

Ihre Oase zum Ausruhen,

Entspannen & Genießen



Lieber Gast,
herzlich willkommen
im „Haus Waldfrieden“.

Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt
in unserem Haus.

Familie Knepper
und die Mitarbeiter

Dear English-speaking guests, please ask
for our menu in English.

Liebe Gäste mit Allergien und Lebensmittel-
unverträglichkeiten, bitte wenden Sie sich für Auskünfte
an unsere Service-Mitarbeiter.

 = vegetarisch



Fröhlicher Auftakt

„Fragolino“	Sekt mit Walderdbeerlikör 0,1 l	4,80
„Sanddörnchen“	Sekt mit Sanddornlikör 0,1l	4,80
Chardonnay-Sekt	0,1 l	3,70
Williams-Birnen-Brand	mit Martini 6 cl	5,50
Sandeman Sherry oder Portwein	5 cl	3,70

Genießen

„Sasbachwaldener Alde Gott“		
Spätburgunder, halbtrocken, Baden, Winzergenossenschaft	0,2 l	6,50
„Bickensohler Steinfelsen“		
Weißer Burgunder, trocken, Baden, Winzergenossenschaft	0,2 l	6,00

...es schmeckt auch Rosé

Cabernet Sauvignon Rosé	0,2 l	6,00
Qualitätswein, feinherb		
Gutsabfüllung Ruppert-Deginther, Rheinhessen		

Gerne bringen wir Ihnen die Weinkarte.



Vorspeisen

Bunte Blattsalate in Joghurtdressing mit gebratenen Champignons	✓	5,50
Kleine Kürbis-Quiche mit Kräuterschmand und Salatgarnitur	✓	7,50
Hausgebeitzter Graved-Lachs mit Senf-Dillsauce, buntem Salatbouquet Toast und Butter		13,00
als kleine Portion		10,50
Ein geräuchertes Forellenfilet vom Forellenhof Münsterland mit Preiselbeeren kleinem Salatbouquet, Toast und Butter		8,00

Suppen

Maiscremesuppe mit Schinkenknusper		6,00
Kürbiscremesuppe mit Ingwer-Sahnehaube	✓	5,50
Münsterländer Hochzeitssuppe mit Einlage		5,50
Zwiebelsuppe mit Käsetoast		6,00



Herbst im Münsterland

Damhirschmedaillons mit Rotweinsauce 24,00
warmer Birne, Preiselbeeren, gebratenen Herbstpilzen
Wirsinggemüse und Herzoginkartoffeln

Wildschweinbraten in Malzbiersauce 24,00
mit warmer Birne, Preiselbeeren, gebratenen Herbstpilzen
Wirsinggemüse und Butterspätzle

als kleine Portion 21,00

Hirschragout in Malzbiersauce 22,00
mit warmer Birne und Preiselbeeren
Maronen, Apfelrotkohl und Butterspätzle

als kleine Portion 19,50

Rosenkohl in zarter Käserahmsauce mit 12,00
Kürbispüree und Buttercrumble ✓

Münsterländer Schlachtplatte: Rippchen, Bratwurst, Wurstebrot 15,50
Panhas mit Apfelscheiben, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Hausgemachte grobe Bratwurst mit Zwiebelbratkartoffeln 12,50
und buntem Salat

Hausgemachte Sülze 12,00
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln

Pfannkuchen

Pfannkuchen gefüllt mit Herbstpilzen 14,50
und Kräuterschmand, dazu bunter Salat

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker 8,00 ✓

Speckpfannkuchen mit einem bunten Salat 12,00

Pfannkuchen gefüllt mit warmen Blaubeeren 9,50 ✓



Aus der großen Pfanne

Rumpsteak 200 g mit Kräutercreme Pommes frites und buntem Salat	23,50
„Farmersteak“ 300 g Rumpsteak geschmorte Zwiebelringe und Speckstreifen Sahnemeerrettich, Pommes frites und bunter Salat	28,00
Rinderfiletsteak 180 g mit grüner Pfeffersauce Röstinchen und buntem Salat	27,00
„Grillteller“: drei kleine Steaks mit Kräutercreme bunter Gemüseauswahl und Pommes frites	22,00
Schweinefiletmedaillons mit geschmorten Champignons Rahmsauce, Kroketten und buntem Salat	18,50
als kleine Portion	16,50
„Herrensteak“: zwei Schweinerückensteaks mit Camembert überbacken, warmer Pfirsich mit Preiselbeeren Pommes frites und bunter Salat	19,50
Fleischspieß mit grüner Pfeffersauce verschiedene marinierte Steaks, Speck und Schmorzwiebeln Pommes frites und bunter Salat	24,00

Wir kochen durchgehend auch am Nachmittag.
Unsere Köche nehmen Ihre Bestellung gerne bis 21:00 Uhr an.



Schnitzelgerichte

Schnitzel mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, Pommes frites und buntem Salat	16,00
Schnitzel mit pikanter Zigeunersauce Pommes frites und buntem Salat	15,50
„Münsterlandteller“: Schnitzel mit Schinken und Spiegelei, feiner Gemüsevariation und Röstkartoffeln	17,00
Hähnchenschnitzel „Hawaii“ mit Früchten Sauce Hollandaise. Kroketten und buntem Salat	15,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und buntem Salat	20,00

Fisch

Gebratenes Schollenfilet in der Kräuterkruste mit Salzkartoffeln und buntem Salat	17,50
Dülmener Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und buntem Salat	17,50
als filierte Forelle	17,50
Zanderfilet mit Tomatenschmelze, Kräutern Butterkartoffeln und buntem Salat	19,50
Gebratenes Rotbarschfilet mit Senfsauce Butterreis und buntem Salat	17,50



Vitaminreiches und kleine Gerichte

Lauwarme Kürbis-Quiche mit Kräuterschmand und bunter Salatgarnitur ✓ 13,00

Bunte Blattsalate in Joghurtdressing und Rohkostsalate

mit Käse, Schinken und Ei 11,00

mit Lachsrosetten und geräuchertem Forellenfilet 15,50

mit zwei Schweinerückensteaks und Kräutercreme 14,00

Bunte Salate mit Walnüssen Feigen, gratiniertem Ziegenkäse und kleinen Rösti 14,00

Gemüseauswahl mit gebratenen Champignons und Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 12,00

Für die Kinder

Spätzle mit Tomatensauce ✓ 5,50

Kleines Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites 9,00

Ein Bockwurstchen mit Pommes frites Ketchup oder Mayonnaise 6,00

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise ✓ 3,40





Kalte Platten

Westfälischer Knochenschinken vom Holzbrett mit Bauernbrot und Butter		12,00
„Strammer Max“: Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurken		11,00
„Hausplatte“ Vier belegte Schnittchen mit Hausmacher Wurst und Schinken Kartoffelsalat und gekochtem Ei		11,00
„Waldfriedenplatte“ Fünf belegte Schnittchen mit Schinken, Käse, Mettwurst, Hausmacher Wurst, Kartoffelsalat und gekochtem Ei		12,00
Schnittchen mit lufttrockenem Münsterländer Schinken		9,00
Schnittchen mit Holländer Käse und Schwarzbrot	✓	8,50
Schnittchen mit Hausmacher Leberwurst Blutwurst, Schwartemagen		8,00