

November.....



Mittwochs und donnerstags
(außer Mittwoch 21.11.18 u. Mittwoch 28.11.18)

»SPARERIBS ZUM SATTESSEN«

Frisch zubereitet, mit verschiedenen Dips und Beilagen.

Freitag: 02.+09.+16.11.2018,

Mittwoch: 21.+28.11.2018

»WILDSPEZIALITÄTEN« (s. Innenseite: Wildbuffets)

Dezember.....

Mittwoch: 05.12.2018

»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: 30.11.+07.+14.+21.12.2018

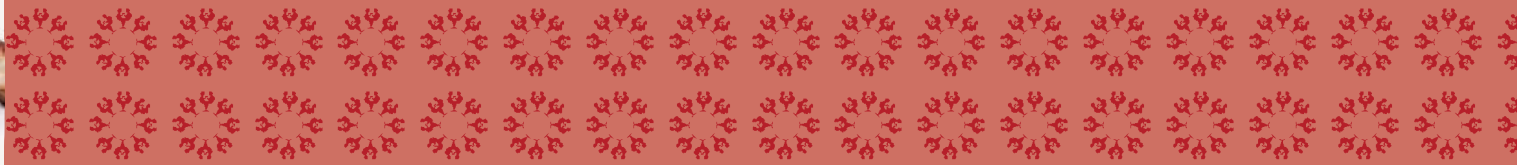
Samstag: 01.(n. o.)+15.+22.(n. o.)12.2018

»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 27.12.2018 bis einschl. 10.01.2019 geschlossen.

Ab Freitag, den 11.01.2019 sind wir wieder für Sie da.

www.wimmelbuecker.de



Jetzt Facebook-Fan werden:
Landhaus Wimmelbücker

Fotos: www.fotolia.de

Kulinarischer
Kalender
Juli bis Dezember 2018



Landhaus
Wimmelbücker



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.

Wir haben Betriebsurlaub von Montag, 09.07.2018 bis
einschl. Mittwoch, 25.07.2018

August.....

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



Mittwochs und donnerstags
backen wir für Sie
»PFANNKUCHEN WIE
BEI MUTTERN ...«

Immer frisch. Mal herz-
haft, mal süß, mit Pfiffer-
lingen, Zwiebeln oder Räucherlachs.

Am Mittwoch, 22.08.2018
präsentieren wir Ihnen
wieder unser »GROSSES
BARBEQUE-BUFFET«.
Hausmarinierte Steaks vom
Schwenkgrill – Gambas, Fi-
schfilets, frische Salate, Antipasti uvm. Ein netter Abend
mit Freunden auf unserer Gartenterrasse am Festsaal *(bei
schlechtem Wetter findet alles im großen Festsaal statt).*



September.....

Mittwochs und donnerstags

»GAMBAS, SO WEIT DAS

AUGE REICHT.« Genießen
Sie die leckere Meeresspezialität
in tollen Variationen.



Seien Sie am Freitag, 07.09.2018 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.)*

Lassen Sie sich am Freitag, 21.09.2018

an unserem »EXKLUSIVEN
FISCH-BUFFET« verwöhnen.

Genießen Sie die Meeresfrüchte
auch mit zarten Fischfilets vom Grill



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

TERMINE IN DIESEM JAHR: 30.11.2018
01.12.2018 (noch offen) | 07.12.2018 | 14.12.2018
15.12.2018 | 21.12.2018 | 22.12.2018 (noch offen)

Oktober.....

Mittwochs und donnerstags

ENTE TRIFFT HAXE –

»MAG SIE DIE ENTE, ISST ER DIE HAXE«

Knusprig gebratene ½ Ente aus bäuerlicher Aufzucht
mit Kraut und Knödeln ganz traditionell zubereitet.
Deftige Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce, Kartoffel-
püree und Sauerkraut serviert. *(Reservierung erwünscht).*

Mittwoch, 03.10.2018 bis Samstag, 13.10.2018

»BAYERISCHE WOCHEN« Deftig bayrisch starten
wir in den Herbst. Freuen Sie sich
auf bayrische Hausmannskost. Dazu
servieren wir leckeres Festbier für
den kleinen und großen Bierdurst.
Genießen Sie unter anderem saftige
Grillhaxe mit Sauerkraut und Brat-
kartoffeln ...



Freitag, 05.10.2018

»BAYRISCHER BUFFET-ABEND«

Sonntag: 14.10.2018 und

Sonntag: 21.10.2018

»FAMILIEN-LUNCH-BUFFET«

Genießen Sie mit der ganzen Familie einen
schönen Sonntagvormittag in unserem Landhaus.



»WILD UND EDLER ROT-
WEIN 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 beliebten Wildbuffets:

Freitag: 19.10.2018 | Freitag: 02.11.2018,
Freitag: 09.11.2018 | Freitag: 16.11.2018
Mittwoch: 21.11.2018 | Mittwoch: 28.11.2018
Mittwoch: 05.12.2018 | Freitag: 18.01.2019
Freitag: 25.01.2019 | Freitag: 01.02.2019
Fr.: 08.02.2019 (Wildfinale)

