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 wohl-
fühlen 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

11,50 Euro

Wilderer Salat

Wildkräutersalat mit Himbeer Dressing
gebackenem Kürbis
und geräucherter Wildentenbrust

18,30 Euro

Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce

mit Lauchzwiebelstreifen, mediterranem Gemüse
und hausgemachten Spätzle

18,80 Euro

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich
und Blumenkohl

6,00 Euro

Wildrahmsuppe

mit Edelpilzen und Sahnehaube

6,50 Euro

Wildkraftbrühe

mit Fleischeinlage

6,50 Euro

Vegetarisch

Kleine Schwammerlpfanne
hausgemachte Semmelknödel
mit Waldpilzen in Schnittlauchsauce
mit buntem Gemüse und Kräuterrührei

16,80 Euro

Vegetarischer Burger
mediterranes Gemüse, Salat und Pommes frites

15,90 Euro

Knödel Auflauf
gebratener Knödel mit Rahmsauerkraut
und Käse überbacken

16,20 Euro

Unsere Burger

Landhaus Burger
mit Angus Rindfleisch
Salat, Tomate, Gurke und Pommes frites

16,80 Euro

Wildburger vom Frischling
mit Mango-Preiselbeersauce
Schmorzwiebeln, Speck, Tomate, Gurke
und Pommes frites

16,80 Euro

Aus dem Fischernetz

Gebratenes Zanderfilet
mit Dijon-Senfsauce
an Kartoffelpüree
und einem Salatteller

24,50 Euro

Hauptgerichte

Gebratene Kikok Maishänchenbrust
auf mediterranem Schmorgemüse
mit Bandnudeln und Tomatensauce

Euro 22,20

„Landhaus“ Rahmschnitzel
mit feiner Champignonrahmsauce
einem Salatteller
und Kroketten

19,00 Euro

Westfälisches Schnitzel
mit Speckstreifen, geschmorten Zwiebeln und Spiegelei
dazu Bratkartoffeln und frischer Saisonsalat

19,50 Euro

Hauptgerichte

Kalbsleber Berliner Art

mit Äpfeln und Zwiebeln
dazu Kartoffelpüree

19,80 Euro

Schweinelendchen im ganzen gebraten

mit herzhafter Pflaumen-Portweinsauce
einem Salatteller und Kroketten

22,80 Euro

Grillspiess „Landhaus Wimmelbücker“

Steaks vom Rind- Schwein- und Geflügel
mit feiner Waldpilzsauce
Bratkartoffeln und einer Gemüseauswahl

25,70 Euro

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind wahlweise:

„Strindberg“

mit einer Zwiebel-Senfkruste

mit Kräuterbutter

mit Schmorzwiebeln

dazu servieren wir einen frischen Saisonsalat
und Pommes frites

32,50 Euro

Hochwild aus unseren heimischen Wald- und Feldrevieren

Jägerteller „Landhaus Wimmelbücker“
zarter Braten aus der Wildschweinkeule
mit feiner Wild-Preiselbeersauce, Champignons, gefüllter Birne
Apfelrotkohl und Kroketten

Euro 23,50

In Rotwein Geschmorte Hirschroulade
mit roten Zwiebeln und Preiselbeeren gefüllt
auf einer Holundersauce
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Euro 25,50

Jägermeister`s Reh-Goulasch
in Wild-Preiselbeersauce
mit gefüllter Williamsbirne, Apfelrotkohl und Spätzle

Euro 21,50

Jagdpfännchen
leckeres Wildbratwürstchen
feines Hacksteak vom Wild
und ein Medaillon vom Wildschweinrücken
mit feiner Brombeersauce
Kartoffelpüree und Rahmwirsing

Euro 22,50

Hochwild aus unseren heimischen Wald- und Feldrevieren

Medaillons vom Wildschweinrücken
auf Pflaumen-Portweinsauce
mit Preiselbeerbirne
Kartoffelpüree und rotem Spitzkohl

Euro 29,80

Rosa gebratener Rehrücken
auf Preiselbeer-Orangensauce
mit frischen Champignons, Preiselbeerbirne
Broccoliröschen und Spätzle

Euro 34,50

„Wildes Trio“
Zarte Steaks vom Mufflon – Damwild-
und vom Hasenrücken
an Holundersauce
mit Semmelkloß und Mandelbroccoli

Euro 29,80

Waldmelodie
Zartes Schnitzel aus der Wildscheinkeule
auf Wild-Kirsch-Pfeffersauce
mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree

Euro 26,80

Niederwild aus unseren heimischen Wald- und Feldrevieren

Geräucherte Wildentenbrust

kalt

an Cumberlandsauce
und Waldorfsalat mit Walnüssen
dazu reichen wir Baguette

Euro 18,50

Fasanencurry

Geschnetzelte Fasanenbrust in fruchtiger Currysauce
im Bandnudelkranz
mit Broccoliröschen

Euro 19,80

Unsere Feldhasen nach alter Tradition zubereitet

Ragout vom Feldhasen

in Buttermilch-Honig-Sauce
dazu Rahmwirsing und Spätzle

Euro 19,80

„Wilder Hase“

Hasenrücken im Speckmantel
mit Mango Chutney
an Waldpilzsauce
mit Semmelknödeln

Euro 23,50

Dessert

Creme brulee

5,80 Euro

Landhaus Dessertvariation

lassen Sie sich überraschen

6,20 Euro

Eine Kugel Schokoladeneis

mit Baileys

5,00 Euro

Eine Kugel Vanilleeis

mit Eierlikör

4,80 Euro

Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern
an einer Kugel Vanilleeis

7,90 Euro

Gebackene Apfelringe

mit einer Kugel Vanilleeis

6,50 Euro

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.