

Herzlich Willkommen



Mein Team & ich freuen uns, Sie in unserem familiär geführten Landhotel begrüßen zu dürfen.

Wir hoffen sehr, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Im Januar 2019 habe ich in Scharfenberg meine berufliche Heimat gefunden.

Hier kocht der Chef noch selbst. Ich Erik Toupal bin seit 2009 gelernter Koch und habe meine Leidenschaft zum Beruf gemacht.

Mein Anspruch ist es, eine hohe Qualität auf den Teller zu bringen. Dafür verwende ich hochwertige, frische und saisonale Zutaten.

Um die Qualität und frische garantieren zu können, wird es bei mir nur noch eine kleine Auswahl an Gerichten geben, die dauerhaft auf der Speisekarte zu finden sind. Ich werde zukünftig in kürzeren Abständen die Speisekarte der Nachfrage und den besonderen Angeboten anpassen.

Gern steht Ihnen meine Lebensgefährtin Marina Stahl mit ihrem gesamten Serviceteam für alle Fragen, Anregungen und Wünsche zur Seite.

Folgende Räume haben wir für verschiedenste Anlässe zur Verfügung.

- Frühstücksraum bis 16 Personen
- Kleiner Saal bis 50 Personen
- Großer Saal mit Bühne bis 120 Personen
- Biergarten mit 60 Plätzen

Bei Fragen zum Thema Reservierungen, Feiern, Tagungen und Catering sprechen Sie uns ebenfalls gern an.

Genießen Sie schöne Stunden im Landhotel Schnier.
Erik Toupal & Team

Suppe und Vorspeise

Rinderkraftbrühe

6,80€

mit Gemüsebrunoise

und Markklöschen

dazu frisches Landbaguette

Honig-Nuss Camembert

10,30€

Camembert unter der

Walnuss-Haselnuss-Honig Kruste

an Blattsalaten mit Preiselbeer-Birnen-Vinaigrette

dazu Landbaguette

Gebackener Fetakäse

12,90€

Fetakäse im Kräuter-Panko-Panade

auf Pfannengemüse

dazu Landbaguette

Thymian und Rosmarin
und Salatbeilage mit Landbaguette

dazu Kräuterdip

*Auch für den
kleinen
Hunger*

Salate

Hähnchensalat

17,40€ Bunte Blattsalate mit Gurke, Tomate, knackigen roten Linsen, Zucchini-Paprikawürfeln, gebratenen Champignons, 4 gebratene Streifen vom Hähnchenbrustfilet und Hausdressing

Der Vegetarische

15,20€ Bunte Blattsalate mit Gurke, Tomate, Zucchini-Paprikawürfeln, knackigen roten Linsen gebratenen Champignons und Hausdressing

Salat mit geräucherter Lachs

Zucchini-Paprikawürfeln, knackigen roten Linsen
gezupften Lachsfilet, Croutons und Hausdressing

Beilagensalat

4,90€

Zu allen Salaten
reichen wir
frisches
Landbaguette

Das Geheimnis unseres
Hausdressings
Unser Hausdressing wird von
unseren Gästen sehr geschätzt. Wir
haben eine ganz besondere
Rezeptur, doch diese ist unser
Familiengeheimnis.

Leckeres vom Grill und
aus dem Schmortopf

Schnier`s Currywurst

9,40€ Scharfenberger Rostbratwurst von
Dietmar Meyer mit Currysoße
nach Hausrezeptur,
Pommes Frites und Mayonaise

2 kleine Rinderrouladen zart geschmort

20,50€

klassisch gefüllt mit

Gürkchen, Speck und Zwiebel

an

kräftiger Soße mit Spitzkohl in Rahm

Pfeffersteak vom Kalbsrücken

27,60€

200g Steak vom

Kalbsrücken rosa gebraten

an Pfefferrahmsoße mit Pfannengemüse

Picata Milanese vom Hähnchen

18,30€

Hähnchenbrustfilet in

Parmesan-Eihülle auf hausgemachter

Tomatensoße mit Zucchini Gemüse

Wählen Sie dazu aus unseren Beilagen

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte unverzüglich an.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

SCHNITZEL SPEZIALITÄTEN

Für unsere Schnitzel verwenden wir frischen Schweinerücken und panieren ihn in Panko Panade. Diese Panade kommt aus Japan und es wird nur das Innenteil des

Alle Schnitzel wahlweise auch als:

Klassisches Schnitzel vom Kalbsrücken	+ 4,90€
Hähnchenschnitzel in Knusperpanade	+ 1,50€
Sellerieschnitzel in Panko-Panade (vegetarisch)	-
4,90€	

(Preise bleiben am Schnitzeltag gleich)

Wald und Wiesenschnitzel

18,40€- mit frisch gebratenen Champignons,
klassischer Sauce Hollandaise und Beilagensalat

Wirtshaus Schnitzel

20,90€ mit frisch gebratenen Champignons,
krossem Bacon, Spiegelei,
Willinger Landbiersoße und Beilagensalat

Zwiebelschnitzel

16,10€ mit frisch geschmorten Zwiebeln und
Beilagensalat

Schnitzel Wiener Art“

Schnitzel Spezial

16,90€ mit Schinken-Schmand-Sauce dazu
Beilagensalat

Cordon Bleu

17,70€ gefüllt mit Schwarzwälder Rohschinken
und Edamer
dazu Beilagensalat

Puszta Schnitzel

15,90€ mit Tomaten-Paprika-Sauce dazu
Beilagensalat

Hawaii Schnitzel

15,80€ mit fruchtiger Curry-Ananassoße dazu
Beilagensalat

Jägerschnitzel

16,10€ mit frisch gebratenen Champignons in
Rahm dazu Beilagensalat

Beilagen

Wählen Sie dazu aus unseren

Schnitzel überbacken

Camembert Schnitzel

19,10€ gratiniert mit Preiselbeeren und
Camembert dazu Beilagensalat

Al Capone

19,10€ gratiniert mit frischen Tomatenwürfeln
und Mozzarella dazu Beilagensalat

Mykonos

19,20€ gratiniert mit Oliven und Fetakäse
dazu Beilagensalat

Ananas und Gouda
Beilagensalat

dazu

Wählen Sie dazu aus unseren Beilagen

Beilagen zur Auswahl

Steak Fries	4,20€
Pommes Frites	3,50€
6 Kartoffelkroketten	3,50€
Pfannenkartoffeln	4,30€
Bratkartoffeln	4,50€

Aperitifs


<u>Lillet Wild Berry</u>	0,2l	6,20€
Lillet mit Wildberry und frischen Beeren		
<u>Aperol Sprizz</u>	0,2l	
6,20€ Aperol, Sekt, Mineralwasser		
<u>„Hugo“</u>	0,2l	6,20€
Sekt mit Limette, Minze, Holunderblütensirup und Mineralwasser		

Warsteiner Bier

Ein Sauerländer Original erobert die Welt. Die Biere der Warsteiner Brauerei findet man heute rund um den Globus. Sie werden nur 23KM entfernt von hier gebraut.

Bier und Alkoholfreies

Biere vom Fass

Warsteiner Premium Pilsener	0,3l 3,20€ 4,10€	0,4l
Frühkölch	0,2l 2,60€	
König Ludwig Weissbier hell / alkoholfrei	0,5l 4,90€	
Willinger Landbier dunkel	0,25l 3,00€	

Flaschenbiere

Warsteiner Herb alkoholfrei	0,33l	3,20€
Isenbeck Malz	0,33l	3,20€
Warsteiner Radler naturtrüb/alkoholfrei	0,33l 3,30€	

Alkoholfreies

Rhodus Gourmet Mineralwasser

Afri Cola / Afri Cola Zuckerfrei	0,3l 3,10€ 4,00€	0,4l
Bluna Orange / Bluna Zitrone	0,3l 3,10€ 4,00€	0,4l
Rhodium Apfelschorle	0,3l 3,30€ 4,10€	0,4l
Karaffe Wasser mit Zitrone & Minze	0,7l 6,00€	
Karaffe Wasser mit Himbeeren & Minze	0,7l 6,50€	

Säfte & Eistee

Apfelsaft Naturtrüb / Maracujasaft / Rhabarbersaft	0,3l	3,70€
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	
3,30€		
Elephant Bay Eistee	0,33l	
3,90€ Pfirsich/ Zitrone/Granatapfel/Blaubeere		

Kaffeespezialitäten von Heimbs und Heißgetränke

Kaffee Creme
3,40€ Aromatischer Kaffee

Heimbs Kaffee Entkoffeiniert
3,60€

Cappuccino mit aufgeschäumter Milch
3,90€

Schokochino
4,20€ feine heiße Schokolade mit Espresso

Milchkaffee
4,00€

Espresso
3,00€ mild aromatisch

Espresso Macchiato
3,20€ mit
aufgeschäumter Milch

Doppelter Espresso 4,20€

Latte Macchiato
4,00€ mit aufgeschäumter Milch und Espresso

Heiße Schokolade

3,60€

Heiße Schokolade mit Sahne

4,00€

Heiße Zitrone

3,00€

KEO Tee

3,70€

Darjeeling – schwarzer Tee / Nanaminze / Waldbeere /
Rooibusch Vanille /

Insel der Sinne – Ayurvedischer Kräutertee / Grüner Tee

Spirituosen

Korn

2cl

2,30€

Wacholder

2cl

2,30€

Eierlikör

2cl

2,50€

Malteser Aquavit

2cl

2,90€

Williams der Brennerei Prinz 3,40€	2cl	
Marille der Brennerei Prinz 3,40€	2cl	
Remy Martin V.S.O.P. 3,50€	2cl	
Chivas Regal Scotch	2cl	3,50€
Underberg 2,30€	2cl	
Kümmerling 2,30€	2cl	
Jägermeister 2,80€	2cl	
Fernet Branca	2cl	2,90€
Averna	2cl	2,90€
Ramazotti 2,90€	2cl	
Sambuca	2cl	2,70€
Ouzo 2,60€	2cl	
Baileys	2cl	2,40€