

*Verehrte Gäste,*

willkommen im Landhaus Wimmelbücker.

Eine alte, rustikale Schankwirtschaft war vor über 100 Jahren der Anfang unseres heutigen Familienunternehmens.

Gepflegte Gastlichkeit ist im Laufe der Jahrzehnte zur Tradition bei uns gereift. Und diese pflegen wir heute mehr denn je.

Sie, als Gast, sollen sich bei uns wohlfühlen und den Aufenthalt in unserem Hause in guter Erinnerung bewahren.

In angenehmer Atmosphäre möchten wir Sie mit schmackhaften Köstlichkeiten aus unserer bekannten, guten Küche verwöhnen.

Internationale Spirituosen, frisches Bier vom Fass und eine große Auswahl erlesener Weine aus bekannten Anbaugebieten runden Ihre Gaumenfreuden ab.

Wählen sie in Ruhe aus und genießen Sie die Stunden in unserem Landhaus.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen nun einen guten Appetit.

Rita und Heiner Torweihen

# Vorspeisen und kleine Gerichte

## **Italienische Bruschetta**

Ciabatta Baguette mit Tomatenwürfeln, Knoblauch  
Basilikum und Parmesan

Euro 6,90

## **Rucola-Kräuter-Wrap**

mit Räucherlachs auf Antipasti-Salat  
dazu Honigsensauce

Euro 11,30

Für den kleinen Hunger

## **Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce**

mit Lauchzwiebelstreifen, dazu Schmorkohl mit Cranberrys  
und Spätzle

Euro 12,90

## **Landhaus Burger**

mit Rindfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gurke  
Sc. Special

Euro 8,90

## **Sekundensteak vom Rind**

mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten  
Rucola und gehobeltem Parmesan dazu Baguette

Euro 13,20

## **FrISChe Salate der Saison wahlweise mit:**

mariniertem Hähnchenbrustfilet Euro 10,80

gegrillten Champignons nach „Landhaus Art“ Euro 9,80

mit gebratenen Streifen aus der Rinderhüfte Euro 13,20

# Suppen

## **Westfälische Hochzeitssuppe**

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich  
und Blumenkohl

Euro 4,80

## **Wildrahmsuppe**

mit Waldpilzen  
und Sahnehaube

Euro 4,90

## **Wildessenz**

mit Wildkräuterklößchen

Euro 4,90

# Vegetarisch

**Herbstliche Salate mit mariniertem Gemüse**  
in Balsamico  
und kleinen Maultaschen  
gefüllt mit Rietberger Ziegenkäse, Spinat und Honig  
Euro 12,60

**Schwammerlpfanne**  
hausegemachte Semmelknödel  
mit Waldpilzen in Schnittlauchsauce  
Marktgemüse und Kräuterrührei  
Euro 12,80

**Linguinis mit saisonalem Gemüse**  
in Olivenöl geschwenkt, mit frischen Austernpilzen und Kräutersauce  
Euro 11,80

# Frisches aus dem Meer

**Landhaus Fischpfanne**  
Dreierlei Fischfilets  
mit Pommery-Senfsauce  
Zuckerschoten und Petersilienkartoffeln  
Euro 17,90

# Hauptgerichte

**Hähnchenbrustfilet**  
mit Pfirsich und Käse überbacken  
an fruchtiger Currysauce  
dazu ein frischer Saisonsalat  
und Kroketten

Euro 13,20

**„Landhaus“ Rahmschnitzel**  
mit feiner Champignonrahmsauce  
einem bunten Salat  
und Kroketten

Euro 13,80

**Schnitzel „Madagaskar“**  
mit rassiger Pfeffersauce  
dazu Pommes frites und ein bunter Salat

Euro 13,20

**Westfälisches Schnitzel**  
mit Speckstreifen, geschmorten Zwiebeln und Spiegelei  
dazu Bratkartoffeln und frischer Salat der Saison

Euro 13,60

# Hauptgerichte

**Medaillons vom Schweinefilet**  
im Speckmantel  
an Pflaumen-Ingwersauce  
Reibekuchen und Rahmwirsing

Euro 16,60

**Steakteller „Landhaus Wimmelbücker“**  
Steaks vom Rind- Schwein- und Geflügel  
mit feiner Waldpilzsauce  
feinem Gemüse und Bratkartoffeln

Euro 17,20

**Kalbsleber Berliner Art**  
mit Äpfeln und Zwiebeln  
dazu Kartoffelpüree

Euro 14,80

**Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce**  
dazu Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln  
und ein frischer Salat der Saison

Euro 12,80

# Hauptgerichte

## **Rumpsteak vom argentinischen Weiderind**

mit Kräuterbutter  
Mandelbroccoli  
und Bratkartoffeln

Euro 21,90

## **Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind**

mit geschmorten Zwiebeln  
Bratkartoffeln  
und einem frischen Salat der Saison

Euro 21,40

## **Landhaus Grillspieß**

saftige Fleischstücke vom Rind, Schwein und von der Hähnchenbrust  
mit Paprika und Zwiebeln, einer feurigen Paprikasauce  
dazu Pommes frites und ein frischer Gartensalat

Euro 17,80

Hochwild und Niederwild  
aus unseren gemischten Wald- und Feldrevieren

**Jägerteller „Landhaus Wimmelbücker“**

zarter Braten aus der Hirschkeule oder aus der Wildschweinkeule  
mit feiner Wild-Preiselbeersauce, Champignons, gefüllter Birne  
Apfelrotkohl und Krokette

Euro 15,80

**Geschmorte Hirschroulade**

mit roten Zwiebeln und Preiselbeeren gefüllt  
auf Holundersauce mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Euro 17,80

**Jägermeister's Hirschgoulasch  
oder Goulasch vom Wildschwein**

in Wild-Preiselbeersauce  
mit gefüllter Williamsbirne, Apfelrotkohl und Spätzle

Euro 13,90

**Paniertes Wildschweinschnitzel**

mit Wild-Preiselbeersauce  
Preiselbeeren, Mandelbroccoli und Bratkartoffeln

Euro 14,80

**Heiner's Wildspieß**

Wildschweinrücken, Hasenrücken und Entenbrust  
mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Zucchini-scheiben gesteckt  
an Kartoffelpüree, dazu eine Wild-Kirsch-Pfeffersauce

Euro 19,80

**Rosa gebratener Rehrücken**

auf Hagebuttensauce  
mit Rosenkohl und Reibeplätzchen

Euro 26,30



Hochwild und Niederwild  
aus unseren heimischen Wald- und Feldrevieren

**Carpaccio vom Rothirsch**

mit Rucolasalat und frisch geriebenem Parmesan

Euro 12,20

**Wildentenbrust in Pfefferkruste**

an Feldsalat mit Himbeer-Balsamciodressing  
und Reibeplätzchen

Euro 13,40

**Fasanenbrustfilet auf Wirsinggemüse**

mit Feigensauce und Kürbis-Kartoffelstampf

Euro 14,80

**Gewürfelte Hasenkeule**

auf Paprikagemüse  
mit Wildjus und Kartoffelpüree

Euro 14,90

**Druffeler Hasentopf**

mit roten Zwiebeln, Möhren und Sellerie in würziger Ingwer-Wildsauce  
dazu reichen wir Spätzle

Euro 13,60

**Rosa gebratener Hasenrücken**

auf Wild-Pfeffer-Kirschsauce  
mit Broccoliröschen und Spätzle

Euro 17,60

# Dessert

## **Gewürz-Orangencreme**

mit Bananenchips

Euro 4,70

## **Herrencreme**

Euro 4,90

## **helles und braunes Mousse au Chocolat**

mit frischen Früchten

Euro 4,90

## **Landhaus Dessertvariation**

Euro 5,20

## **Eine Kugel Schokoladeneis**

mit Baileys

Euro 3,60

## **Eine Kugel Vanilleeis**

mit Eierlikör

Euro 3,20

Verehrte Gäste,

da wir unsere Lebensmittel von hoher Qualität aus regionaler Herkunft beziehen,  
und wir unsere Speisen aus diesen Produkten in eigener Herstellung produzieren,  
verwenden wir keine Geschmacksverstärker.

Bei Allergien, fragen Sie bitte unseren Küchenchef, der wird Sie über seine  
Zubereitung der Speisen informieren.