

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Restaurant Hofküche des Wendelinushofes, ein ehemaliges landwirtschaftliches Hofgut der Steyler Missionare, heute Werkstattzentrum für behinderte Menschen der Lebenshilfe gGmbH.

Wir verwöhnen Sie täglich mit frisch zubereiteten saarländischen Spezialitäten und leckerer Hausmannskost aus Wendelinushofprodukten, die mit lokalen und regionalen Waren ergänzt werden. All unsere Gerichte (außer Lyoner und Rumpsteak) sind auch als Senioren Portion erhältlich und € 1,50 günstiger.



Da unsere Speisen frisch zubereitet werden, kann es in Ausnahmefällen zu Wartezeiten kommen oder einzelne Gerichte nicht mehr zur Verfügung stehen. Dies ist bei regionalen, saisonalen und frisch zubereiteten Produkten nicht immer vermeidbar und wir hoffen auf Ihr Verständnis.

Auf der Folgeseite finden Sie unsere Bezugsquellen.



Sie sind Allergiker oder leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit?
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Mit Ihrem Besuch tragen Sie zu einer gelungenen Integration und Inklusion der behinderten Menschen bei, welche Ihnen dafür sehr dankbar sind.

Sollten Sie einmal einen Grund zur Beanstandung, Kritik oder einen Verbesserungsvorschlag haben, dann sprechen Sie mit uns, denn wir wollen, dass Sie zufrieden sind und auch mit Ihren Freunden gerne wieder bei uns einkehren.

Service Qualität Deutschland – Wir sind dabei!

Unser Restaurant Hofküche hat die Zertifizierung „ServiceQualität Deutschland“ Stufe I erhalten. Dieses Qualitätssiegel zeichnet uns als Qualitätsbetrieb aus. Da wir uns jedoch stetig verbessern möchten, freuen wir uns über eine Rückmeldung zu Ihrem Besuch auf unseren Fragebögen.

Das Wendelinushof – Team
wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



Bezugsquellen Restaurant Hofküche Wendelinushof

Folgende Waren stammen vom Wendelinushof
oder von lokalen bzw. regionalen Partnerbetrieben:

Produkte	Bezugsquelle
Hähnchen/ Schweine	Wendelinushof
Schweine	Wendelinushof
Rinder	Wendelinushof, lokale Partnerbetriebe
Lamm	Lokale Partnerbetriebe
Wild (Freiwild)	Lokale, regionale Jäger
Omega 3 Eier	Wendelinushof
Regionale Eier	Fa. Joseph
Nudeln (außer Spaghetti)	Wendelinushof
Gemüse*	Saisonal vom Wendelinushof, regionale Partnerbetriebe, Zukauf
frisches Obst*	Saisonal vom Wendelinushof, Zukauf
Salate*	Saisonal vom Wendelinushof, lokale Partnerbetriebe, Zukauf
Brot / Brötchen	Lokale Partnerbetriebe
Schnittkäse	Zukauf
Müsli, Cornflakes	Regionale Betriebe, Zukauf
Honig	Regionale Partnerbetriebe
Marmelade	Wendelinushof, Zukauf
Soßen und Suppen	Wendelinushof - hausgemacht

*Bei saisonalen oder produktionsbedingten Engpässen unserer Produkte beziehen wir diese - sowie alle weiteren Waren und Produkte, die hier nicht aufgelistet sind - aus überregionalen Bezugsquellen.

Für Rückfragen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.



ServiceQualität
DEUTSCHLAND





Hausgemachte Suppen:

*zu allen Suppen reichen wir Ihnen frisches Brot
der Vollkornbäckerei Leist aus Marpingen*

Tagessuppe ¹

nach Saison und täglich wechselnd

groß 6,50€

klein 4,50€

Herzhafte Gulaschsuppe ²

mit Rindfleisch

vom Wendelinushof Jungbullen

groß 6,90€

klein 4,80€

Vesperteller:

Strammer Max ³

mit gekochtem Schinken, Käse und Spegelei

auf Roggenmischbrot

8,50€

marinierter Schwartenmagen sauer eingelegt mit Zwiebeln⁴

dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

12,20€

Rindfleischsalat ⁵

vom Wendelinushof Jungbullen

mit Paprika und Zwiebeln

in Essig-Öl-Marinade,

dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

14,20€



Salatteller:

*zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot/Brötchen
der Vollkornbäckerei Leist aus Marpingen*

Beilagensalat ⁶ ✓

Knackige, frische Blattsalate mit unserem hauseigenen Joghurtdressing
und hausgemachte Rohkostsalate

4,00€

Paterhofsalat ⁷ ✓

Knackige, frische Blattsalate mit unserem hauseigenen Joghurtdressing
und hausgemachten Rohkostsalaten,
mit Weißkäsewürfeln, Gurken, Tomaten, Oliven und gekochtem Ei

10,50€

Wendelinussalat ⁸

Knackige, frische Blattsalate mit unserem hauseigenen Joghurtdressing
und hausgemachten Rohkostsalaten

an knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,

dazu zwei Spiegeleier

11,50€

Pilgersalat ⁹

Knackige, frische Blattsalate mit unserem hauseigenen Joghurtdressing
mit gebratener Geflügelleber, Preiselbeeren und Äpfeln in Balsamico-Jus

13,20€

Hofgutsalat ¹⁰

Knackige, frische Blattsalate mit unserem hauseigenen Joghurtdressing
und hausgemachten Rohkostsalaten

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons

14,50€

Gutsherrensalat ¹¹

Knackige, frische Blattsalate mit unserem hauseigenen Joghurtdressing
und hausgemachten Rohkostsalaten

mit gebratenen Rumpsteakstreifen vom Wendelinushof Jungbullen,

dazu Kräuterbutter

16,20€



Hauptgerichte:

Hausgemachte Servietten-Spinat-Knödel ¹² ✓

mit Waldpilzen in Sahnesoße und Preiselbeersahne
10,50€

Kartoffel-Gemüsepfanne ¹³ ✓

mit knusprigen Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse, Kräuterquark
10,80€

Paniertes Sellerieschnitzel in Nusspanade ¹⁴ ✓

mit Couscous-Salat und Koriander-Minz-Joghurt
12,50€

Ring Lyoner gebraten ¹⁵

mit knusprigen Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln
13,00€

Spagetti „Aglio olio“ ¹⁶

mit Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und gebratenen Garnelen
16,50€

Panierte Schnitzel

vom Wendelinushof-Schweinerücken, in der Pfanne gebraten
dazu Pommes Frites und ein kleiner Salatteller,
wahlweise:

- "Wiener Art" ¹⁷ 13,50€
- mit Champignonrahmsoße ¹⁸ 15,50€
- mit Paprikasoße ¹⁹ 15,50€
- mit Jägersoße ²⁰ 15,50€
- mit Cognac- Pfefferrahmsoße ²¹ 15,50€

Gebratenes Schweinerückensteak,

dazu Eierspätzle und ein kleiner Salatteller, wahlweise:

- in Cognac- Pfefferrahmsoße ²² 16,50€
- mit gebratenen Champignons
und Zwiebeln ²³ 16,50€



Hähnchenbrustfilet in Nusspanade²⁴

an Couscous-Salat und Koriander-Minz-Joghurt

15,50€

Zanderfilet gebraten²⁵

auf lauwarmen Linsensalat mit Weißweinschaum

17,50€

Wildedelgulasch nach Art des Hauses²⁶

mit Serviettenknödeln und Rotkohl

18,50€

Rumpsteak vom Wendelinushof Jungbullen (ca. 250 gr.)

dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln sowie Speckbohnen, wahlweise:

- mit Kräuterbutter²⁷ 24,80€

- mit gebratenen Zwiebeln²⁸ 24,80€

- mit Cognac- Pfefferrahmsoße²⁹ 24,80€

Zwei Tournedos vom Rinderfilet³⁰

unter einer Kräuterkruste mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln

dazu einen kleinen Salatteller

27,80€

Zusätzliche Beilagen:

Pommes frites	4,00€
Eierspätzle	4,00€
Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, frisch in der Pfanne zubereitet	4,00€
Gebratene Zwiebeln	2,50€
Gebratene Champignons	2,50€
zusätzliche Soße	2,50€



Für unsere „kleinen“ Gäste:

(bis 12 Jahre)

„Asterixteller“³¹

Pommes frites mit Ketchup²⁹ und Mayonnaise³⁰
4,00€

„Obelixteller“³²

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes, Ketchup²⁹ und Mayonnaise³⁰
8,00€

„Idefixteller“³³

Spagetti mit Bolognesesoße
6,80€

Dessert:

Kaiserschmarrn³⁴

mit Preiselbeeren
7,00€

Schokoladenparfait³⁵

mit frischen Früchten
6,50€

*Wählen Sie außerdem gerne Ihren Nachtisch
von unserer Auswahlkarte mit Eisspezialitäten der Charlotte-Eismanufaktur.*



Getränke:

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l Fl.	1,90€
	0,75l Fl.	4,50€
Gerolsteiner Mineralwasser still	0,25l Fl.	1,90€
	0,75l Fl.	4,50€
Hochwaldsprudel	0,50l Gl.	3,10€

	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Coca Cola, Coca Cola light, Spezi, Fanta, Sprite	2,00€	3,80€

Apfelsaft <i>naturtrüb</i>	2,20€	4,40€
-----------------------------------	-------	-------

Apfelsaft-, Traubensaft-, Orangensaftschorle	2,00€	4,00€
---	-------	-------

Rhabarberschorle	2,20€	4,40€
-------------------------	-------	-------

Bionade	0,33l Fl.	2,80€
<i>Ingwer-Orange, Holunder oder Litschi</i>		

Schweppes Bitter Lemon	0,20l Fl.	2,10€
-------------------------------	-----------	-------

Malztrunk	0,33l Fl.	2,50€
------------------	-----------	-------

Bier: *auch als Radler oder Cola-Schuss erhältlich* **0,25l** **0,50l**

Mannebacher hell vom Fass	2,00€	4,00€
<i>Ein Teil des Malzes und Hopfens stammt aus eigenem Anbau der Mannebacher Brauerei. Das Bier ist unfiltriert, naturbelassen und untergärig mit einer Stammwürze von 11,9% und einem Alkoholgehalt von 4,8%</i>		

Bitburger Pils vom Fass	2,00€	4,00€
	<u>0,30l</u>	<u>0,50l</u>

Erdinger Urweisse hell vom Fass	2,50€	4,00€
--	-------	-------

Erdinger Weizenbier <i>alkoholfrei</i>	2,50€	4,00€
---	-------	-------

Bruch Landbier dunkel	0,33l Fl.	2,50€
------------------------------	-----------	-------

Karlsberg Gründel's fresh <i>alkoholfrei</i>	0,33l Fl.	2,50€
---	-----------	-------

Bitburger <i>alkoholfrei</i>	0,33l Fl.	2,50€
-------------------------------------	-----------	-------

Bitburger Radler <i>alkoholfrei</i>	0,33l Fl.	2,50€
--	-----------	-------



Wein- und Spirituosenauswahl:

Sekt:

Prosecco Mionetto

Spumante extra dry

0,1 l 2,90€

Crémant brut d'Alsace

Joseph Cattin, Voegtlinshoffen

0,1 L 3,80€

Riesling Sekt trocken

DRK Werk Bad Dürkheim

0,1L 3,90€

Aperitifs:

Kir Royal

0,1l 4,00€

Aperol Spritz

0,2l 4,90€

Hugo

0,2l 4,90€

Weißwein:

Riesling QbA feinherb

Forster Winzerverein/Pfalz

Spritzig, frisch, Aromen von gelben Früchten

Saftig, fruchtig, halbtrocken

0,2 l 4,40€

Bio Grauburgunder „Feierabend“ QbA trocken

Weingut Rebenhof, Enkirch/Mosel

Apfel- und Birnenaromen,

frisch- würzig, moderate Säure

0,2l 5,90€

Riesling Kabinett trocken

Weingut Siener Dr. Wettstein, Siebeldingen

0,2 l 4,80€

Chardonnay QbA trocken

Winzergenossenschaft Edenkoben/Südpfalz

Aromen von Birnen und Äpfeln, begleitet von

frischen Kräutern, gehaltvoll, fruchtig trocken

0,2l 4,80€



Roséwein:

Merlot Rosé QbA trocken Weingut Keth, Offstein/Rheinhausen Beerenaromen, milde Säure, anregend frisch	0,2 l	4,80€
St. Laurent Rosé Kabinett feinherb Weingut Siener Dr. Wettstein, Siebeldingen leichter Wein mit Erdbeeraromen, süffige Restsüße	0,2l	5,30€

Rotwein:

Rotwein QbA trocken Tafelwein Weingut Siener Dr. Wettstein, Siebeldingen Junger Rotwein, leicht gerbstoffbetont	0,2l	4,50 €
Spätburgunder QbA trocken Weingut Keth, Offstein/Rheinhausen Aromen von Kirsche, Erdbeeren und Brombeeren fruchtig im Holzfass ausgebaut	0,2l	4,80€
St. Laurent QbA trocken Weingut Bühler, Kallstadt/Pfalz Aromen von Schwarzkirsche und Brombeeren Sanfte Tannine, harmonisch, fruchtbetont trocken	0,2l	5,90€

Digestifs:

Wir bieten Ihnen zahlreiche Schnäpse und Liköre aus heimischen Brennereien wie Blutwurz, Kräuter, Mirabelle, Williams	2cl	3,00€
---	-----	-------



Heißgetränke:

Unsere Kaffee- und Espresso-Bohnen beziehen wir von der Kaffeemanufaktur „Reismühle“ in Krottelbach.

Kaffee Crema (auch koffeinfrei erhältlich)	2,00€
Milchkaffee (auch koffeinfrei erhältlich)	2,70€
Espresso	2,00€
Doppelter Espresso	3,20€
Espresso Macchiato	2,60€
Latte Macchiato	2,90€
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch mit Sahne	2,50€ 2,80€
Glas Tee Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte-, Schwarzer-, Fenchel-, Roibuschtee, grüner Tee oder Kräutermischung	2,00€
Heiße Schokolade aus Milch mit Sahne	2,70€ 2,90€
Täglich frischer Kuchen	
Obstkuchen	3,10€ je Stück
Sahnekuchen oder Käsekuchen	3,30€ je Stück
<i>von der Vollkornbäckerei Leist aus Marpingen</i>	



Legende:

Deklaration von Allergenen in Speisen:

a = glutenhaltiges Getreide

b = Krebstiere

c = Eier

d = Fisch

e = Erdnüsse

f = Sojabohnen

g = Milch

h = Schalenfrüchte

i = Sellerie

j = Senf

k = Sesamsamen

l = Schwefeldioxid und Sulphite

m = Lupine

n = Weichtiere

Deklaration von Zusatzstoffen:

1 = mit Farbstoff(en)

2 = mit Konservierungsstoff(en)

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker(n)

5 = mit Schwefeldioxid

6 = mit Schwärzungsmittel

7 = mit Phosphat

8 = mit Milcheiweiß

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmittel

12 = enthält eine Phenylalanin-Quelle

13 = gewachst

14 = Taurin

15 = mit Nitrit Pökelsalz

16 = Teein

Speise Nr.	Allergene	Zusatzstoffe	Speise Nr.	Allergene	Zusatzstoffe
1	wechselnd	15	22	i	
2	a, i	4	23	i	
3	a, c, g	15, 8	24	g, c, i, k, e	8
4	l	15	25	h, d, a, g, i	8
5	i	15	26	a, c, g, i	4, 2, 8
6	g, i, j	8	27	c, g, i, j	4, 8
7	g, i, j, c	2, 8	28		
8	g, i, j, c	15, 8	29	a, g, i	8
9	g, i	2, 8	30	g, i, j, a, c	8
10	g, i, j	8	31	c	2,4
11	g, i, j	8	32	a, c,	2,4
12	a, c, i	2	33	a, c, i	4
13	g	8	34	A, c, g, l	5, 8
14	g, i, c, a	8	35	c, g,	8
15		7,15	36	a, c, g, i	4, 8, 15
16	a, n, i		37	a, c, g, i,	2, 4, 8
17	a, c		38	a, c	
18	a, c, g, i	8	39	g, m	8
19	a, c, i	15	40	g	2, 8
20	a, c, i, m	15	41, 42, 43	g	8
21	a, c, i, g	8	44	d, a, g, i	8