alle Schnitzel servieren wir mit Pommes frites
und einem kleinen Blattsalat in Ranch-Dressing

Ranchers 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)

Apache+Spirit Ranch

gebackenes Schnitzel mit Speck-Röstzwiebeln
und Spiegelei auf Bratensoße

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

Burgenländer Schnitzel

mit Senfkruste und gebratenem Grillspeck auf
Bratensoße

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

Schnitzel Wild Bill Hickcock

mit Wasabi-Kokos-Kruste überbacken auf
schokoladisierte Sahnesoße

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

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 3,00

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 Sellerie
- j Senf

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

Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienung

Schnitzerei

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

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

Kölner Schnitzel

**mit gebratener Blutwurst und Apfelscheiben mit
Röstzwiebeln auf Bratensoße,
dazu leckere Bratkartoffeln**

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

Sauerländer Art

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

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

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)

vom Schwein

180 g / 19,50

250 g / 23,50

vom Geflügel

180 g / 21,00

250 g / 25,00

vom Kalb

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

Gefüllte Schnitzel

Cordon Bleu

gefüllt mit gekochtem Schinken und zart schmelzendem Käse auf Bratensoße mit Pommes frites

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

Cordon Viva Maria

mit Brie und Preiselbeeren gefülltes Schnitzel auf Kräuter-Jus mit Pommes croquettes

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

Cordon Togakushi Farm

gefüllt mit Wasabi, Räucherlachs und Shrimps auf Reismudeln in süß-saurer Soße

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

Cordon Clint Eastwood

sehr pikant gefülltes Schnitzel mit Chili, Champignons und Zwiebeln auf Paprikasoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck

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

vom Schwein

180 g / 19,50

250 g / 23,50

vom Geflügel

180 g / 21,00

250 g / 25,00

vom Kalb

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

Schnitzelbalkasten

... ganz nach Ihrem Geschmack!

Schweineschnitzel 100 g (50 / a, c)	5,30	Putenschnitzel 100 g (53 / a, c)	6,80
Schweineschnitzel 200 g (50 / a, c)	8,90	Putenschnitzel 200 g (53 / a, c)	10,40
Schweineschnitzel 300 g (50 / a, c)	12,60	Putenschnitzel 300 g (53 / a, c)	14,10
Kalbsschnitzel 100 g (52 / a, c)	11,30	Vegetarisch 90 g (a, c, f)	5,30
Kalbsschnitzel 200 g (52 / a, c)	17,40	Vegetarisch 180 g (a, c, f)	8,90
Kalbsschnitzel 300 g (52 / a, c)	21,10		
Pommes frites	3,00	Champignonrahmsoße (4 / a, g)	2,80
Pommes frites groß	4,50	Bratensoße	2,20
Bratkartoffeln (2, 3, 8 / 50)	3,50	Pfeffersoße (a, g)	2,80
Reibekuchen (3 Stck.) (2, 3 / c)	2,80	Paprikasoße (a)	2,50
Potthucke (2, 3, 8 / 50 / a, c, g)	4,50	Soße Choron (c, g, i)	2,80
Pommes croquettes	3,00	Soße nach Hollandaiser Art (c, g, i)	2,50
Käsespätzle (a, c, g)	3,50	Gorgonzolasoße (c, g)	3,00
Geschmorte Champignons (4)	2,50	Salatteller (g)	3,50
Röstzwiebeln	2,00	Salatteller groß (g)	6,50
Gebackener Pfirsich (37 / a, c)	2,20	Spargelröllchen (2, 3, 8 / 50)	2,80
Bacon (3 Scheiben) (2, 3, 8)	1,50	Rahmgemüse (g)	3,50
Rührei (c, g)	1,80	Speckbohnen (2, 3, 8 / 50)	3,50
Gebratene Ananas	1,80	Port. Salatmajonaise (1, 3, 37 / a, c, j)	0,40
mit Käse überbacken (g)	1,80	Port. Ketchup	0,40

die Preise beziehen sich auf eine Kombination mit den Schnitzeln

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 Sellerie
- j Senf

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

Pfannengerichte

Postkutscherpfanne

3 kleine Schweineschnitzel auf Speckbohnen und Bratkartoffeln mit Rahmchampignons und Spiegelei

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

20,50

Das Banden+Pfännchen

3 verschiedene Schnitzel (Schwein, Kalb und Geflügel) auf Pommes frites mit Röstzwiebeln, grünem Pfeffer und geschmorten Champignons, dazu Pfeffersoße

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

23,50

Schwäbisches Cowboypfännchen

3 kleine Schweineschnitzel auf Butterspätzle mit Champignon a la Creme, Kochschinken und Käse gratiniert

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

20,50

Pfännchen Calamity Jane

3 kleine Geflügelschnitzel auf Currysoße mit gebackenen Früchten und Pommes croquettes

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

20,50

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 Sellerie
- j Senf

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

Toastgerichte

... für den kleinen Hunger

Krüstchen nach Art des Hauses

zartes, paniertes Schnitzel vom Schweinerücken auf Butters-toast
mit gebratenen Champignons, Bratensoße und Spiegelei an
Salatbeilage mit Pommes frites

15,50

(50 / a, c, g)

Wyoming Bandit

kleines Rumpsteak (medium) mit gerösteten Zwiebeln auf
Toast, mit Kräuterbutter und Salatbeilage

18,50

(51 / a, g)

Annie Oakley

kleines paniertes Geflügelschnitzel auf Toast nappiert
mit Soße nach Choroner Art (mit Tomatenpüree), glasierten
Pfirsichspalten und Preiselbeeren an Salatgarnitur

15,80

(3, 37 / 53 / a, c, g, i)

Santa-Fe-Express

2 Schweinefilet auf Toast mit Soße nach Bernaiser Art
mit frischen geschmorten Champignons, Bacon
und Salatgarnitur

14,20

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

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 Sellerie
- j Senf

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

Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienung

INKLUSIVE
Bratkartoffeln und
Blattsalat in Ranch
Dressing

Kernig gebraten

... Steak und Medaillons

Rumpsteak „Wild Bill“
mit gerösteten Zwiebeln, Champignons und
grünem Pfeffer auf Bratensoße

(2, 3, 8 / 50, 51) 180g 26,00 250g 31,00

Rumpsteak Holzfäller Art
belegt mit Röstzwiebeln und Spiegelei auf
Bratensoße

(2, 3, 8 / 50, 51) 180g 26,00 250g 31,00

Schweinefilet Jesse James
Medaillons im Speckmantel am Spieß
gebraten auf Pfeffersoße

(2, 3, 8 / 50 / a, g) 180g 21,50 250g 25,00

Hüftsteak John Wayne
auf pikantem Bohnengemüse in
Tomatensoße mit Kräuterbutter,
Bacon und Röstzwiebeln

(2, 3, 8 / 50, 51/ g, i) 180g 23,00 250g 27,50

Aufpreis: Bunt gemischter Salatteller 3,00

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

**Last but
not least:**

Etwas Süßes

... zum Dessert!

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

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

Geeister Schokoladenkuchen
auf Karmelsoße
(c, g) 7,80

Pfirsich Melba
mit Vanilleeis, Pfirsich, Himbeermark und Sahne
(c, g) 6,50

Kugel Eis 1,50
Sahne 0,50

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 Sellerie
- j Senf

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