



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hotel und Restaurant Wenninghoff, das nun bereits in der fünften Generation geführt wird. Mit viel Liebe zum Detail haben wir versucht, für Sie eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Unsere Verbundenheit mit der Region und der Umwelt sollen Sie auch bei Speis und Trank spüren. Wir haben uns auf regionale und nachhaltige Produkte konzentriert - unter anderem beziehen wir unser Fleisch vor Ort aus einem Umkreis von fünf Kilometern sowie aus der direkten Nachbarschaft.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Mona und Niels und das gesamte Team
vom Landgasthaus Wenninghoff

Landgasthaus-Hotel
WENNINGHOFF

„Man kommt als Gast und geht als Freund“

W I N T E R K A R T E

V O R S P E I S E N

Butternut-Kürbissuppe  6,50 €

Karamellisierte Ziegenkäse 
auf rote Beete Carpaccio 9,50 €

Kürbispasta

Bandnudeln geschwenkt in einer gerösteten Kürbiscrème, getoppt mit Feta
& Kürbiskernen

13,50 €

+ Hähnchenknusperstreifen + 4,00 €

+ Garnelen + 6,00 €

+ Roastbeef + 5,50 €

Bayrischer Bub Burger

mit Leberkäse, Rösti, Spiegelei, Obazda, süßer Senf, Bergkäse
Gürkchen, Röstzwiebeln und Salat in einem Käse-Laugenbrötchen

15,50 €

Wildburger

mit Hirsch- u. Wildschweinfleisch, geschmorten Zwiebeln, gebratenen
Pilzen, Feldsalat, Gürkchen & Cumberlandmayo im Kürbiskernbrötchen

19,00 €

Hirschbraten aus der Keule

mit Birne und dazu hausgemachte Serviettenknödel dazu Apfelrotkohl

27,50 €

Wildgulasch

mit Schupfnudeln und einem Wintersalat

23,50 €

Schweinebäckchen

in pikanter dunkler Sauce mit geschmorten Zwiebeln und Wedges

24,50 €



V O R S P E I S E N

Bruschetta

mit Tomatenwürfeln und frisch geriebenem Parmesan

8,00 €

Tomaten-Burrata-Salat

auf Rucola mit Olivenöl, Balsamico und geröstetem Baguette

kl. 12,50 €

gr. 15,50 €

Gebratene Garnelen in Knoblauchöl

mit Cherrytomaten auf mediterranem Gemüse und Baguette

14,50 €

A U S D E M S U P P E N T O P F

Rinderkraftbrühe

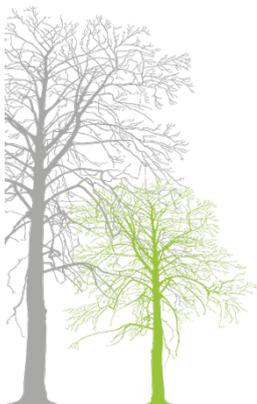
mit Markklößchen und Eierstich, dazu Baguette

5,50 €

Zwiebelsuppe „Französische Art“

mit einem Schuss Pernod und Käse überbacken

6,00 €



 vegetarisch  vegan



F L E I S C H G E R I C H T E



Schweineschnitzel „Westfalen Art“ 19,90 €
mit Bratkartoffeln, Rührei und Speck *klein* 17,00 €

Schweineschnitzel „Münsterländer Art“ 19,90 €
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Pommes Frites *klein* 17,50 €

Schweineschnitzel 18,90 €
wahlweise mit Teufel- oder Champignonsauce, dazu Pommes Frites *klein* 16,50 €

Hähnchenschnitzel „Miami“ 19,50 €
mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti und ein Gläschen Preiselbeeren *klein* 17,00 €

Hähnchenknusperschnitzel 17,00 €
mit mediterranem Gemüse und Pommes Frites *klein* 14,00 €

„Dreierwalder Pfanne“ 26,50 €
mit Hähnchenschnitzel, Schweinerückensteak, Schweineschnitzel, Spiegelei, gebratenen Champignons und Bratkartoffeln

Filet vom Jungschwein im Ganzen gebraten 26,50 €
mit frischen Tomaten, Knochenschinken und Käse überbacken auf Pfeffersauce, dazu Krokette

Marinierte Rippchen 23,90 €
mit Wedges, Barbeque-Sauce & Sweet Chili Sauce

Pfeffer Rumpsteak „vom Hof Löcken Dreierwalde“ 32,50 €
an pikanter Madagaskar-Pfeffersauce und Rösti *300 gr.*

B U R G E R / B A G U E T T E

„Wenninghoffs Spezial Burger“

200 gr. Rindfleisch mit frischen Zwiebeln, Salat, Gurken, Röstzwiebeln und Tomaten

18,00 €

„Lady Burger“

Hähnchenbrustfilet in einem Ciabatta-Brötchen, Pesto-Mayonnaise, Rucola, Tomate und Parmesan

wahlweise auch „**Vegetarisch**“ mit einem Spinatrösti-Taler 

18,50 €

„Dolce Vita Burger“

Hähnchenbrustfilet im Kürbiskernknuspermantel mit Feta überbacken im Focaccia-Brötchen, getrocknete Tomaten, mediterranem Gemüse, Tomate-Salsa-Mayo und Salat

19,00 €

„Pulled Pork Burger“

mit saftigem Pulled Pork, Rotkohlsalat, Gurken und geschmorten Zwiebeln

17,50 €

Wählen Sie eine Beilage

Pommes Frites  oder Bratkartoffeln

3,50 €

Süßkartoffel-Pommes 

4,50 €

Wedges, Kartoffelrösti oder Kartoffelkroketten 

3,50 €

Belegen Sie Ihren Burger zusätzlich wahlweise mit:

doppelt Fleisch

4,00 €

Cheddar Käse 

1,50 €

Bacon

1,50 €

Jalapenos 

1,00 €

Welcher würzige Dip darf es zu Ihrer Beilage sein?

klassische Mayonnaise 

0,70 €

Tomaten-Ketchup 

0,70 €

Cocktailsauce 

0,80 €

Sour Cream 

0,80 €

Pesto Mayonnaise 

0,80 €

Tomaten-Salsa-Mayo 

0,80 €

BBQ Mayonnaise

0,80 €

Aioli 

0,90 €

Trüffelmayo 

1,00 €

 vegetarisch  vegan



F I S C H G E R I C H T E

In Butter gebratenes Lachsfilet

oder in Knoblauch gebratene Garnelen

24,90 €

mit mediterranem Gemüse, Bandnudeln, Parmesankäsean
Weißweinsauce

Gebratenes Zanderfilet

mit Ratatouille Gemüse und Bratkartoffel

27,50 €

W E N N I ' S G E T O P P T E F R I T T E N

Pommes mit Garnelen und Gemüse

an Cocktailsauce und Käse überbacken

13,50 €

Pommes Pulled Pork

mit geschmorten Zwiebeln an BBQ-Sauce und Cheddar überbacken

10,50 €

Pommes Chili Cheese

Jalapenos, Chiliflocken und Frühlingszwiebeln mit Cheddar
überbacken

7,50 €

Pommes mit Trüffel

mit hausgemachtem Trüffelöl verfeinert, mit Parmesan, Petersilie &
Trüffelmayo

9,50 €

Pommes Vegan

mit Tomatenwürfel, Aioli und Petersilie

7,00 €

wahlweise mit Süßkartoffeln (+ 1,00 €) oder Wedges

 vegetarisch  vegan



VEGETARISCHES VEGANES UND SALATE

Großer Salatteller

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika und Gurke dazu ofenfrisches Baguette und Butter

13,90 €

Unsere Toppings:

Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel oder natur

17,90 €

mediterranes Pfannengemüse 

15,90 €

gebratener Fjordlachs

20,90 €

Räucherlachs

17,90 €

gebratene Champignons 

15,90 €

Roastbeef „vom Hof Löcken Dreierwalde“ mit Remoulade

20,90 €

12 Garnelen in Knoblauch gebraten

20,90 €

1 Kugel Burrata mit Basilikum-Pesto

15,90 €

Kleiner bunter Salatteller

mit verschiedenen Blattsalaten Tomate, Gurke, Paprika und Möhren

5,50 €

„Junge Kräuter-Kartoffel“

Drillinge geschwenkt in Kräuter-Knoblauch Pesto und feiner Salatbeilage

10,90 €

Wahlweise mit:

Räucherlachs

14,90 €

Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel oder natur

14,90 €

gebratenen Champignons 

12,90 €

Roastbeef „vom Hof Löcken Dreierwalde“ mit Remoulade

16,90 €

mediterranem Gemüse und Feta überbacken 

14,90 €

Salatdressing

Joghurt-Sahne , French ,

Orange-Senf  oder Essig-Öl-Vinaigrette 



 vegetarisch  vegan



V E G E T A R I S C H E S ,
V E G A N E S U N D S A L A T E

Gebackener Fetakäse 

mit mediterranem Ofengemüse, gerösteten Pinienkernen
und ofenfrischem Baguette

14,50 €

Kartoffelrösti mit Spinatfüllung 

mit gebratenen Kräuter-Champignons, Kräuterrahm
und einer bunten Salatschale

16,50 €

Wennis Couscous Bowl 

mit mediterranem Pfannengemüse, gerösteten Tofuwürfeln,
Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Rucola, Cashewkernen
dazu Erdnussauce **oder** Essig-Öl-Vinaigrette

15,50 €



 vegetarisch  vegan



S Ü S S E S

Wenninghoffs Herrencreme

mit einer feinen Rumnote

„mit Milch vom Hof Löcken Dreierwalde“

4,50 €

Panna Cotta

saisonal wechselnd

6,00 €

Parfait

Hausgemachtes „halbgefrorenes“ Eis,

saisonal wechselnd

6,50 €

Schokoladige Crème brûlée

verfeinert mit Tonkabohne

5,50 €

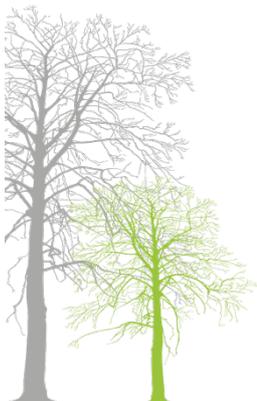
Affogato

Eine große Kugel Vanilleeis übergossen mit einem Espresso

4,80 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,30 €
Cappuccino	3,70 €
Doppelter Espresso	6,60 €
Latte Macchiato	4,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Espresso	3,30 €
Tasse Tee, versch. Sorten	3,00 €
Heiße Belgische Schokolade	4,00 €
Heiße Belgische Schokolade mit Sahne	4,30 €



Warme Küche
Montag bis Donnerstag von 17:00 bis 20:30 Uhr
Freitag bis Sonntag 17.00 bis 21.00 Uhr
Dienstag Ruhetag



 vegetarisch  vegan

G E T R Ä N K E

Biere vom Fass & aus der Flasche

Krombacher Pils	0,3 l	3,50 €
Krombacher Pils	0,5 l	5,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,3 l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Bananen Weizen	0,3 l	3,50 €
Bananen Weizen	0,5 l	5,50 €
Tango	0,3 l	3,50 €
Krombacher Pils mit Coca-Cola, Sprite, Fanta	0,3 l	3,50 €
Detmolder Kirschbier	0,33 l	3,80 €
Detmolder Landbier	0,3 l	3,70 €
Detmolder Landbier	0,5 l	5,70 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Erdinger alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Krombacher free 0,0%	0,33 l	3,50 €
Krombacher <i>Natur Radler</i> free 0,0% <i>mit naturtrüben Zitronensaft</i>	0,33 l	3,50 €
Kandi Malz	0,33 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero Sugar	0,3 l	3,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero Sugar	0,5 l	5,50 €
Sprite, Fanta, Regina	0,3 l	3,50 €
Sprite, Fanta, Regina	0,5 l	5,50 €
Graf Metternich Wasser medium	0,25 l	3,00 €
Graf Metternich Wasser still	0,25 l	3,00 €
Graf Metternich Wasser medium	0,75 l	7,00 €
Graf Metternich Wasser still	0,75 l	7,00 €

Proviant Bio Schorle/Limo

Apfel Schorle naturtrüb	0,33 l	4,30 €
Rhabarber Limo	0,33 l	4,30 €

Wennis Eistees

Pfirsich Eistee	0,4 l	5,90 €
Zitronen Eistee	0,4 l	5,90 €
Sauerkirsch Eistee	0,4 l	5,90 €
Cranberry Eistee	0,4 l	5,90 €

Wennis Limos

Granatapfel Limo	0,4 l	5,90 €
Brombeer Limo	0,4 l	5,90 €
Mango Limo	0,4 l	5,90 €
Zitronen-Ingwer Limo	0,4 l	5,90 €



G E T R Ä N K E

Spirituosen

Berenzen Wild Kirsche		1,50 €
Sandtel Korn		1,50 €
Sandtel Wacholder		1,50 €
Sandtel Spezial		1,50 €
Langemeyer Kräuter Wacholder		2,00 €
Sambuca		2,50 €
Sambuca-Café		2,50 €
Baileys	4cl	4,00 €
Eierlikör		2,50 €
Sasse Lagerkorn		4,00 €
Sasse Sechser Westfälischer Bitter		4,00 €
Sasse Organic Kakao mit Nuss		3,50 €
Fernet Branca		3,50 €
Branca Menta		3,50 €
HKT		2,00 €
Underberg		2,00 €
Mariacron		3,00 €
Jubiläums Aquavit		4,00 €
Bachmann		2,50 €
Kümmerling		2,00 €
Ramazotti		3,00 €
Scheibel Premium Obstbrand		3,90 €
Scheibel Premium Plus Edle Himbeere		4,20 €
Scheibel Premium Plus Gold-Willi		4,20 €
Grappa		4,00 €
Steinbeisser		3,50 €
Ouzo		2,50 €
Tequila		2,50 €
Jim Beam		3,00 €
Red Label		3,00 €
Ballantines		3,50 €
Frangelico		3,20 €



Mix Getränke

Cola-Korn	0,2 l	3,00 €
Cola-Weinbrand	0,2 l	4,00 €
Bacardi-Cola	0,2 l	4,00 €
Whisky-Cola	0,2 l	4,00 €
Wodka-Orange	0,2 l	4,00 €
Havanna-Cola	0,2 l	4,00 €
Gin-Tonic	0,2 l	4,00 €
Pernod-Cola	0,2 l	4,00 €
Frangelico-Limette	0,2 l	4,00 €

G E T R Ä N K E



Weine & Sekt

Grauburgunder – aus dem Weinhaus Gebr. Köster, halbtrocken/trocken. Genießen Sie gekühlt, mittelkräftig mit leichter Fruchtnote und etwas säurebetont	0,2 l	5,90 €
Rheinhessen Portugieser Weißherbst Rosé aus dem Weinhaus Gebr. Köster, leicht trocken/ lieblich -sortenrein gekelterter Rosé mit milden Fruchtaromen leicht erfrischend, ganzjährig		5,90 €
Wenninghoff's Weißburgunder Flaschenwein QBA Feinherb Baden mit strahlendem Gelbgrün und Aromen aus weißen Früchten mit anregendem Süße- Säure-Spiel - je Flasche		22,90 €
Wenninghoff's Roséwein Flaschenwein QBA Feinherb Pfalz mit Duft von reifen Erdbeeren und einem fruchtigen bis milden Aroma sowie eleganter Säure. Ein fein - erfrischender Wein - je Flasche		21,90 €
Dornfelder Rotwein , halbtrocken	0,2 l	5,90 €
Rotwein Cabernet Sauvignon , trocken	0,2 l	5,90 €
Weinschorle, halbtrocken/trocken	0,25 l	4,90 €
Lillet Wildberry		6,00 €
Lillet White Peach		6,00 €
Münsterländer Aperitif		7,00 €
Aperol Spritz		6,00 €
Limoncello Spritz		6,00 €

Einige unserer Lebensmittel und Getränke enthalten Zusatzstoffe. Diese Liste können Sie bei unserem Servicepersonal erfragen

Preise inklusive:

Service, 19% Mehrwertsteuer, Einkommensteuer, Umsatzsteuer, Löhne, Strom, Wasser, Heizöl, Krankenversicherung, Benzin, Sozialabgaben, Reparaturen, Reinigungskosten, Spenden, Gas, Instandhaltungskosten, Putzmittel, Berufsgenossenschaften, Zeitungen, Entwertung, Steuerberater, Pflegebeitrag, Grünpflege, Werbekosten, Rundfunkgebühren, Tourismusabgaben, Straßenreinigungsgebühren