

November.....



Mittwochs und donnerstags

**»SPARERIBS ZUM SATTESSEN«**

Frisch zubereitet, mit verschiedenen Dips und Beilagen.

Freitag: 03.+10.+17.+ 24.11.2017 Mittwoch: 29.11.2017

**»WILDSPEZIALITÄTEN«** (s. Innenseite: Wildbuffets)

Dezember.....

Mittwoch: 06.+13.12.2017

**»WILDSPEZIALITÄTEN«** (s. Innenseite: Wildbuffets)

**WEIHNACHTLICHE GENUSSZEIT**

Es duftet nach Zimt, Nelken und Orangen. Weihnachtliche Klänge, liebevoll geschmückte Räume und ein warmer Punsch laden zur vorweihnachtlichen Zeit ein.

Freitag: 01.+08.+15.+22.12.2017

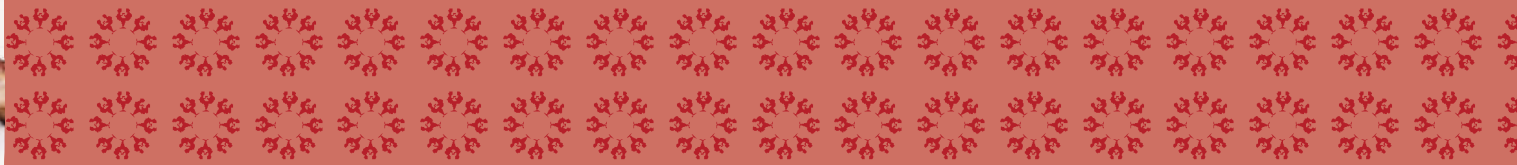
Samstag: 02. + eventuell noch 23.12.2017

**»UNSER WEIHNACHTSSPECIAL«**

Eine schöne Bescherung! Genießen Sie mit ihren Mitarbeitern und Kollegen – Clubs, Stammtischen und Freunden – ein kulinarisches Buffet und lassen Sie sich im Anschluss durch unseren DJ zur stimmungsvollen Weihnachtsparty einladen.

An beiden Weihnachts-Feiertagen servieren wir Ihnen ab 12.00 Uhr ein festliches Weihnachtsbuffet.

Am 2. Feiertag genießen Sie unser festliches Weihnachtsbuffet auch am Abend ab 18:00 Uhr.



Im November und Dezember  
(jeweils ab 4 Pers. auf Vorbestellung)  
**ROMANTISCHE »FONDUE-ABENDE«**  
Ein schöner Abend mit Freunden.  
**»GANS GUT«**  
Wir servieren ofenfrische Gänse aus bäuerlicher Aufzucht.

Landhaus  
Wimmelbücker



Restaurant • Festsaal • Catering

Druffeler Straße 115 • 33397 Rietberg

Fon 0 52 44 . 2523 • Fax -18 88

E-Mail: info@wimmelbuecker.de

**Öffnungszeiten:**

Täglich ab 16.30 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

Sonntag von 11.00–14.00 Uhr und ab 16.30 Uhr

Küche ab 18.00 Uhr

Nicht nur der Gast, auch der Wirt mit seinem Team braucht eine Rast. Wir haben vom 27.12.2017 bis einschl. 10.01.2018 geschlossen. Ab Donnerstag, den 11.01.2018 sind wir wieder für Sie da.

[www.wimmelbuecker.de](http://www.wimmelbuecker.de)



Jetzt Facebook-Fan werden:  
Landhaus Wimmelbücker

*Kulinarischer  
Kalender*  
Juli bis Dezember 2017



Landhaus  
Wimmelbücker



Fotos: www.foto1.de

Liebe Landhaus-Wimmelbücker-Freunde,  
endlich lockt die Biergartensaison – und unsere Landhaus-  
küche mit regionalen und frisch präsentierten Köstlichkeiten.

## Juli.....

So schmeckt der westfälische Sommer:  
»FRISCHER FISCH, SAISONALES GARTEN-  
GEMÜSE, KNACKIGE SALATE UND FRISCHE  
PFIFFERLINGE AUS UNSEREN WÄLDERN«  
ergänzen das Angebot in unserer reichhaltigen Speisekarte.



Mittwoch und Donnerstag  
04.+05.07.2017  
12.+13.07.2017  
»SCHNITZELEIEN«  
Wählen Sie aus unserer  
Schnitzel-Sonderkarte Ihr  
spezielles Schnitzel aus!  
Inkl. Beilagen für 10,90 Euro.

Wir haben Betriebsurlaub von Montag, 17.07.2017 bis  
einschl. Mittwoch, 02.08.2017

## August.....

»START IN DIE PFIFFERLINGSSAISON«  
Alles rund um das bräunliche Gold aus unseren Wäldern ...

Ab dem 09.08.2017,  
backen wir für Sie  
mittwochs und  
donnerstags  
»PFANNKUCHEN  
WIE BEI MUTTERN ...«

Immer frisch. Mal herzhaft, mal süß, mit Pfifferlingen,  
Zwiebeln oder Räucherlachs.



Genießen Sie am Freitag, 11.08., sowie 25.08.2017  
unser »GROSSES BARBEQUE-BUFFET«.



Hausmarinierte Steaks vom Schwenk-  
grill – Gambas, Fischfilets, frische  
Salate, Antipasti uvm. Ein netter  
Abend mit Freunden auf unserer  
Gartenterrasse am Festsaal (bei  
schlechtem Wetter findet alles im großen Festsaal statt).

## September.....

Erleben Sie bei uns den Spätsommer mit  
»FEDERWEISSEN, EDLEN WEINEN UND  
HAUSGEMACHTEN ZWIEBELKUCHEN«



Mittwochs und donnerstags  
»GAMBAS ZUM SATTESSEN«  
Mit verschiedenen Dips immer  
frisch vom Grill

Freitag: 08.09.2017, ab 18:00 Uhr  
Erleben Sie, wie wir Ihnen ein leckeres Spanferkel  
grillen. »SPANFERKELESSEN« auf unserer  
Terrasse am Festsaal (bei schlechtem Wetter findet alles  
im großen Festsaal statt).

Seien Sie am Freitag, 15.09.2017 bei unserem  
»GROSSEN PFIFFERLINGSBUFFET« dabei.  
Frische Pfifferlinge in allen Variationen – dazu Steaks  
und Fischfilets frisch vom Grill. (Bei gutem Wetter findet  
dieses Buffet in unserem Biergarten am Festsaal statt.)



DENKEN SIE SCHON JETZT AN IHRE WEIHNACHTSFEIER:  
Auch in diesem Jahr gibt es wieder unser »Weihnachts-  
special« für Firmen, Clubs, Stammtische, Abteilungen etc.  
[www.wimmelbuecker.de](http://www.wimmelbuecker.de)

TERMINE IN DIESEM JAHR:  
01.12.2017 | 02.12.2017 | 08.12.2017 | 15.12.2017  
22.12.2017 | eventuell noch 23.12.2017

## Oktober.....

Im Oktober servieren wir Ihnen unser  
»KÖNIG LUDWIG HELL« zur Oktoberfestzeit

Den ganzen Oktober  
ENTE TRIFFT HAXE –  
»MAG SIE DIE ENTE, ISST ER DIE HAXE«  
Knusprig gebratene 1/2 Ente aus bäuerlicher Aufzucht  
mit Kraut und Knödeln ganz traditionell zubereitet. Def-  
tige Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce, Kartoffelpüree  
und Sauerkraut serviert. (Reservierung erwünscht).



Sonntag: 15.10.2017 und Sonntag: 22.10.2017  
»FAMILIEN-LUNCH-BUFFET«  
Genießen Sie mit der ganzen Familie einen  
schönen Sonntagvormittag in unserem Landhaus.

Samstag, 28.10.2017  
»CHEESE MEETS WINE«  
Käsespezialitäten und edle Weine präsentiert vom Käse-  
sommelier Conny Steinlage. Weinpräsentation vom Wein-  
haus Korkenzieher – begleitet von sanfter Pianomusik.

»WILD UND EDLER ROTWEIN  
BEI UNS IM LANDHAUS«  
Nun ist auch die Jagd auf Niederwild wie-  
der eröffnet! Der Hochgenuß im Herbst  
und Winter. Wir servieren Ihnen  
köstliche Gerichte von Hase – Fasan  
– Ente – Reh – Schwarzwild – Hirsch-  
und Muffelwild. Das Wild bringt der Wirt  
hier immer direkt von der Jagd selbst ins Haus.



Unsere Wildbuffets:

Fr.: 27.10.2017 | Fr.: 03.+10.+17.+24.11.2017  
Mi.: 29.11.2017 | Mi.: 06.+13.12.2017 | Fr.: 19.+26.01.2018  
Fr.: 02.02.2018 | Fr.: 09.02.2018 (Wildfinale)