



Liebe Gäste,

hier ist unsere aktuelle Abholkarte!

Zu Ostern haben wir zusätzlich den Ostermontag von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 20.30 Uhr geöffnet.

Sie können dann freitags und samstags von 17.00 Uhr bis 20.30 Uhr sowie sonntags von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 20.30 Uhr unsere Leckereien bei uns abholen.

Bestellungen nehmen wir telefonisch unter **02266/6620** entgegen.

Um Ihnen unsere gewohnte Qualität bieten zu können, müssen wir unsere **Abholkarte** etwas kleiner gestalten als unsere normale Speisekarte.

Rumpsteaks bieten wir bei Abholung nur medium gebraten an.


Wir bitten um Ihr Verständnis.

Bei Abholung können Sie vor Ort **bar**, mit **EC-Karte** oder vorab **kontaktlos mit PayPal** zahlen.

Hierfür lautet die PayPal-Adresse: sprenger@gasthaus-wiesengrund.de

Saisonale Spezialitäten



1. Hausmarinierter Sauerbraten aus der Semmerolle mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 16,80 €
2. Unser Sauerbraten-Burger-Deluxe: Bergischer Sauerbraten zwischen zwei Serviettenknödelscheiben, mit Röstapfelscheibe, Röstzwiebeln und Apfelcreme, dazu Apfelkompott und Feldsalat 17,80 €
3. Bärlauchpfanne: Eierspätzle mit Kirschtomaten und grünem Spargel in Bärlauchsahnesauce geschwenkt, mit hausgeräucherten Hirschschinkenstreifen und Gartensalat ◆ 15,80 €
 ohne Hirschschinken 13,30 €
4. Feines Putenbrustfilet im Schwarzwälder Schinkenmantel mit Bärlauchfrischkäse und Tomate gefüllt, an Sauce Hollandaise mit Berner Rösti und Gartensalat 16,80 €
5. Rosa gebratene Lammhüfte im Rosmarinsaft mit Speckbohnen und Süßkartoffelpommes 20,80 €
6. Lamm-Burger: Tranchierte rosa Lammhüfte mit gegrillten Zucchini-scheiben und Bärlauchhollandaise zwischen zwei Reibekuchen mit Gartensalat 21,80 €



Leckerer vom Geflügelhof

7. Putensteak „Afrika“ naturgebraten an Süßkartoffelwedges mit Ziegenkäse gratiniert und Gartensalat 17,60 €
9. Putensteak mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise, Kroketten und Gartensalat ♦ ^ 15,80 €
10. Putensteak im Baconmantel mit Pulled Pork und Kraut gefüllt ca. 300 Gramm, an Barbecueschaumsauce, Speckfrischkäse-Ofenkartoffel und Gartensalat 18,40 €

Saftiges vom Schwein

11. Goldgelb gebackenes Schnitzel mit Pommes Frites und Gartensalat 12,50 €
12. Schnitzel in Champignonrahmsauce mit Pommes Frites und Gartensalat 14,40 €
13. Schnitzel mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Gartensalat 14,40 €
14. Schnitzel „Schweizer Art“ an Champignonrahmsauce mit Käse überbacken, Kroketten und Gartensalat □● 14,90 €
15. Deftiges Bauernschnitzel mit Schinken, Spiegelei, knusprigen Bratkartoffeln und Gartensalat ♦□⌘ 14,90 €
16. Cordonbleu „Bergische Art“: Schweineschnitzel mit Käse, Schinken und frischem Weißkraut gefüllt an Rahmsauce, Speckfrischkäse-Ofenkartoffel und Gartensalat ♦□⌘● 16,40 €
17. Buntes Hirtensteak vom Schweinerücken, mit Rote Beete und Ziegenkäse unter der Walnusshonigkruste gratiniert mit Kürbiskernschaumsauce, Süßkartoffel-Pommes-Frites und Gartensalat 17,40 €






Bestes vom Rind

19. Rumpsteak „America“ auf Pulled Pork-Bett an Farmer Kartoffeln mit Petersilienschmand und Gartensalat 22,90 €
20. Rumpsteak rosa gebraten mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gartensalat 19,90 €
21. Holzfällersteak mit knusprigen Röstzwiebeln, gebratenem Speck, Speckfrischkäse-Ofenkartoffel und Gartensalat ♦□ 22,90 €
22. Rumpsteak mit frischen Champignons, Sauce Bearnaise, Pommes Frites und Gartensalat 22,60 €
23. Rumpsteak „Piri Piri“ auf Nachos und Jalapenos an Piri-Piri-Frühlingszwiebelsauce mit Süßkartoffelwedges und Gartensalat ♦ 23,30 €

Salatkreationen und vegetarisches



- 24. Salatkreation Pulled Pork:**
Zwei Pulled-Pork-Kartoffelburger mit Röstzwiebeln und gebratenem Speck belegt und mit frischen Salaten umlegt ♦□ 12,90 €
25. Geschichteter Ziegenkäse-Basilikum-Taler unter der Walnuss-Honig-Kruste an buntem Salatbouquet mit Himbeer- und Kürbiskerndressing 12,90 €
26. Großer Salatteller in Kürbiskerndressing mit gebratenen Putenbruststreifen und Mini-Röggelchen 12,90 €
 ohne Putenstreifen 9,90 €
27. Gemüsepfanne Porto: Zucchini, Kirschtomaten und Knoblauch in Portwein geschwenkt mit Kartoffel-Tomatentorpenade-Burger 13,80 €

28. Knuspriges Sellerieschnitzel mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise, Kroketten und Salat 12,80 €




Deftiges aus Großmutter's Küche

29. Der Wiesengrundhammer:

Großes Schmetterlingskotelett (ca. 500 Gramm) mit Röstzwiebeln, knusprigen Bratkartoffeln, Spiegelei und dicken Bohnen

◆ □ 18,80 €

30. Eine Reihe Spareribs „24h sous vide gegart“ mit Röstzwiebeln, dicken Bohnen und Bratkartoffeln ◆ □ 13,90 €
31. Landknechtsteller: Kotelett mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Gartensalat ◆ □ 13,90 €
32. Räucherkotelett im Speckmantel gebraten mit Bratkartoffeln und dicken Bohnen ◆ □ 14,90 €
33. Großmutter's Rinderroulade mit Speck und Zwiebeln gefüllt, mit Bratkartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse ◆ □ 16,40 €

Leckere Nudelgerichte

34. Forstmeisterpfanne:

Spätzle mit Steinpilzen und Rahm geschwenkt, mit hausgeräucherten Hirschschenken garniert und Gartensalat

◆ 15,80 €



35. ohne Hirschschenken

13,30 €

36. Vollkornpfanne: In Kürbiskernöl geschwenkte Nudeln mit Putenstreifen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Champignons und Salat 13,50 €



37. ohne Putenstreifen und der Salat mit Kürbiskerndressing 11,40 €

38. Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkruste überbacken, Sauce Hollandaise, Mandelbroccoli und Kroketten 19,80 €

Kindergerichte

39.	Schnitzel mit Pommes und Salat	7,80 €
40.	Putensteak mit Erbsen-Möhren und Salzkartoffeln	7,80 €
41.	Puten-Cordonbleu, Kroketten und Salat	8,60 €
42.	Fischstäbchen mit Pommes und Salat	7,50 €
43.	Putenstreifen mit Spätzle, Broccoli und Champignons in Rahm geschwenkt	7,80 €
44.	Portion Pommes mit Mayo und Ketchup	3,50 €

◆ mit Konservierungsstoffen □ mit Antioxidationsmitteln ⌘ mit Phosphat
● mit Farbstoff Beta-Carotin ⚭ mit Milcheiweiß