

*Hotel Gasthaus*  
***Waldmutter***  
*Sendenhorst*

*Öffnungszeiten*

*Täglich 07:00 – 23:00 Uhr*

*warme Küche*

*12:00 – 14:00 Uhr*

*17:30 – 21:30 Uhr*

*nachmittags*

*kalte Gerichte und Suppen*

*hausgebackene Kuchen*

*Hotel Gasthaus Waldmutter*

*Claudia Kogge-Schrader*

*Hardt 6 in 48324 Sendenhorst*

*02526 93270*

*info@waldmutter.de*

Hotel Gasthaus  
**Waldmutter**  
Sendenhorst

Zum Aperitif

Glas Sekt	0,15 l	4,20 €
Glas Sekt alkoholfrei	0,15 l	4,60 €
Aperol Spritz	0,3 l	7,20 €
Amérie Spritz	0,3 l	7,20 €
Lillet Wild Berry	0,3 l	7,20 €
Hugo	0,3 l	7,20 €
Hugo alkoholfrei	0,3 l	7,20 €
Sherry dry	5 cl	3,90 €
Sherry medium	5 cl	3,90 €
Martini Bianco	5 cl	3,90 €
Campari Orange	0,2 l	4,80 €
Campari Soda	0,2 l	4,80 €

Unsere Biere

**vom Fass**

Veltins Pilsener | Bitburger | Pott's Landbier  
Veltins helles Pülleken | Bitburger Drive, alkoholfrei

Glas 0,2 l	2,50 €
Glas 0,3 l	3,30 €
Glas 0,5 l	5,20 €

**aus der Flasche (0,5 l)**

Maisel Weisse Hefe-Weißbier	5,20 €
Erdinger alkoholfrei	5,20 €

Hotel Gasthaus  
**Waldmutter**  
Sendenhorst

**Unsere offenen Weine – 0,2 l**

W e i ß

Baßgeige – Weißburgunder, trocken, Baden 2022  
Aromen nach grünen Nüssen, Apfel, Zitrusfrüchten und Ananas 6,80 €

RESS – Sauvignon Blanc, trocken, Rheinhessen 2022  
Tropische Früchte mit feiner Mineralität 6,80 €

Zotz – Grauer Burgunder, trocken, Baden 2023  
Mineralisch, elegantes Säurespiel mit Aromen von Grapefruit 6,80 €

Zeller Burglay Felsen – Riesling, feinherb, Mosel 2022  
Feinherb, getrocknete Aprikose und Maracuja, auf der Zunge Pfirsich und etwas Erdbeere 6,80 €

Kiefer – Cuvée, lieblich, Baden 2022  
Würzig, erinnert an Pfirsich und Nektarinen 6,80 €

R o s é

RESS – Pinot Noir, trocken, Rheinhessen 2022  
Reife Fruchtaromen kombiniert mit feiner Säure 6,80 €

Kiefer – Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, Baden 2022  
Zusammentreffen süßer samtiger Frucht mit der Finesse aus Säure und Süße 6,80 €

R o t

Baßgeige – Spätburgunder, trocken, Baden 2022  
Fruchtiger Rotwein mit weichem Tannin 7,80 €

Reith – Merlot Select, trocken, Rheinhessen 2022  
Rote Trauben hell gekeltert, exotische Fruchtaromen, frisch und mineralisch 7,80 €

Torres – Gran Coronas, Cabernet Sauvignon, Rioja 2018  
Reserva, trocken, Duft von Brombeeren, Kirschen, Cassis und geröstetem Holz. Sein Körper strahlt vor Dichte, Gewürzen und weichen Tanninen 9,- €

Lemberger und Trollinger, halbtrocken, Württemberg, 2021  
Intensive Farbe, schöne Frucht, kräftiger Wein 7,80 €

Manz – „Mollig & Zart“, Cuvée, lieblich, Rheinhessen 2019  
Aroma dunkler Kirschen und einem Hauch Pflaume, geschmeidig und weich 7,80 €

Hotel Gasthaus  
**Waldmutter**  
Sendenhorst

**Herbstkarte**

**Suppen**

**Rinderkraftbrühe**

Einlage

6,- €

**Tomatensuppe**

Sahnehaube | Croutons

6,- €

**Kleine Gerichte**

**Kleines Schweineschnitzel**

Spiegelei | Röstkartoffeln

15,- €

**Veganes**

**Hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Taler**

Mango-Dip | bunte Salate | Sauce Vinaigrette

18,50 €

*vegan*

**Bunter Salatteller mit geschmorten Champignons**

gebratene Zwiebeln | Sauce Vinaigrette

17,50 €

*vegan*

*Hotel Gasthaus*  
**Waldmutter**  
*Sendenhorst*

**Hauptgerichte**

**Gebratene Hähnchenbrust \***

*Orangen-Pfeffer-Sauce | bunter Salat | Pommes Dauphine*  
23,- €

**Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Camembert überbacken \***

*bunter Salat | Kroketten*  
24,- €

**Schweinerückensteak**

*frische Champignons in Rahm | bunter Salat | Kroketten*  
23,- €

**Schweinelenochen mit Knoblauchkräutersauce überbacken \***

*bunter Salat | Kroketten*  
26,50 €

*\* auch als kleine Portion erhältlich*

Hotel Gasthaus  
**Waldmutter**  
Sendenhorst

**Softige Steaks**

*serviert mit Kräuterbutter*

**Mixed Grill** 24,- €  
(Schweinemedailon, Hähnchen und kl. Rumpsteak)

<b>Rumpsteak</b>	150 gr.	17,- €
<b>Rumpsteak</b>	220 gr.	23,- €
<b>Rumpsteak</b>	300 gr.	28,- €

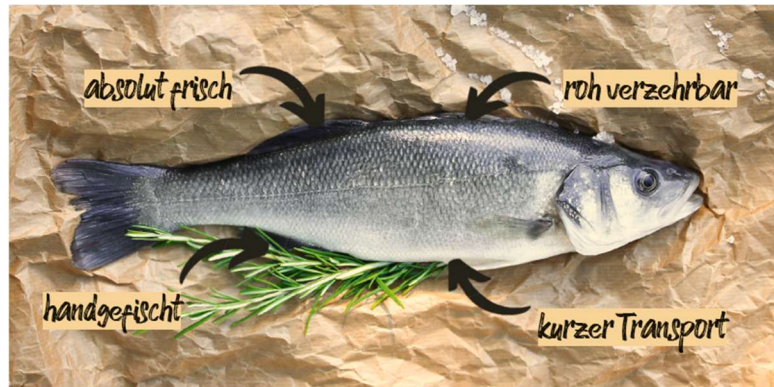
<b>Filetsteak</b>	150 gr.	21,- €
<b>Filetsteak</b>	220 gr.	27,50 €
<b>Filetsteak</b>	300 gr.	32,50 €

**Beilagen zur Wahl:**

<b>Gemischter Salatteller</b>	6,60 €
<b>Pommes Frites</b>	4,40 €
<b>Gemüseteller</b>	6,60 €
<b>Kroketten</b>	4,40 €
<b>Röstkartoffeln</b>	4,40 €
<b>Schmorzwiebeln mit Speck</b>	3,60 €
<b>Pfefferrahmsauce</b>	4,- €

Hotel Gasthaus  
**Waldmutter**  
Sendenhorst

Wolfsbarsch frisch aus  
dem Münsterland



*Frischen Meeresfisch fernab vom Meer – Wolfsbarsch aus dem Münsterland.  
Diese Spezialität beziehen wir von Louise und Carl Niehues aus Albersloh.  
Damit bieten wir Ihnen ein wertvolles Lebensmittel, das ressourcenschonend wenige  
Kilometer von der Waldmutter entfernt kultiviert wurde.*

*Was es dafür braucht?  
Fünf recycelte Überseecontainer, ein großes Salzwasserbecken und spezielle  
Filtertechnik.*

*Gebratene Filets vom Wolfsbarsch*

*Zitronenbutter | Blattspinat | Kartoffelpüree  
gratinierte Kirschtomaten*

*38,- €*

*Um die außerordentliche Frische gewährleisten zu können bevorraten wir nur eine  
kleine Menge – bitte sehen Sie es uns nach sollte der Wolfsbarsch einmal ausverkauft  
sein.*

Hotel Gasthaus  
**Waldmutter**  
Sendenhorst

Für unsere kleinen Gäste

**Käpt'n Jörgs Fischstäbchen**

Kartoffelpüree

14,- €

**Ollis Kinderschnitzel**

Kroketten

14,- €

**Holgers Hähnchencrossies**

Pommes frites

14,- €





*Hotel Gasthaus*  
**Waldmutter**  
*Sendenhorst*

*Aus der kalten Küche*

**Chefsalat**

*Großer gemischter Salat | Schinken | Käse  
gekochtes Ei | Brot  
17,50 €*

**Thunfischsalat**

*Großer bunter Salatteller | Thunfisch | Zwiebeln  
Oliven | Brot  
17,50 €*

**Schinkenschnittchen**

*mit luftgetrocknetem Schinken  
14,50 €*

**Waldmutterschnittchen**

*Gemischte Schnittchen | Spiegelei  
16,50 €*

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter*