



HARTMANN'S
WIRTSHAUS

Heimat | Hausgemacht | Hochwertig

Wir stehen für gute, ehrliche und regionale Wirtshausküche
mitten im Ruhrgebiet.

Bei uns finden Sie deftige, typische Rezepte aus dem Ruhrgebiet,
Westfalen, Süddeutschland und Österreich, Steaks,
traditionelle Wirtshausklassiker
und leichte Gerichte.

Heimische Wurzeln sind uns wichtig, daher beziehen wir den
Großteil unserer Grundprodukte und Getränke aus der Region
und von handwerklichen Erzeugern.

Willkommen zu Hause!



davor

Obazda mit Brezn	6,90
Westfälischer Schinken Rote Zwiebeln Schmalz Butter Landbrot	9,50
Tatar vom Simmentaler Fleckvieh direkt aus dem Wolf Landeier Schalotten Kapern Cornichons Landbrot	12,50
Hausgebeizter Lachs-Tatar Röstitaler Feldsalat Wasabi-Mayonaise	13,50
Garnelenpfännchen Knoblauch Kräuter Bergmannssalz Olivenöl	11,00
Bouillion vom Eiffeler Tafelspitz Frittaten Gemüseeinlage	4,50
Gulaschsuppe von der Eifeler Färsche	5,00
Zwiebelsuppe mit Käsekruste	5,00



Salat

Kleiner gemischter Salat

Joghurtdressing 4,00

Schwäbischer Kartoffelsalat

Erdäpfel | Schalotten | Senf | Öl | Essig 4,00

Kaisersalat

knackige Salatherzen | Parmesan | Brot 9,50
mit Kikok-Hähnchenbruststreifen 13,50

Ziegenpeter

gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel
Thymianhonig | Preiselbeer-Dressing 13,50

vegetarisch

Gesunder Teller

Grillgemüse | Folienkartoffel | Salat 11,50

Käsespätzle nach Allgäuer Art

Spätzle | Bergkäse | Zwiebeln 10,50



Wirtshausklassiker

Wirtshausbrett

Kalter Braten | Westfälischer Schinken | Obazda
Westfalenjungs, Schinkenmettenden und Blutwurst
vom Metzger Thiers | Käse | Cornichons
Butter | Schmalz | Landbrot

12,50

Nürnberger Röstwürtl

Kartoffelpüree | Bayreuther Landbierkraut
Moritz Fiege-Schwarzbiersoße

11,50

Original Vinzenzmurrer Münchner Leberkäse

Bratkartoffeln | Spiegelei

12,50

Schweinshaxe

Kartoffelpüree | Bayreuther Landbierkraut

13,50

Krustenbraten

Kartoffelpüree | Bayreuther Landbierkraut
Moritz Fiege-Schwarzbiersoße

14,50

Wirtshausgulasch Bochumer Art

mit Moritz Fiege Bernstein abgerundet | Spätzle | Salat

15,50

½ Ente

Honigkruste vom Imker Olaf aus Langendreer
Apfelrotkohl | Knödel

19,50

Zwiebelrostbraten

Australisches Angus Pastoral 180 g | Röstzwiebeln
Moritz Fiege-Schwarzbiersoße | Bratkartoffeln | Salat

21,50



Steaks vom Lavasteingrill

Heritage Angus Beef Canada

Hüftsteak | 250 g

19,50

Australian Angus Pastoral Beef

Roastbeef | mit Fettdeckel serviert | 250 g

25,00

Simmentaler Fleckvieh Premium Selection

Entrecote | 350 g

27,50

Simmentaler Fleckvieh Premium Selection

Filet | 200 g

29,00

und dazu

Pommes frites | Kroketten | Röstitaler 3,00

Bratkartoffeln mit Speck | Zwiebeln | Butter 3,50

Folienkartoffel 4,00

Grillgemüse 4,00

Cremiger Spinat mit Knoblauch | Sahne | Olivenöl 4,00

Prinzessbohnen mit Speck | Zwiebeln 4,00

Zwiebeln geröstet oder geschmort 3,00

Champignons mit Zwiebeln 3,50

Pfeffersoße 2,50

Champignonrahmsoße 2,50



vom münsterländer **Kalb**

Original Wienerschnitzel

Kalbsrücken | Kartoffelsalat

20,50

Münchner Schnitzel

Kalbsrücken | Meerrettich | Kartoffelsalat

22,50

Cordon Bleu

Kalbsrücken | Westfälischer Schinken

Bergkäse | Bratkartoffeln | Salat

24,50

das Beste vom Eichenhof-**Schwein**

Schnitzel Wiener Art

Schweinerücken | Pommes frites | Salat

14,50

Champignonrahmschnitzel

Schweinerücken | Champignonrahm

Kroketten | Salat

15,50

Jägerschnitzel

Schweinerücken | Jägersoße

Bratkartoffeln | Salat

15,50

Schweinefilet

Pfeffersauce | Kroketten | Salat

19,50

vom ostwestfälischen **Gockel**

Hähnchenbrustfilet

Kikok-Hähnchen | Kroketten

Grillgemüse | Salat | Kräuterbutter

17,50



und danach

Vanilleeis mal anders

Kürbiskernöl | Sahne | geröstete Kürbiskerne 5,00

Vanilleeis

Heiße Kirschen | Sahne 4,50

Waffel mit heißen Kirschen

Vanilleeis | Schlagsahne 5,50

Warmer Apfelstrudel

5,00

Palatschinken

Preiselbeeren oder Marillenmarmelade 5,00

Kaiserschmarrn (Zubereitungszeit 20-30 min.)

7,00

mit Zwetschgenröster 8,00

* Alle Preise in € inkl. MwSt.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne in einer separaten Karte von unserem Personal.