

*Sehr verehrter Gast,*

*das Schloss Hotel Holzrichter ist ein Familienunternehmen, das mittlerweile auf eine Tradition von 100 Jahren stolz zurück blicken kann.*

*Gemäß dieser Tradition sind wir stets bemüht Ihren Aufenthalt im Schloss Hotel Holzrichter zu einem unvergesslichen Augenblick werden zu lassen.*

*Daher hoffen wir, dass Ihnen Ihr Besuch bei uns ebenso viel Freude bereiten wird wie uns.*

*In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein paar schöne Stunden und natürlich*

*Guten Appetit!*

*Ihre  
Familie Holzrichter*



## *Vorspeisen*

*Holzrichters Wildbratwurst aus eigener Jagd  
hausgemacht, an Kartoffelstampf und Pfifferlingen, mit  
Preiselbeeren und Jus, M,*

€ 14,90



*Französisches Schneckenpfännchen  
sechs Weinbergschnecken im Pfännchen, mit  
Schalotten-Kräuterbutter gratiniert  
und Weißbrotgitter G, M, W*

€ 11,50



*Carpaccio vom Rinderfilet  
hauchdünnes Rinderfilet an kleinem Salatsträußchen  
mit Pesto und Parmesanhobel Sch*

€ 13,90



*Feines vom Lachs  
zarte Scheiben vom Rauchlachs,  
an Salatbouquet und Reibplätzchen F*

€ 13,90

## *Unsere Lieblingssuppen*

*Festtagssüppchen*  
*kräftige Rinderkraftbrühe*  
*mit Eierstich* *E, M, Sel*

€ 6,50



*Pfifferlingrahmsuppe*  
*unter einem Sahnehäubchen* *M, Sel*

€ 7,90



*Cremesüppchen vom Iserlohner Senf*  
*mit Zwiebeljulienne und Crostini* *G, M, Sel*

€ 7,90



*Karotten– Ingwersüppchen*  
*mit Parmaschinken-Chesterstange* *G, M, Sel*

€ 7,90



*Asiatische Kokossuppe (leicht scharf)*  
*mit Gemüsejulienne und*  
*vegetarischer Frühlingsrolle* *G, M, Sel*

€ 7,80

## *Den Anfang macht...*

### *Heimische Rehkeule*

*Rosa gebraten und ganz zart, unter einer  
Walnuss-Semmelbrösel-Haube mit  
Wacholderjus, rahmigen Wirsing und  
Pommes dauphine* M, G, E, Sch

€ 31,90



### *Halbe Bauernente*

*knusprige Bauernente aus dem Ofenrohr  
mit kräftiger Jus an  
Apfelrotkraut und Kartoffelklößen*  
G, E, Su

€ 26,90



*Wildschweinrücken „Waidmanns Art“  
Steak vom Rücken mit einer leckeren Senfkruste auf  
Spitzkohlgemüse und Mandel-Spätzle*

M, E, G, Sch

€ 29,90



## *Für Fischliebhaber und Vegetarier*

*Lachsfilet „Finesse“  
unter einer Kräuterkruste mit schaumiger Rieslingsauce,  
auf buntem Julienne-Gemüse mit feiner Butternote  
und Kräutergnocchi F, M*

€ 24,90



*Zanderfilet  
auf der Haut kross gebratenes Filet vom Zander  
an leichter Limonensauce  
serviert mit Petersilienkartoffeln,  
und einem bunten Salat G, F, M, Sch*

€ 25,90



*Gegrillte Riesengarnelen  
auf cremigem Steinpilz-Risotto, Pesto  
und Pflücksalat G, F, K*

€ 23,50



*Süßkartoffel-Gemüsecurry  
würzig-fruchtiges vegetarisches Curry  
an zweierlei Reis*

- vegetarisch -

€ 16,90



*Steinpilzravioli à la crème  
mit geschmolzenen Tomaten, dazu Parmesan,  
Pfifferlinge in Rahm und Pflücksalat  
M, G, E*

- vegetarisch -

€ 18,90



*Empfehlungen  
unseres Küchenchefs:*

*Vitello Tonnato*  
zarte Scheiben vom Kalb,  
an cremiger Thunfisch-Kapernsauce  
und einem Salatsträußchen G, F, M

€ 14,90



*Holzrichters Salatteller*  
Salat der Saison  
mit Iserlohner Thomas-Senf Dressing,  
Kirschtomaten und Parmesan-Hobel,  
serviert mit Knoblauch-Baguette G, M  
Wahlweise mit

*Streifen vom Rinderrücken*  
€ 17,90

oder

*Poulardenbrust mit leichter Honignote und Sesam* se  
€ 15,90



*Geschmorte Ochsenbäckchen*  
in Spätburgundersauce  
eine kulinarische Spezialität,  
auf pikantem Gemüseragout mit Pilzen und Paprika,  
dazu servieren wir Zwiebel-Kartoffelstampf  
G, E

€ 25,90



## *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*

*G, M, E, W, K*

*€ 40,90*



### *Lendchen König Ludwig*

*drei Medaillons vom Schweinelendchen mit frisch  
geschwenkten Champignons aus der Pfanne, köstlicher  
Sc. Hollandaise, Pommes dauphine und einem Salat *M, E**

*€ 24,75 (Kleine Portion € 22,75)*



### *Gutsherrensteak (230g Rohgewicht)*

*saftiges Rumpsteak vom argentinischen Hochlandrind  
mit gebackenen Zwiebelringen,  
Kräuterbutter und Pommes frites *M, G**

*€ 29,50*



### *Kalbsfilet vom Simmentaler Rind*

*gebratenes Kalbsfilet an leckerer Morchelrahmsauce,  
an grünem Spargel und Kräuter-Pommes Dauphine *G**

*€ 33,50*



## *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 G, M*

€ 25,50



### *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 G, M*

€ 27,90



### *Wildburger „Diana“*

*230gr. feinstes Burgerfleisch aus heimischer Jagd mit Steakhouse Pommes, Pfifferlingen, Preiselbeeren und Salatbouquet G, M*

€ 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 G, M, E*

€ 25,75



## *Traditionell*

*Klassische Rinderroulade  
mit Speck und Zwiebeln geschmort  
in eigener Sauce serviert  
an Apfelrotkohl und Butterkartoffeln  
und einem bunten Salat G, M*

€ 21,90



### *Veserder Krüstchen*

*Traditionsschnitzel in luftiger Panade mit Champignons  
in Rahm, Spiegelei, Salatgarnitur und Pommes frites G, E, M*

€ 17,50



*Rindertafelspitz „Klassisch“  
gesottene Scheiben vom Rind mit Bouillongemüse,  
frittierten Kartoffelwürfeln und Meerrettichsauce G, M, Sel*

€ 19,90



### *Filetspitzen in Rahm*

*zarte Spitzen vom Rinder- und Schweinefilet in  
Champignonrahm mit Röstinchen  
und einem Salat G, M*

€ 22,50



*Rosa gebratenes Roastbeef  
ganz fettarm, zart rosa in dünnen Scheiben (kalt)  
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln  
aus der großen Pfanne E, M,*

€ 19,50



## *Allergen Kennzeichnung*

- G*      *glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (Urweizen)*
- E*      *Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- F*      *Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- K*      *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- N*      *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- S*      *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- M*      *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose*
- Sch*     *Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Erd-, Hasel-, Cashew-, Pecan- und Walnüsse, Mandeln, Pistazien und Maccadamia*
- Sel*     *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- Se*     *Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- L*      *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- W*      *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, Muscheln, Miesmuscheln, Schnecken*
- Su*     *Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l)*