

November.....



Mittwochs und donnerstags
(außer Mittwoch 27.11.19)

»SPARERIBS ZUM SATTESSEN«

Frisch zubereitet, mit verschiedenen Dips und Beilagen.

Freitag: 08.+15.+22.11.2019,

Mittwoch: 27.11.2019

»WILDSPEZIALITÄTEN« (s. Innenseite: Wildbuffets)

Dezember.....

Mittwoch: 04.+11.12.2019

»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: 06.+13.+20.12.2019

Samstag: 30.11.+21.12.2019

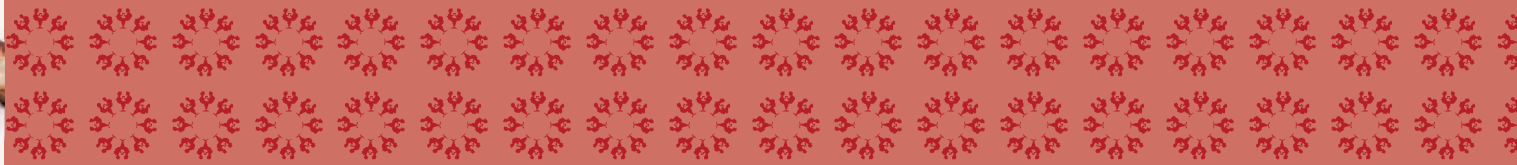
»UNSER WEIHNACHTSSPECIAL«

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 27.12.2019 bis einschl. 09.01.2020 geschlossen.
Ab Freitag, den 10.01.2020 sind wir wieder für Sie da.

www.wimmelbuecker.de



Jetzt Facebook-Fan werden:
Landhaus Wimmelbücker

Kulinarischer
Kalender

Juli bis Dezember 2019



Landhaus
Wimmelbücker



Fotos: www.fotolia.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.

Am Freitag, **26.07.2019**

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



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 herzhaft,
mal süß, mit Pfifferlingen, Zwiebeln oder Räucherlachs.

Am Freitag, **09.08.2019**

präsentieren wir Ihnen noch einmal unser **»GROSSES
BARBEQUE-BUFFET«**. Informationen s. 26.07.2019

September.....

Mittwochs und donnerstags

»GAMBAS, SO WEIT DAS

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



Seien Sie am Freitag, **06.09.2019** bei unserem

»GROSSEN PFIFFERLINGSBUFFET« dabei.
Frische Pfifferlinge in allen Variationen – dazu Steaks
und Fischfilets frisch vom Grill.

Lassen Sie sich am Freitag, **20.09.2019** an

unserem umfangreichen
**»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:
30.11.2019 | 06.12.2019 | 13.12.2019
20.12.2019 | 21.12.2019

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, **02.10.2019** bis
Sonntag, **13.10.2019**

»BAYERISCHE WOCHE«

Deftig bayrisch starten wir in den
Herbst. Freuen Sie sich auf bayri-
sche Hausmannskost. Dazu servieren
wir leckeres Festbier für den kleinen und
großen Bierdurst. Genießen Sie unter anderem saftige
Grillhaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln ...

Samstag, **05.10.2019**

»OKTOBERFEST« im zünftig dekorierten Festsaal
mit großem bayrischen Spezialitäten-Buffet
zum Preis von 49,00 € (all inclusive). Gefei-ert wird an
rustikalen Bierzeltgarnituren.

Sonntag: **20.10.2019** und

Sonntag: **27.10.2019**

»FAMILIEN-LUNCH-BUFFET«

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



**»WILD UND EDLER ROT-
WEIN BEI UNS IM LAND-
HAUS«**

Nun ist auch die Jagd auf
Niederwild wieder 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:

Mittwoch: 23.10.19	Mittwoch: 04.12.19
Donnerstag: 31.10.19	Mittwoch: 11.12.19
Freitag: 08.11.19	Freitag: 17.01.20
Freitag: 15.11.19	Freitag: 24.01.20
Freitag: 22.11.19	Freitag: 31.01.20
Mittwoch: 27.11.19	Fr.: 07.02.2020 (Wildfinale)