



Suppen

Gulaschsuppe ¹

kräftig, würzig & hausgemacht mit Paprika & Zwiebeln

klein	groß
7,90 €	9,90 €

Rinderkraftbrühe ²

mit hausgemachten Markklößchen & feinen Flädle

8,50 €

Kürbiscremesüppchen ³

mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Creme Fraiche

7,90 €

Vorspeisen

Gebackener Fetakäse aus Schafsmilch⁴

mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch & Cherrytomaten

13,90€

Gefüllte Champignons⁵

mit Gorgonzolasahne & Käsefüllung dazu frisches Knoblauchbrot

11,90 €

Rote Bete Carpaccio ⁶

mit Feldsalat, Olivenöl, Parmesanflocken & Himbeer-Vinaigrette

11,50 €

Geräucherte Hühnerbrust

auf Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und Granatapfel-Vinaigret

14,50€



Salate & Kleine Gerichte

Hofgutsalat ⁸	19,90 €
frische Blattsalate, Rohkost, gebratene Hähnchenbruststreifen & Champignons	
Wendelinus-Salat ⁹	18,90 €
Blattsalate, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier vom Hof	
Hausgemachter Gemüsebratling mit geröstetem Sesam¹⁰	18,90 €
frischem Knoblauchjoghurt, Bratkartoffeln & Gurken-Minz-Salat	
Geflügelsalat ¹¹	19,50 €
mit Schwarzwurzel, frischen Pilzen, Sour Cream, Kartoffelrösti & Salatbouquet	
Gebratenen Servietten-Spinatknödel ¹²	19,50 €
mit Waldpilzsoße & Preiselbeersahne	

Hausgemachte Nudeln

Hofgut-Nudeln mit Rindfleischstreifen ¹³	22,90 €
in grüner Pfefferrahmsauce, mit Rucola und Parmesankoralle	
Hausgemachte Nudeln in Kürbissoße¹⁴	22,90 €
mit gebackenen Kürbisspalten, Rotebeete Chips & frittiertem Rucola	



Klassiker vom Hähnchen

Piccata Milanese¹⁵	25,50 €
Hähnchenbrustfilet im Käsemantel mit Tomatensugo, Grillgemüse & hausgemachter Pasta	
Gebratene Hähnchenbrust¹⁶ Romarienjus	24,90 €
mit Kräuterfarce gefüllt, Steinpilzrisotto, & Rucola	

Hauptgänge vom Schwein

Schweinebäckchen¹⁷	24,50 €
mit Schneebällchen & Rahmwirsing	
Schnitzel „Wiener Art“¹⁸	19,50 €
mit Pommes Frites ³⁰ & Salat ³¹	
Champignon-Rahmschnitzel¹⁹	21,90 €
mit Pommes Frites ³⁰ & Salat ³¹	
Schnitzel mit Pfefferrahmsauce²⁰	21,90 €
mit Pommes Frites ³⁰ & Salat ³¹	
Involtini „Küchenchef“²¹	24,90 €
gefüllt mit Kochschinken & Edamer, Champignonrahm, Herzoginkartoffeln & Salat	
Saarländische Lyonerpfanne²²	18.50 €
mit gebratenem Lyoner, Bratkartoffeln, Speck, Spiegelei & saurem Gemüse	



Hauptgänge vom Rind

Rumpsteak mit Pfeffersauce ²³ mit Pommes Frites ³⁰ & Salat ³¹	34,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter ²⁴ mit Pommes Frites ³⁰ & Salat ³¹	34,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln & Champignons ²⁵ mit Pommes Frites ³⁰ & Salat ³¹	34,50 €
Schlachtplatte vom heimischen Wild ²⁶ mit hausgemachter Frikadelle, Würstchen & rosa gebratenem Rücken dazu Dijon- Senf, Sauerkraut & Kartoffelstampf	28,50 €
Wendelinushof-Burger „Vier Jahreszeiten“ ²⁷ mit 200 Gramm Wildpatty , Bio-Weizen Burger Bun, hausgemachtem rotem Zwiebelchutney, Preiselbeeren, Cumberlandsoße, Bergkäse, Rucola, & Süßkartoffelpommes	23,50 €
Wendelinushof-Burger „Vegetarisch“ ²⁸ mit 200 Gramm Sesam-Quinoabratling , Bio-Weizen Burger Bun, hausgemachtem rotem Zwiebelchutney, Preiselbeeren, Cumberlandsoße, Bergkäse, Rucola, & Süßkartoffelpommes	23,50 €



Werfen sie außerdem gerne einen Blick
in unsere Dessertkarte.
Dort finden Sie verschiedene
hausgemachte Köstlichkeiten
sowie eine große Eis- und Waffelauswahl

Guten Appetit

wünscht ihnen das Team der Wendelinushof Hofküche