
Gasthaus Pilling

seit 1724



Gutbürgerliche Küche
aus Altenas ältester Gaststätte



Gutbürgerliche Küche

Willkommen im Gasthaus Pilling.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

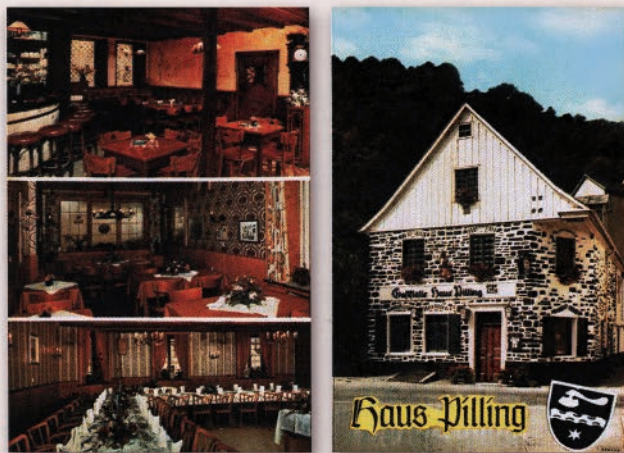
Des Weiteren bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Menüs und kalten/warmen Buffets für Ihre Feiern in unseren Räumlichkeiten.



Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Ihr Team Pilling

Genauere Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage



*Nettestr. 18, 58762 Altena
Telefon: 02352 - 24 55 9
E-Mail: info@haus-pilling.de*

www.haus-pilling.de

Gasthaus Pilling

seit 1724

Gasthaus Pilling

Mit seiner anerkannt guten Küche ist das Haus Pilling als älteste Gaststätte vor Ort ein echtes Stück Altena.

Seit 1724 besteht dieses Gasthaus mit seiner besonderen und urtümlichen Atmosphäre mitten im Nettetal.

Das schmucke, alte Haus mit seinen meterdicken Wänden aus schwerem Bruchstein ist seit

sieben Generationen die Heimat hiesiger Gastwirte und seit jeher ein angesehenes Bürgerlokal sowie Stammhaus der angesehenen Drahtzieher-Gilde und den alten Drahtrollenbesitzern, den Reidemeistern.

Wandmalerei, Balken und die berühmte Klettersäule erzählen viel vom geschäftigen Treiben und Frohsinn der Altenaer Bürger.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit in unseren Räumen und guten Appetit!

Haus Pilling -
im Herzen des
Nettetal.



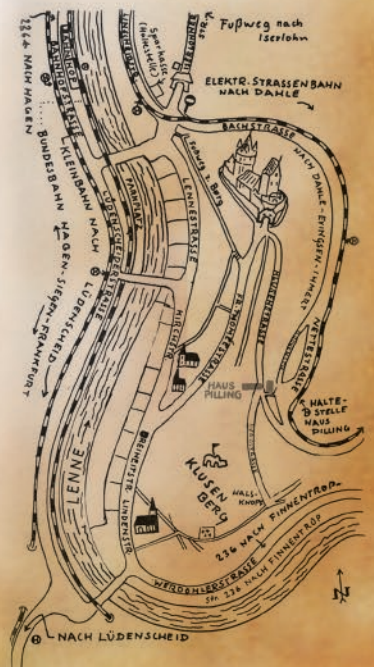
Die älteste Gaststätte der Stadt Altena ist das Haus Pilling mitten im Nettetal. Seit jeher war es das Versammlungslokal der Drahtzieher und Reidemeister und ein angesehenes Bürgerlokal.



Wände, Balken und die berühmte Klettersäule können viel vom geschäftigen Tun und Frohsinn der alten Altenaer Bürger erzählen. In den neuhergerichteten Räumen ist ein guter Teil der historischen Begebenheiten festgehalten.

Wer die Stadt Altena mit der Burg besucht, sollte es nicht veräumen, auch dem Hause Pilling einen Besuch abzustatten. Von der Burg erreicht man Haus Pilling in 4 Minuten die Klusenstraße immer bergab. Von der großen Lennebrücke sind es 12 Fußgängerminuten oder 5 Minuten Straßenbahnfahrt ab Stadtparkasse. Auch aus der Richtung Dahle (Kohlberghaus des SGD) ist Haus Pilling mit der Straßenbahn zu erreichen. (Halte- stelle vor dem Hause)

Eine gute reichhaltige Küche und gepflegte Getränke aller Art stehen für das leibliche Wohl der Gäste bereit. Ein kleiner Saal steht für geschlossene Feste und Tagungen bis 80 Personen zur Verfügung.
Haus Pilling ist ein Stück Alt-Altena.



Haus Pilling bleibt in der Familie

Seit Januar 2020 unter neuer Führung



Patrick Hochstein und Marie Kebernik übernehmen das Gasthaus von Franz-Georg Brillert.



Das älteste Gasthaus in Altena und im Märkischen Kreis, Haus Pilling in der Nette, steht unter neuer Leitung. Patrick Hochstein (24 und Enkel von F.G. Brillert) und seine Lebensgefährtin Marie Kebernik (23) führen nun das Gasthaus und setzen damit die Familientradition nahtlos fort.



Das neue Wirtspaar arbeitet schon einige Jahre mit viel Freude und Elan im Haus Pilling und freut sich, nun ganz die Führung und Verantwortung für die Traditionsgaststätte übernommen zu haben.



Es gibt nicht viele vergleichbare Häuser, die sich rühmen können, seit 1724 ein Stück Orts- und vielleicht sogar Heimatgeschichte zu sein. 1996 fassten Renate und Franz-Georg Brillert durch Kontakte zum damaligen Chef der Iserlohner Brauerei, Dr. Alfons Meier, den Mut, sich dort als Wirtsleute selbstständig zu machen.



Ihre Zufriedenheit ist uns wichtig!



*Als Ihre Traditionsgaststätte
liegt es uns am Herzen, dass Sie sich bei uns rundum
wohlfühlen.*

*Daher freuen wir uns auch, wenn Sie uns ein
Feedback geben.*

*Lob, ein paar Worte zu Ihrer Zufriedenheit über
Service und Speisen, aber auch Anregungen oder Ver-
besserungswünsche sind uns daher immer herzlich
willkommen.*

Sprechen Sie uns gern direkt im Gasthaus an.

*Und wenn es Ihnen gefallen hat,
empfehlen Sie uns gern weiter, z.B. auf Facebook
(wo Sie auch immer aktuelle News finden)
oder auch über
eine Rezension bei Google.*



Herzlichen Dank und guten Appetit!

Ihr Team Pilling

Gasthaus Pilling
seit 1724

Gesund und fit

Großer Salat
mit Käse, Schinken und Thunfisch * G, E, F, M, 2
12,50 €

Großer Salat mit Putenbrust * E, G
15,50 €



Alle Salate wahlweise mit Balsamico- Dressing
oder Joghurt-Dressing



Große Ofenkartoffel
mit Sour Cream im Salatnest * G, Sel, 2, 8
12,90 €



Wahlweise mit
Putenbrust 16,90 € Räucherlachs * F, 2 18,90 €

Frische Gemüsepfanne
mit Paprika, Zucchini, Champignons in
pikanter Tomaten-Knoblauchsauce * Sel
15,50 €



Wahlweise mit Gouda oder Feta* überbacken
(* aus Kuhmilch)
16,90 €



Diese Gerichte können wir auf Wunsch vegan zubereiten

Gasthaus Pilling
seit 1724

Vorspeisen

Westfälische Kartoffelsuppe
mit Mettwurst * G, M, Sch, Sel

7,50 €

Tomaten-Paprikasuppe * G, M, N

7,50 €



Kleiner gemischter Salat * G

4,50 €



Für den kleinen Hunger

Currybockwurst mit Pommes und Mayonnaise * G, E, M, Sel, 2

11,50 €

Frisch gebackener Camembert auf Toast * G, E, M, Sel, 1

12,50 €

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und Salat * G, E, M

12,50 €



Diese Gerichte können wir auf Wunsch vegan zubereiten

Gasthaus Pilling
seit 1724

Spezialitäten des Hauses

Annelieses Festtagsschnitzel
mit Schmorzwiebeln, Bacon und Champignons
in Rahmsauce * G, E, M, Z

mit einem Schnitzel
16,90 €

oder
S

mit zwei Schnitzeln
22,90 €

Anneliese Pilling (Foto 1974)

Seit 1955 leitete
sie das Gasthaus
Pilling, kochte
selbst und war die
gute Seele des Hause.



Ihr zum Gedenken
servieren wir ihr
Festtagsschnitzel.
„Danke, Anneliese!“



Gebratene Kalbsleber
auf Kartoffelpüree mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln,
mit Preiselbeeren garniert * G, E, M, 1

22,90 €

Pillingpfanne
Schnitzel mit Birne und Camembert überbacken,
mit Preiselbeeren garniert * G, E, M, 1

19,90 €

Matjes nach Hausfrauenart
mit Bratkartoffeln und Mixed Pickles

16,90 €

Zu unseren Schnitzeln reichen wir wahlweise
Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

Gasthaus Pilling

seit 1724

Westfälische Spezialitäten

Himmel und Erde

*Gebratene Blutwurst auf Kartoffelstampf
mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln * G, 2, 3*

15,90 €

Sauerländer Hausmacher Sülze

*mit Remoulade, Bratkartoffeln und Mixed Pickles * G, E, M, Sel, 2, 8*

14,50 €

Potthucke

*mit Schinken und Schwarzbrot,
dazu Rübenkraut und Apfelmus * G, E, M, Z*

15,50 €



Potthucke, auch Puffer genannt, ist ein typisches Kartoffelgericht aus dem Sauerland. Wörtlich bedeutet es: „Das, was im Topf hockt“, da sich dieses Gericht leicht am Boden festbackt. In Kochbüchern wird es heute meist als „Sauerländer Potthucke“ bezeichnet.

Der im Ofen gebackene Teig aus geriebenen Kartoffeln galt früher als Arme-Leute-Essen. In den vergangenen Jahren findet man das Gericht immer häufiger, leicht veredelt in Sauerländer Spezialrestaurants. Zur Potthucke schmeckt besonders gut Schinken, Schwarzbrot und ein frischer Salat. Natürlich darf auch ein kühles Sauerländer Bier nicht fehlen.

Wir empfehlen ein frisch gezapftes Grevensteiner.



Gasthaus Pilling
seit 1724

Schnitzel von Schwein, Pute oder vegi

Käse-Schnitzel * G, E, M, N

16,90 €

Hawaii-Schnitzel

mit Ananas und Käse überbacken, mit Preiselbeeren * G, E, M, N

16,90 €

Kröstchen

Schnitzel mit gebratenen Pilzen, Zwiebeln und einem Spiegelei * G, E, M, N

19,90 €

Spinat-Schnitzel

mit Blattspinat, abgeschmeckt mit Zwiebeln und Knoblauch, wahlweise mit Feta (aus Kuhmilch) oder Gouda überbacken * G, E, M, N

19,90 €

Zwiebel-Schnitzel

mit gebratenen Zwiebeln * G, E, M, N

19,90 €



Putenschnitzel berechnen wir mit 2,00 € Aufpreis



Kleiner Beilagen-Salat

4,50 €



Zu unseren Schnitzeln reichen wir wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln.

Gasthaus Pilling
seit 1724

Schnitzel von Schwein und Pute

Schnitzel Wiener Art
mit Pommes Frites und Salatbeilage* G, E, M



14,50 €

Pfefferrahm-Schnitzel
mit einer Pfefferrahmsauce mit Speck und Pfefferkörnern* G, E, M, 3, 2

16,50 €

Champignon-Rahmschnitzel
mit einer Rahmsauce auf frischen Champignons* G, E, M

17,90 €

Paprika-Rahmschnitzel
Schnitzel mit einer pikanten, leicht scharfen
Paprikarahmsauce* G, E, M

16,50 €



Putenschnitzel berechnen wir mit 2,00 € Aufpreis



Kleiner Beilagen-Salat

4,50 €



Zu unseren Schnitzeln reichen wir wahlweise
Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln.



Diese Gerichte können wir auf Wunsch vegan zubereiten

Gasthaus Pilling
seit 1724

Desserts

Warmes Schokoküchlein
mit Vanilleeis, Sahne und frischen Früchten ^{*G, E, M, N}
9,90 €

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis ^{*G, E, M, N}
9,90 €



Eine Kugel Eis ^{*12}
2,00 €

..... Wahlweise mit:

Schokoladensauce
1,50 €

Sahne
1,20 €

Warme Fruchtsauce
2,80 €

Eierlikör
2,00 €



Gebackene Apfelringe mit Vanille-Sauce
8,50 €

Gasthaus Pilling
seit 1724

Biere - Frisch gezapft

Veltins Pilsener 0,2 l		2,00 €
Veltins Pilsener 0,3 l		2,80 €
Veltins Pilsener 0,5 l		4,40 €
Grevensteiner 0,2 l		2,00 €
Grevensteiner 0,3 l		2,80 €
Grevensteiner 0,5 l		4,40 €

Biere aus der Flasche

Maisel's Weisse 0,5 l (hell/dunkel)	4,50 €
Maisel's Weisse 0,5 l (alkoholfrei)	4,50 €
Veltins alkoholfrei 0,33 l	2,90 €
Veltins Radler 0,33 l (alkoholfrei)	2,90 €



Wein und Sekt

Weißwein 0,2 l	4,90 €
Rosé 0,2 l	4,90 €
Rotwein 0,2 l	4,90 €
Piccolo 0,2 l	4,90 €
Sekt 0,75 l	19,90 €

Gasthaus Pilling
seit 1724

Alkoholfreie Getränke

<i>Veltins Fassbrause Zitrone</i>	2,90 €
<i>Veltins Fassbrause Holunder</i>	2,90 €
<i>Gerolsteiner Mineralwasser 0,25 l (Flasche)</i>	2,50 €
<i>Gerolsteiner Mineralwasser 0,75 l (Flasche)</i>	6,90 €
<i>Cola, Fanta, Mezzo mix, Sprite 0,3 l (Flasche)</i>	2,90 €
<i>Saft 0,2 l</i>	3,00 €
<i>Saftschorle 0,25 l</i>	2,50 €
<i>Sangrita 2 cl</i>	2,00 €
<i>Vita Malz 0,33 l (Flasche)</i>	2,90 €

Warmgetränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,50 €
<i>Cappuccino</i>	2,90 €
<i>Espresso</i>	2,20 €
<i>Kakao</i>	2,50 €
<i>Kakao mit Sahne</i>	3,00 €
<i>Tote Tante (Kakao mit Amaretto, Rum oder Baileys)</i>	3,50 €
<i>Tee</i>	2,50 €
<i>Heiße Zitrone</i>	2,50 €
<i>Grog</i>	3,50 €
<i>Eierpunsch</i>	3,90 €
<i>Glühwein (nach Norddeutschem Rezept)</i>	3,90 €

Gasthaus Pilling
seit 1724

Rezept zur Herstellung des „edlen Knickebein's“

Ein Getränk der ehrwürdigen Friedrich-Wilhelms-
cessen am 14. August 1869, in Versform, vom ehem.
Hauptmann C. Felthaus überliefert.

Notwendige Zutaten:

Bols-Liköre, einzugießen in dieser Reihenfolge:

- 1) Pfefferminze (Farbe grün)
- 2) Prinzenkirsche (Farbe rot)
- 3) Curacao (Farbe weiß)

Zum Eingießen benötigen Sie einen sehr feinen Eingießer.
Sanft das Gesöff am Glasrand einlaufen lassen!

Der unterschiedliche Alkoholgehalt der Liköre sorgt für
die gewünschte Farbtrennung im Glas.

Verwendbar ist nur das echte Bols-Glas.

Als Krönung und Abschluss kommt auf das gefüllte
Knickebein-Glas ein rohes Eigelb. Es muss sehr vorsichtig
aufgelegt werden. Eine Prise Kaffeemehl und etwas Pfeffer
auf das Eigelb beenden die Vorbereitung.

Geschrieben zum Bungernfest der Gesellschaft: 29.6.1996



Gasthaus Pilling
seit 1724

Spirituosen

<i>Knickebein 2 cl</i>	3,90 €
<i>Korn 2 cl</i>	1,80 €
<i>Wacholder 2 cl</i>	1,80 €
<i>Strubbeliger 2 cl</i>	1,80 €
<i>Altenaer Zögertropfen 2 cl</i>	1,80 €
<i>Eversbusch 2 cl</i>	1,80 €
<i>Malteser 2 cl</i>	2,20 €
<i>Löwentor 2 cl</i>	1,80 €
<i>Linie 2 cl</i>	2,40 €
<i>Ouzo 2 cl</i>	1,80 €
<i>Tequila 2 cl</i>	2,00 €
<i>Wodka 2 cl</i>	2,00 €
<i>Kümmerling 2 cl</i>	2,00 €
<i>Underberg 2 cl</i>	2,00 €
<i>Jägermeister 2 cl</i>	2,50 €
<i>Jägermeister Manifest 2 cl</i>	2,30 €
<i>Fernet 2 cl</i>	1,80 €
<i>Ossenkämper 2 cl</i>	1,80 €
<i>Ramazotti 2 cl</i>	2,30 €
<i>Genever 2 cl</i>	1,80 €
<i>Baileys 2 cl</i>	1,80 €
<i>Likör 43'er 2 cl</i>	2,00 €
<i>Obstler 2 cl</i>	2,00 €
<i>Williams Birne 2 cl</i>	2,00 €
<i>Grappa 2 cl</i>	2,30 €
<i>Calvados 2 cl</i>	2,30 €
<i>Whiskey 2 cl</i>	2,30 €
<i>Rum 2 cl</i>	2,00 €
<i>Bacardi 2 cl</i>	2,00 €
<i>Mariacron 2 cl</i>	1,80 €

Gasthaus Pilling
seit 1724

Mit uns ist „Gut-Feiern“!



Nutzen Sie unseren
Catering - Partyservice

*Als Ihre Traditionsgaststätte
liegt es uns am Herzen, dass es Ihnen schmeckt und
Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.*

*Doch auch zuhause oder auf einer größeren Feier
müssen Sie auf unsere Küche nicht verzichten!*

*Wir bieten Ihnen für Hochzeiten, Geburtstage, Fami-
lienfeiern aller Art, aber auch Firmenevents, oder
was es sonst noch zu feiern gibt, von 10 bis 350 Personen
unser beliebtes Catering an.*



*Zusätzlich können wir Ihnen mit unserem
Rundum-sorglos-Partypaket
auch Möbel, Ton und Lichttechnik, Personal-
bereitstellung, Geschirr und Gläser anbieten.*

*Sprechen Sie uns gern darauf an
um mehr zu erfahren.*

Ihr Team Pilling

Gasthaus Pilling
seit 1724

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!

*Patrick, Marie und
das gesamte Pilling-Team*



Gasthaus Pilling
seit 1724

* Allergene und Zusatzstoffe (Kennzeichnung)

Aus gesetzlichen Gründen und zu Ihrer Sicherheit, so Sie unter Unverträglichkeiten / Allergien leiden, entnehmen Sie hier bitte die Übersetzung der jeweils hinter dem * klein angegebenen Inhaltsstoffe.

Bei Fragen oder Unsicherheiten sprechen Sie uns gern an.

* Allergen-Kennzeichnung

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

* Zusatzstoffe (Auszug der Zusatzstofftabelle mit den bei uns ausgewiesenen Stoffen)

- 1** = mit Farbstoff
- 2** = mit Konservierungsstoffen oder konserviert
- 3** = mit Antioxidationsmitteln
- 4** = mit Geschmacksverstärkern
- 8** = mit Süßmitteln
- 12** = mit Milcheiweiß

Taurin ist ein weiterer (und für nicht Unverträgliche wichtiger) Zusatzstoff in unserer täglichen Nahrung. Es findet sich u.a. in Geflügel (Huhn mehr als Pute), Leber, Muskelfleisch vom Rind, in Schweinefleisch und Thunfisch (Menge in ansteigender Reihenfolge steigend)

Wir haben auf die ausdrückliche Kennzeichnung „koffeinhaltig“ bei allen Kaffegetränken nicht noch zusätzlich hingewiesen, da Sie dies auch so wissen werden.

Gleiches gilt für Zucker und Süßstoffe bei Getränken wie Coca Cola, Fanta, Saftchorle, Säften...

Gasthaus Pilling
seit 1724