

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

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

 = vegetarisch

Abendkarte gültig ab 4. Oktober 2025



Fröhlicher Auftakt

"Münsterländer Aperitif" Chardonnay-Sekt mit Sasse Amérie	0,2 l	7,80
Martini Pomegranate Schweppes Pomegranate mit Martini bianco	0,2 l	7,80
"Lillet Wild Berry" Lillet mit Russian Wild Berry	0,2 l	7,80
Langenbach Chardonnay-Sekt	0,1 l	4,50
Sekt mit Rhabarber	0,1 l	5,30
Sekt mit Maracuja	0,1 l	5,30

Alkoholfreie Aperitifs

„Sasse Wellpaero“ Alkoholfreier Kräuter-Aperitif 0,0% mit Ingwer und Zitrone, Mineralwasser	0,2 l	7,80
Martini Pomegranate alkoholfrei Schwemmes Pomegranate mit Martini Floreale	0,2 l	7,80
Alkoholfreier Sekt „Brogsitter Legère“	0,1 l	4,50
Alkoholfreier Sekt mit Rhabarber	0,1 l	5,30
Alkoholfreier Sekt mit Maracuja	0,1 l	5,30

Gerne bringen wir Ihnen die **Weinkarte**.

**Vorspeisen**

Kleine Kürbis-Quiche mit Kräuterschmand und Salatgarnitur	✓	9,50
Hausgebeitzter Graved-Lachs mit Senf-Dillsauce, buntem Salatbouquet Toast und Butter		17,50
als kleine Portion		14,00
Geräuchertes Forellenfilet vom Forellenhof Münsterland mit Preiselbeersahne kleinem Salatbouquet, Toast und Butter		15,00
als kleine Portion		11,00
Roulade von gebeitztem Lachs, Frischkäse und Spinat Salatbouquet und Nussbrot		13,50

Suppen

Münsterländer Hochzeitssuppe mit Einlage		8,00
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	✓	7,00
Kürbiscremesuppe mit Ingwer-Sahne	✓	7,50

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



Herbst im Münsterland

Wildragout in Malzbiersauce mit warmer Birne und Preiselbeeren Apfelrotkohl und Butterspätzle	28,00
als kleine Portion	25,50
Damhirschmedaillons mit Rotweinsauce warmer Birne, Preiselbeeren, gebratenen Herbstpilzen Wirsinggemüse und Herzoginkartoffeln	32,00
Rehkeulenbraten in Burgundersauce mit warmer Birne, Preiselbeeren, gebratenen Herbstpilzen Wirsinggemüse und Butterspätzle	31,00
als kleine Portion	28,00
Rosenkohl in zarter Käserahmsauce mit Kürbispüree und Buttercrumble	✓ 16,00
Hausgemachte grobe Bratwurst mit Röstkartoffeln und buntem Salat	18,50

Unser Winterklassiker:

Münsterländer Schlachtplatte 21,00
Rippchen, Bratwurst, Wurstebrot, Panhas
mit Apfelscheiben, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Die Schlachtplatte gibt es nun seit 62 Jahren im Herbst und Winter auf unserer Speisekarte – ein echter Klassiker.

Umbestellungen:

Wir bemühen uns, auf individuelle Wünsche einzugehen.
Bitte bedenken Sie, dass jede Umbestellung an den Gerichten einen Mehraufwand für Küche und Service bedeutet.

Zu bestimmten Zeiten sind daher keine Änderungen möglich.

Unsere Schlachtplatte gibt es grundsätzlich nur unverändert.



Aus der großen Pfanne

Rumpsteak 200 g mit Kräutercreme Pommes frites und buntem Salat	32,00
„Farmersteak“ 300 g Rumpsteak geschmorte Zwiebelringe und Speckstreifen Sahnemeerrettich, Pommes frites und bunter Salat	38,00
Schweinefiletmedaillons mit geschmorten Champignons Rahmsauce, Kroketten und buntem Salat	24,50
als kleine Portion	22,00
„Herrensteak“: zwei Schweinerückensteaks mit Camembert überbacken, warmer Pfirsich mit Preiselbeeren Pommes frites und bunter Salat	27,00
als kleine Portion	24,50

Pfannkuchen

Pfannkuchen gefüllt mit Herbstpilzen und Kräuterschmand, dazu bunter Salat	✓	18,00
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	✓	13,00
Münsterländer Speckpfannkuchen mit einem bunten Salat		17,00
Pfannkuchen gefüllt mit warmen Blaubeeren	✓	14,00



Schnitzelgerichte

Schnitzel mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, Pommes frites und buntem Salat	21,50
Schnitzel mit pikanter Zigeunersauce Pommes frites und buntem Salat	21,00
„Münsterlandteller“: Schnitzel mit Schinken und Spiegelei, feiner Gemüsevariation und Röstkartoffeln	23,50
Hähnchenschnitzel „Hawaii“ mit Früchten Sauce Hollandaise, Kroketten und buntem Salat	21,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und buntem Salat	26,00

Fisch

Dülmener Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und buntem Salat	25,00
als filierte Forelle	25,00
Zanderfilet mit Tomatenschmelze, Kräutern Butterkartoffeln und buntem Salat	25,50
Gebratenes Rotbarschfilet mit Senfsauce Butterreis und buntem Salat	24,00



Vitaminreiches und kleine Gerichte

Lauwarme Kürbis-Quiche mit Kräuter- schmand und bunter Salatgarnitur	✓	17,00
Kartoffelgnocchi aus der Pfanne mit Herbstpilzen Rosenkohl, Käserahmsauce und buntem Salat	✓	18,00
Bunte Blattsalate in Joghurtdressing und Rohkostsalate		
mit Käse, Schinken und Ei		17,00
mit Lachsrosetten und geräuchertem Forellenfilet		23,00
„Krüstchen“ Schnitzel auf Toast mit Spiegelei umlegt mit bunten Salaten		19,00
Großes Kartoffelrösti mit bunter Salatgarnitur, gebratenen Champignons und Kräuterhollandaise	✓	17,50
Gemüseauswahl mit gebratenen Champignons und Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln		17,50
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln		17,50



Kalte Platten

Westfälischer Knochenschinken vom Holzbrett mit Bauernbrot und Butter		15,00
„Strammer Max“: Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurken		14,50
„Hausplatte“ Vier belegte Schnittchen mit Hausmacher Wurst und Schinken Kartoffelsalat und gekochtem Ei		15,00
„Waldfriedenplatte“ Fünf belegte Schnittchen mit Schinken, Käse, Mettwurst, Hausmacher Wurst, Kartoffelsalat und gekochtem Ei		17,00
Schnittchen mit luftgetrocknetem Münsterländer Schinken		11,00
Schnittchen mit Holländer Käse und Schwarzbrot	✓	10,50
Schnittchen mit Hausmacher Leberwurst Blutwurst, Schwarzemagen		10,50

Für die Kinder

Spätzle mit Tomatensauce	✓	6,70
Kleines Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites		12,00
Ein Bockwurstchen mit Pommes frites Ketchup oder Mayonnaise		7,50
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	✓	4,50

