

Vorspeisen



Holzrichters Wildbratwurst aus eigener Jagd
hausgemacht, an Kartoffelstampf und Pfifferlingen, mit
Preiselbeeren und Jus
15,90

Französisches Schneckenpfännchen
sechs Weinbergschnecken im Pfännchen, mit
Schalotten-Kräuterbutter gratiniert
und Weißbrotgitter
12,50

Carpaccio vom Rinderfilet
hauchdünnes Rinderfilet an kleinem Salatsträußchen,
serviert mit Limonenöl und Tête de Moine
13,90

Feines vom Lachs
Scheiben vom Rauchlachs, serviert auf
warmen Reibekuchen mit Kräuterschmand und
marktfrischem Salatbouquet
14,90

Unsere Lieblingsuppen

Festtagssüppchen

kräftige Rinderkraftbrühe
mit Eierstich

6,90

Pfifferlingrahmsuppe

unter einem Sahnehäubchen

7,90

Cremsüppchen vom Iserlohner Senf

mit Zwiebeljulienne und Crostini

7,90

Karotten– Ingwersüppchen

mit Parmaschinken–Chesterstange

7,90

Asiatische Kokossuppe (leicht scharf)

mit Gemüsejulienne und
vegetarischer Frühlingsrolle

7,90

Den Anfang macht...



Heimische Rehkeule

rosa gebraten und ganz zart, unter einer
Walnuss-Semmelbrösel-Haube mit
Wacholderjus, rahmigem Wirsing und
Pommes dauphine

31,90



Halbe Bauernente

knusprige Bauernente aus dem Ofenrohr
mit kräftiger Jus an
Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

26,90



Wildschweinrücken „Waidmanns Art“

Steak vom Rücken mit einer leckeren Senfkruste auf
Spitzkohlgemüse und Mandel-Spätzle

29,90

Für Fischliebhaber und Vegetarier

Lachsfilet „Finesse“

unter einer Kräuterkruste mit schaumiger Rieslingsauce,
auf Blattspinat und Butterkartoffeln
25,90

Zanderfilet

auf der Haut kross gebratenes Filet vom Zander
an leichter Limonensauce, serviert mit Wonnekraut
und Kartoffelstampf
26,90

Quinoabratlinge

mit Kräutern und Gemüse zubereitet
an einem Salatreigen in Himbeervinaigrette,
gerösteten Kernen und Sauerrahm
- vegetarisch -
18,90

Steinpilzravioli á la crème

an Pfifferlingen in Rahm mit geschmolzenen Tomaten,
dazu Parmesan und Pflücksalat
- vegetarisch -
19,90

Hausgemachter Gemüseburgerpatty im Rosmarinbun

mit Mango-Zwiebelrelish an herzhaftem Salatreigen,
mit knusprigen Kartoffelwedges
- vegetarisch -
21,90

Empfehlungen unseres Küchenchefs

Vitello Tonnato

zarte Scheiben vom Kalb,
an cremiger Thunfisch-Kapernsauce
und einem Salatsträußchen
14,90

Holzrichters Caesar Salat

marktfrischer Salat der Saison
mit Caesar Dressing,
Kirschtomaten und Parmesan-Hobel,
serviert mit Knoblauch - Speck Crôutons
wahlweise mit

Streifen vom Rinderrücken

17,90

oder

Poulardenbrust mit leichter Honignote und Sesam

15,90

Geschmorte Ochsenbäckchen

in Spätburgundersauce
eine kulinarische Spezialität,
auf pikantem Gemüseragout mit Pilzen und Paprika,
dazu servieren wir Zwiebel-Kartoffelstampf
25,90

Gegrillte Riesengarnelen

auf cremigem Steinpilz-Risotto an hausgemachtem Pesto
und Pflücksalat
23,50



Echte Bachforelle „Müllerin Art“

aus dem nahen Versetal bei Lüdenscheid servieren wir fangfrische
Bachforelle, klassisch mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter
und Salat mit Joghurt Dressing
18,50

Holzrichters Klassiker

Surf und Turf

feines Filet vom Charolais Rind, medium gebraten,,
mit Riesengarnelen, garniert mit glasierten Kirschtomaten
und Sc.Choron, dazu servieren wir Pommes frites
40,90

Lendchen König Ludwig

drei Medaillons vom Schweinelendchen mit frisch
geschwenkten Champignons aus der Pfanne, köstlicher
Sc. Hollandaise, Pommes dauphine und einem Salat
26,75 (Kleine Portion € 24,75)

Gutsherrensteak (240g Rohgewicht)

saftiges Rumpsteak vom argentinischen Hochlandrind
mit gebackenen Zwiebelringen,
Kräuterbutter und Pommes frites
30,50

Lammrücken Provencale

rosa gebratener Lammrücken mit Kräutern verfeinert,
auf Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin
36,50

Aus eigener Jagd...



Veserder Wildtopf

eine Spezialität unseres Hauses. Edelragout vom frisch erlegten Wild mit geheimen Gewürzen in Rotwein-Waldpilz-Sauce, dazu servieren wir hausgemachte Klöße, Apfelkompott und Preiselbeeren
26,90



Braten vom Schwarzkittel

das heimische Schwarzwild treibt sein Unwesen rund um Vesperde. Es durchwühlt und rodet Wiesen und Felder um an eiweißreiche und natürliche Nahrung zu gelangen. Durch seine urige Lebensart wird der Wildschweinbraten zum Genuss. Wir servieren ihn mit Apfelrotkohl, frischen Pfifferlingen, Preiselbeerbonbon, Portweinsauce und Pommes macaire
27,90



Wildburger „Diana“

230gr. feinstes Burgerfleisch aus heimischer Jagd mit Steakhouse Pommes, Pfifferlingen, Preiselbeeren und Salatbouquet
22,90



Wildschweinpfeffer

dieses Rezept kannte nur unsere Großmutter und wird seit 4 Generationen weitergegeben. Eine dunkle Einbrenne verleiht dem Ragout eine besondere Note mit Wirsinggemüse, Waldpilzen aus der Pfanne, Kräutern und handgeschabten Spätzle wird es serviert
25,90

Traditionell

Klassische Rinderroulade

mit Speck und Zwiebeln geschmort in eigener Sauce serviert
an Apfelrotkohl und Butterkartoffeln
und einem Bohnensalat
21,90

Veserder Krüstchen

Traditionsschnitzel in luftiger Panade mit Champignons
in Rahm, Spiegelei, Salatgarnitur und Pommes frites
18,50

Kross gebratener Schweinebauch

unseren Schweinebauch garen wir etwa 20 Stunden in
Salzwasser, mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern.
Anschließend krossen wir die Haut unter unserem Beifer.
Als Beilage reichen wir Speckwirsing, eine dunkle Jus und
selbstverständlich Klöße.
21,50

Filetspitzen in Rahm

zarte Spitzen vom Rinder- und Schweinefilet in
Champignonrahm mit Röstinchen und einem Salat
22,50

Rosa gebratenes Roastbeef

ganz fettarm, zart rosa in dünnen Scheiben (kalt)
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln
aus der großen Pfanne
20,50

Gerne können Sie jedes Gericht zu den Öffnungszeiten bis 13.45 und am Abend bis 21.00 Uhr bestellen,
am Sonntag nimmt unsere Küche Ihre Bestellungen bis 19:00 entgegen.

Bei Änderungen oder Umbestellungen innerhalb eines Gerichtes, erlauben wir uns gegebenenfalls einen
Aufpreis zu berechnen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Service und der gesetzlichen MwSt.

Gerne helfen wir Ihnen, bei Unverträglichkeiten das passende Gericht zu finden.



Verehrte Gäste,

auch in der 5. Generation befassen wir uns als Familie mit unserer Ausrichtung auf die nächste Generation. Für unsere Zukunft schreiben wir uns mehr denn je das Thema regionale und nachhaltige Speisen auf unsere Fahnen. Regional bedeutet für uns, den direkten Zugriff auf Produkte die in unserem Restaurant angeboten werden. Dabei arbeiten wir eng mit unseren Lieferanten zusammen und betreiben selbst bei der Beschaffung von Wildfleisch großen Aufwand.

Unser Wild

Als Pächter und Mitpächter der Jagdreviere in Vesperde und Rennerde hegen, pflegen, bejagen und verarbeiten wir vor Ort unser Wild. Jedes der von uns angebotenen Wildgerichte ist durch die Familie lückenlos nachvollziehbar. Darauf sind wir stolz.

Unser Fisch

Gleiches gilt für unsere Forellen. Hierbei handelt es sich um echte Bachforellen aus dem nahen Versetal bei Lüdenscheid.

Hierzu schreibt Herr Kaiser, Betreiber der Forellenzucht Versetal:

"Wir züchten mit Liebe frische Forellen aus natürlicher Quelle."

Mit viel Erfahrung, Engagement und Einsatz hat Michael Kaiser in den vergangenen 30 Jahren im Versetal eine erfolgreiche Forellenzucht aufgebaut. Seine hohe Fachkompetenz und die große Leidenschaft für die Zucht von gesunden und schmackhaften Speisefischen garantieren eine außergewöhnliche Qualität und besonderen Genuss.

Unser Geflügel

Ebenso werden wir zukünftig Geflügel aus der Region beziehen.

Hierbei handelt es sich um sog. Masthühner, die in einem Auslauf ausschliesslich mit verschiedenem Gemüse, Obst und natürlichen Produkten, wie Mais oder Hafer gefüttert werden. Jedem unserer strahlend weißen Hühner ist daher seine Gesundheit und die gute Haltung anzusehen.

Unser Wein

„Wein hat ein Gedächtnis. Er merkt sich gleichwohl glühende Hitze, wie Kühle, neblige Morgen. Jede Jahreszeit wird konserviert. Ein guter Önologe fühlt sich während der Reife in einen Jahrgang hinein, ruft sich Vegetationsverläufe früherer Jahrgänge in Erinnerung, hat immer das Idealbild des künftigen Weins auf der Zunge und spürt intuitiv, wann der perfekte Lesetag ist. Ich vertraue meinen Sinnen mehr als nüchternen Laborwerten und akzeptiere keine Kompromisse.“

Stefan Gerhard*, Kellermeister und Wächter des behutsamen Umgangs mit den wertvollen Trauben
(*verantwortlich für den pestizid - und herbizidfreien Anbau der Trauben von über 90 Winzerfamilien)

Weißweine

2018 Sommeracher Müller Thurgau QbA
trocken – harmonisch – zartfruchtigem Nachhall
7,90

2018 Sommeracher Müller Thurgau QbA, halbtrocken
harmonisch – fruchtig – weich
7,90

2017 St. Valentin Weissburgunder, trocken
Vanille – Röstaromen – mineralischer Opulenz
7,90

2017 St. Valentin Riesling, trocken
Zitrus – Ananas – Quitte – wenig Säure
8,50

2017 Selsam & Schneider Silvaner, trocken
Ausgewogene Frucht – wenig Säure – Honig – Karamell.
8,50

Rotweine

2017 Sommeracher Katzenkopf Domina, trocken
zig – elegante Holznote – feinherbe Bittermandelnote
9,50

2018 St. Valentin Regent, fruchtig
vollreife Kirschen – Pflaumen – Zedernholznote
8,90

2018 “Familiengewächs” Schwarzriesling QbA, trocken
Leichter Rotwein – Kirschen – Waldbeeren
8,90

2018 “Familiengewächs” Spätburgunder QbA, trocken
Würzige Kirsch – sanften Tannine – saftiger Frucht.
8,90

Roséweine

2015 Rotling “Sommerlust“, fruchtig
roten Sommerfrüchten – elegantes Fruchtspiel
7,50

Dessert

Milk & Honey

Hausgemachtes Joghurteis, an Bio – Joghurt, Wildblütenhonig, etwas Sahne und Walnussbruch

8,50

Eis und Heiß

zart schmelzendes Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne und Mandelkrokant

8,50

Tarte von der Valrhona Schokolade

kleiner Schokoladenkuchen mit Haselnuss Eis und saisonalem Früchteragout

8,50

Nuss an Nuss

große Kugeln feinstes Walnusseis mit einem Schuss Eierlikör, Nüssen und Sahne

8,50

Karamellierte Creme brulee

mit Himbeersorbet

8,50

Für unsere Kinder

Kleine Eisvariation mit Smarties und Waffel

3,50

Holzrichters Digestif Spezialitäten

Edelbrennerei A.J. Dirker

Haselnuß-Geist 40% 2cl

Ausgezeichnet mit der Goldmedaille

World-Spirits-Award 2004 in Bad Kleinkirchheim

Ausgezeichnet mit der Goldmedaille

World-Spirits-Award 2007 in Klagenfurt

5,20

Waldhimbeer-Geist 40% 2cl

Ausgezeichnet mit der Goldmedaille

World-Spirits-Award 2004 in Bad Kleinkirchheim

7,20

Williams-Christ-Birne "Auslese" 50% 2cl

- Limitiertes Kontingent! -

Sonderabfüllung aus handgepflückten 1A Qualitätsbirnen

7,20

Williams-Christbirnenbrand 45%

World-Spirits-Award 2004 in Bad Kleinkirchheim

5,20

Mollebuschbirnenbrand 40% 2 cl

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille

World-Spirits-Award 2004 in Bad Kleinkirchheim

Ausgezeichnet mit der Bronzemedaille

Destillata 2002 in Wien und DLG-Preis in Bronze 1998

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille

World-Spirits-Award 2007 in Klagenfurt

5,20

Obstler 40% 2cl

Brand aus Äpfeln und Birnen

5,20

Edition St. Valentin

Sechs fruchtige und lebendige Individualisten sind nach dem Schutzpatron der Sommeracher Winzer benannt. Die Edition St. Valentin beinhaltet Rebsorten Weine für vielfältige, unkomplizierte Genussgelegenheiten.

Edition St. Valentin RIESLING trocken
Citrusfrucht, pikante Frische, perfekter Sommerwein
26,00

Edition St. Valentin WEISSBURGUNDER trocken
Duft nach Pfirsich und grüner Melone, mineralischer Schmelz, frisches Finale
26,50

Edition St. Valentin BACCHUS fruchtig
Duft nach Holunder und Papaya, Citrusfrische mit weicher Säure und exotischer Süße
25,50

Sommeracher ROTLING fruchtig
Fruchtiger Duft nach roten Sommerfrüchten, spritzig und lebendig mit ausgewogenem Säure –
Restsüßespiel
23,00

Edition St. Valentin REGENT fruchtig
Duft nach dunklen Waldfrüchten, samtiger Geschmack.
27,40

Edition St. Valentin DOMINA trocken
ein fruchtiger Rotwein, passend nicht nur zur italienischen Küche
29,00

Fränkische Klassiker

Die klassischen Lagenweine sind ein Spiegel der Eigenarten der unterschiedlichen Weinberglagen.

Mineralität, Eleganz und Körper, das sind die Attribute, die die verschiedenen Lagenweine im Bocksbeutel auszeichnen so einzigartig – typisch fränkisch...

Weisswein

2017 Sommeracher Katzenkopf

SILVANER Kabinett trocken

A 11,00%, R 6,80 g/l, S 6,80 g/l

Apfel und Birne mit viel Mineralität, der typische Franke
29,50

2015 Sommeracher Katzenkopf

RIESLING Kabinett trocken

A 12,00%, R 7,70 g/l, S 7,90 g/l

Pfirsich, Aprikose und Zitrone – rassig und spritzig
28,90

Rotwein

2017 Sommeracher Katzenkopf

DOMINA trocken

A 12,80%, R 4,00 g/l, S 4,70 g/l

rubinrot, würziger Dominaduft, elegant Holznote feinherbe Bittermandelnote
im Abgang, der ideale Begleiter zu unseren Wild und Geflügelgerichten

31,90

2015 Familiengewächs

SCHWARZRIESLING trocken

A 13,0%, R 4,50 g/l, S 3,90 g/l

Duft von Herzkirschen & Vanille, sehr fein, der ideale Begleiter zu Rind & Wild

31,50

2015 Weinreich E1NS

MERLOT trocken

A 14,0%, R 4,80 g/l, S 4,20 g/l

Typischer Merlot, kräftiges Aroma, dunkle Trauben

34,50

2013 Sommeracher Katzenkopf

SPÄTBURGUNDER trocken

A 14,0%, R 4,80 g/l, S 4,20 g/l

Kräftiges Aroma, dunkle Trauben

33,50

2015 Familiengewächs Spätburgunder „S“

SPÄTBURGUNDER trocken / Erstes Gewächs!

A 14,0%, R 4,60 g/l, S 4,10 g/l

Kräftiges Aroma, dunkle Trauben

44,90

Familiengewächse

Ausgewählte Rebparzellen, alte Rebbestände, deutlich reduzierte Erträge und ein teilweiser Ausbau im Holzfass, sind die Grundlage für alle Familiengewächse.

Ein eigens eingerichteter Qualitätszirkel stellt Reife, Konzentration und Aromatik in den Vordergrund.

Weisswein

2015 Weinreich E1NS

SILVANER trocken

Apfel & Birnennote, schöne Honigfülle, zarte Vanillenote

35,90

2015 Familiengewächse

WEISSER BURGUNDER trocken

Banane mit zarter Vanillenote, seidiger Abgang

35,50

2015 Familiengewächs

SAUVIGNON BLANC trocken

Apfel und Citrus Aromen, wunderbar fruchtiger Geschmack

37,90

2014 Selsam & Schneider

Escherndorfer Lump

RIESLING trocken

Ausgewogene Frucht, wenig Säure, Aromen von Honig bis Karamell

42,50

Rotwein

2015 Familiengewächs

SPÄTBURGUNDER trocken

A 13,50%, R 1,40 g/l, S 4,60 g/l

Der filigrane Verführer! Würzig und voller Harmonie

41,90

2016 Familiengewächs

DOMINA trocken

A 14,00%, R 3,70 g/l, S 5,40 g/l

reife, dunkle Früchte, feine Tannine und leichte Vanillenote

41,50

2015 Familiengewächs

CUVÉE CABERNET trocken

A 13,50%, R 1,00 g/l, S 5,20 g/l

dunkle vollreife Kirschen und Pflaumen, Kraftpaket mit Struktur und leichter Zedernholznote

44,90

Supremus

Eine besondere Herausforderung in jedem Jahrgang sind unsere Supremus – Weine. Minimalste Erträge, subtile Mineralität und hohe Komplexität – mit jedem Schluck lassen sich neue Nuancen entdecken.

Das ist das Ergebnis von viel Arbeit und Aufmerksamkeit, die wir unserem Besten zukommen lassen.

Supremus – das sind markante Weine, Charakterköpfe, die Kraft und Fülle vereinen.

Große Weine, die Geschichten erzählen können.

2012 Sommeracher Katzenkopf

SILVANER Spätlese trocken -SUPREMUS-

A 13,14%, R 3,60 g/l, S 7,50 g/l

Finessreiches Spiel der Aromen, zuerst in der Nase, dann am Gaumen. Der Wein stimuliert die Sinne und die Phantasie. Glasklar strukturiert mit kraftvoller Länge. Säure und Süße stehen in schöner Balance.

45,50

2012 Sommeracher Katzenkopf

SPÄTBURGUNDER trocken -SUPREMUS-

A 14,50%, R 2,00 g/l, S 5,00 g/l

Tiefdunkles Rubinrot, Herzkirschen und dunkle Waldbeeren, enorme Dichte. Die Holz- und Röstaromen versprechen eine lange Zukunft.

50,90

Weine, die Geschichte schreiben...

Entstanden aus der gemeinsamen Begeisterung zweier Winzer für ihren Wein. Mit Leidenschaft, Erinnerung und Phantasie komponieren, was die Natur uns an Bestem schenkt – „Wunderbar“!

...packend und präzise in Struktur und Mundgefühl. Kraftvoll und mineralisch im Auftritt.

Ihr selbstbewusster, trockener Charakter wirkt raffiniert und cremig und eröffnet neue Geschmackshorizonte.

Wunderbar betont auf bestechende Weise den typischen Herkunfts- und Terroir Charakter der Sommeracher Weine.

2012 WUNDERBAR

A 14,30%, R 3,70 g/l, S 5,40 g/l

WEISSWEIN CUVÉE

50,90

2012 WUNDERBAR

A 17,00%, R 0,4 g/l, S 4,30 g/l

ROTWEIN CUVÉE,

55,90

Internationale Weine

Der Wein ist der Lehrmeister des guten Geschmacks, und da er zu einer inneren Aufmerksamkeit erzieht, ist er der Befreier des Geistes und der Erleuchter des Verstandes. Und schließlich ist der Wein Symbol und Mittel einer sozialen Verbrüderung. Zwischen den Gästen wird der Tisch zu einer Plattform der Gemeinschaft, und der Becher, der die Runde macht, erfüllt uns mit Nachsicht und Sympathie für unseren Nachbarn.

Paul Claudel

Spanien

2011 El Guardian Gran Reserva
63,00

Italien

2013 Bricciano Chianti Classico
Toscana
Chianti Classico DOCG
La Casa di Bricciano
13,00% A
48,00

2013 Bricciano Chianti Classico Riserva
Toscana
Chianti Classico Riserva DOCG
La Casa di Bricciano
13,3% A
68,00

2013 Salcalai Amarone Classico
Venetien
Valpolicella DOC
Cantina Salvalai
15,00% A
68,00

2011 Dacapo Barolo 2011
Piemont
Barolo DOCG
Az. Agricola Dacapo
15,00% A
65,00

2016 Rosso di Montalcino
Toscana
Montalcino DOC
Collosorbo
14,00% A
62,00

Frankreich

Burgund

2016 Arnoux - Savigny Lès Beaune Pimentiers
Savigny Lès Beaune AC
Domaine Arnoux Père et Fils
Pinot Noir
64,50

2016 Les Malandes Chablis
Chablis AC
Domaine des Malandes
Chardonnay
58,90

Bordeaux

2014 Chateau Ciccac
Bordeaux
Haut Médoc AOC Cru Bourgeois
Chateau Cissac
Cabernet Sauvignon, Merlot
13,00% Alkohol
78,20

2015 Chateau Lalande de Gravet
Saint Emilion Grand Cru AC
Chateau Lalande de Gravet
Merlet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
89,50

2011 Chateau la Bessane
Margaux
112,00

Loire

2018 Domaine des Brosses Sancerre
Sancerre AC
Domaine des Brosses
Sauvignon
48,90

Rhone

2017 Jaume Chateauneuf du Pape Vieux Terron
Chateauneuf du Pape AC
Vignobles Alain Jaume
Grenache Noir, Syrah Mourvèdre
78,90

2016 Domaine Grand Romane Gigondas
Gigondas AC
Domaine Pierre Amadieu
Grenache, Syrah & Mourvedre
64,20

Champagner

0,750 Champagne

Rosé Premier Cru Brut Champagne Pascal Doquet, Vertus, FRANKREICH

Alkohol 12,5% Vol.

89,00

0,750 Champagne

”HORIZON”

Blanc de Blancs Chardonnay

brut Champagne Pascal Doquet , S.A. Vertus, FRANKREICH

Alkohol 12,5% Vol.

75,00

0,375 Champagne

”HORIZON”, Blanc de Blancs Chardonnay

brut Champagne Pascal Doquet , S.A. Vertus, FRANKREICH

Alkohol 12,5% Vol.

38,50

0,750 Champagne

Ruinart brut

Alkohol 12,0% Vol.

Reims France

99,00

0,750 Champagne

Ruinart Rosé Premier Cru

Alkohol 12,5% Vol.

119,00

Cremant / Schaumwein

0,750 Cremant

Silvaner Brut, FRANKEN

Alkohol 12,5% Vol.

39,90

0,750 Sommeracher

Frizzante Perlwein, FRANKEN

Alkohol 11,0%

32,50