

Wöstemeiers Gaststätten Kurier

Mechthild und Ferdinand Wöstemeier · Lippstädter Straße 156 · 33397 Rietberg-Mastholte · Telefon 029 44 7686
email: info@gaststaette-woestemeier.de · www.gaststaette-woestemeier.de



Wie alles begann ...

Eberhard und Anna-Katharina Dirkwinkel waren die Gründer der Gaststätte. Seit 1817 wurde Schnaps in größeren Mengen eingekauft und in kleinen Gläsern mit Eichstrich verkauft. Ihre Tochter Theresia Dirkwinkel, geboren 1829, heiratete 1849 den aus Wadersloh-Benteler gebürtigen Landwirt Ferdinand Wöstemeier. In der Landwirtschaft waren die Erträge in der damaligen Zeit sehr gering. Der leichte Sandboden gab nicht sehr viel her und Kunstdünger gab es noch nicht. Da war die Gastwirtschaft und der Lebensmittelhandel ein Zugewinn, zumal auch schon seit 1856 Bier vom Fass gezapft und verkauft wurde: Weissenburger von der Brauerei Nies aus Lippstadt. Gastwirtschaft und Lebensmittel waren in einem Raum untergebracht.

Ihr jüngster Sohn Heinrich Wöstemeier, geboren 1864 übernahm nun das Anwesen. Er heiratete 1890 Katharina Pöppelbaum. Zu der Landwirtschaft, Gaststätte und dem Lebensmittelgeschäft wurde um 1910 auch eine Bäckerei gebaut. Es wurde Brot, Kuchen und besonders Schwarzbrot gebacken. Auch die Landwirtschaft wurde vergrößert.

Ihr ältester Sohn Ferdinand Wöstemeier, geboren 1892, erbt den elterlichen Hof und heiratete 1926 Gertrud Große-Vollmer, geboren 1897. 1936 wurde das alte Wohn-, Stall- und Geschäftsgebäude abgerissen und in der Zeit von April bis November



1936 wieder aufgebaut. Gastwirtschaft, Lebensmittelladen und Wohnung verlegte man in die gerade vorher neu errichtete Scheune. Im neuen Haus wurden Gaststätte und Lebensmittelladen nun getrennt. Es gab einen Gastraum mit Gesellschaftszimmer und einen Laden mit vielen neuen Artikeln. Nicht nur

Öffnungszeiten:

Sonntag 10:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Montag, Dienstag, Freitag und Samstag
von 11:00 Uhr – 14:00 Uhr und von 16:00 Uhr – 24:00 Uhr

Donnerstag von 16:00 Uhr – 24:00 Uhr

Mittwoch Ruhetag!



Lebensmittel sondern auch Kurzwaren vieler Art gab es nun zu kaufen. Im Gastraum wurde eine Zapfanlage mit elektrischer Kühlung angelegt und im ganzen Haus gab es Zentralheizung. Im März 1954 verstarb überraschend Ferdinand Wöstemeier. Nun übernahm sein Patenkind und Adoptivsohn Ferdinand Wöstemeier, geb. Dirkwinkel, die Geschäfte. Zu dieser Zeit gehörten zu dem Besitz außerdem Milchkühe, Rinder, Bullen und zwei Pferde, mit denen Ackerbau betrieben wurde. Außerdem wurde 1959 für die Schweine ein großer Stall längs der Lippstädter Straße an den Kuhstall angebaut. Nachdem Backstube, Stall und Speicher 1961 abgerissen worden waren, wurde das Lebensmittelgeschäft zu einem 75 qm großen modernen Selbstbedienungsladen umgebaut. Im April 1961 heiratete Ferdinand Wöstemeier Bernhardine Huchtmeier.

Im August 1976 brannte der 1936 errichtete Kuhstall sowie die Scheune ab. Milchwirtschaft gab es schon seit 1961 bei Wöstemeiers nicht mehr, die Schweinezucht wurde 1971 aufgegeben. Nach der Modernisierung der Gaststätte 1969 legte man immer mehr Gewicht auf die Gastronomie. Dieser Trend setzte sich fort mit der Erweiterung der Gesellschaftszimmer, aus denen 1976 ein Saal für 60 Personen entstand.

Der Sohn von Ferdinand Wöstemeier, welcher ebenfalls den Namen Ferdinand trägt, heiratete 1988 Mechthild Wimmelmeier. Mit der Übergabe des Geschäfts 1995 an ihn, wurde der Betrieb komplett neu gestaltet: Eine Doppelkegelbahn wurde angebaut, die Küche modernisiert und das Lebensmittelgeschäft geschlossen. 2006 stand die nächste Erweiterung des Betriebes bevor: Im Januar des besagten Jahres begannen die Bauarbeiten für das neue Restaurant und den Biergarten. Mit der Eröffnung im Juli 2006 wurden die neuen Räumlichkeiten dann feierlich eingeweiht. Anfang 2011 wurde der Saal von Grund auf renoviert und modernisiert.

Aus unserem Suppentopf



Brokkolisuppe

cremige Suppe vom Brokkoli
mit Sahnehaube und Mandeln garniert

3,20 €

Rindfleischsuppe

Kraftbrühe mit Blumenkohl und Klößchen,
dazu geröstetes Toastbrot

3,00 €

Vorspeisen

Baguette, Zwiebschmalz und Kräuterbutter

2,50 €

Rosmarinkartoffeln

Kartöffelchen in der Schale gegart, dazu Kräuterquark,
Räucherlachs und Salatgarnitur

kleine Portion 5,50 €

große Portion 9,50 €

Für kleine aber auch für große Gäste

Currywurst und Pommes Frites

3,80 €

paniertes Hähnchenfilet, dazu Röstinchen und Gemüsebeilage

6,50 €

Kleine Gerichte

Fladenbrot „Balkan Art“

belegt mit Champignons, Tomaten, Paprika, Mais und
Zwiebeln, überbacken mit Käse, dazu Salatgarnitur

6,50 €

Hawaiitoast

2 Scheiben Toast mit Hinterkochschinken und Ananas belegt,
mit Käse überbacken, dazu Salatgarnitur

6,50 €

Westfälisches Schinkenbrot

Herzhaftes Brot belegt mit Knochenschinken, garniert
mit Gewürzgerurken und Tomaten, darauf zwei Spiegeleier

5,50 €

Backcamembert

gebackener Camembert, Ananas und Preiselbeeren,
dazu Toast und eine Salatgarnitur

7,50 €

Nudelgerichte

Tortelli Napoli

Tortelli mit einer Tomaten-Mozzarellafüllung auf Tomatensauce,
mit geschmortem Gemüse belegt, dazu einen Salatteller

9,00 €

Tagliatelle mit Lachs

Tagliatelle mit einer Kräutersauce überzogen und
mit kleinen Lachssteaks umlegt, Salatteller

13,50 €

Witzig, Witzig!

Gehen zwei Zahnstocher im Wald spazieren. Plötzlich läuft ein Igel an ihnen vorbei. Da sagt der eine Zahnstocher zum anderen: „Sag mal, wusstest du, dass hier ein Bus fährt?“

Eine Katze jagt eine Maus. Die Maus rennt in einen Kuhstall und sagt zur Kuh: „Bitte mach einen Kuhfladen auf mich drauf, dann wird mich die Katze nicht finden.“ Die Kuh tut der Maus den Gefallen. Doch der Schwanz der Maus guckt aus dem Kuhfladen heraus, so dass die Katze die Maus doch zu packen kriegt. Und die Moral von der Geschichte? Nicht alle die dich aus der Scheiße ziehen, sind deine Freunde, und nicht alle, die dich bescheißen, sind deine Feinde.

„Wenn das Euer Vater wüsste“, sagt die Witwe Henne zu den Küken, „Er würde sich im Grill umdrehen.“

Franz bringt aus dem Urlaub einen Papagei mit und soll ihn verzollen. Der Zöllner liest laut aus den Bestimmungen vor: „Papagei ausgestopft: zollfrei. Papagei lebendig: 300,00 Euro.“

Da krächzt der Vogel aus dem Käfig: „Leute, macht bloß keinen Scheiß!“

Sind die Hühner platt wie ein Teller, war der Trecker mal wieder schneller.

Ein Gast sieht in einer Gaststätte in Gelsenkirchen einen jungen Mann die dritte Flasche Bier trinken. Er geht zu ihm und sagt: „Junger Mann, wissen Sie nicht, dass jährlich 50.000 Deutsche an Alkohol sterben?“ „Was geht mich das an, ich bin Schwede!“

Kommt ein Mann ins Lokal und ruft: „Herr Wirt, schnell einen Doppelten, ehe der Krach losgeht!“ Er kippt den Doppelten hinunter und sagt: „Noch Einen, ehe der Krach losgeht!“

Nach dem 5. Glas fragt der Wirt seinen Gast: „Was für einen Krach meinen Sie eigentlich?“ „Ich kann nicht bezahlen...“

Erzählt ein Bauer seinem Freund: „Stell' Dir vor, letztens bin ich mit meinem Traktor in eine Radarfalle gefahren.“ „Und, hat's geblitzt?“ „Nein, gescheppert.“

Drei Bauern sitzen zusammen auf einer Parkbank. Sagt der eine: „Meine Frau hat das doppelte Lottchen gelesen und hat Zwillinge bekommen!“ Sagt der Zweite: „Ach das ist doch noch gar nichts! Meine Frau hat Schneewittchen und die 7 Zwerge gelesen und hat Siebenlinge bekommen!“ Plötzlich springt der Dritte auf! Fragen die andern beiden: „Was hast Du denn plötzlich?“ Er: „Ich muss schnell nach Hause! Meine Frau liest gerade Alibaba und die 40 Räuber!“

Sitzen zwei Kühe auf dem Baum und stricken Atombomben. Da kommt ein Schaf vorbeigeflogen. Sagt die eine Kuh zur anderen: „Sachen gibt's!“

Zwei Jäger unterhalten sich. „Warum schickst du denn deinen Sohn auf das Gymnasium?“ Fragt der eine. „Er will doch auch Jäger werden und da soll er schon mal Latein lernen!“

Was ist der Unterschied zwischen einer Schlange auf der Autobahn und einer im Dschungel?

Bei der auf der Autobahn ist das Arschloch vorne...

Wie nennt man höfliche Autofahrer? Geisterfahrer - sie sind immer so entgegenkommend!

Salat und Gemüsegerichte

Gemüseteller Flämische Art

Pfannkuchenroulade umlegt mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren und Erbsen, Sauce Hollandaise 9,00 €

Salatteller Aida

frische knackige Salate, dazu gebratenes Hähnchenbrustfilet und French Dressing 9,00 €

Salatteller Rimini

frische knackige Salate mit Balsamico Dressing, dazu Tomate mit Mozzarella, gebratene Champignons, Schweinemedailon, Hähnchenfilet und Baguette 10,50 €

Fischgerichte

Matjes Bauern Art

Milder Matjes garniert mit Zwiebeln, dazu Bohnenbündchen und Bratkartoffeln 8,50 €

Matjes Hausfrauenart

Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke belegt, mit Dillsauce überzogen, dazu Pellkartoffeln 8,50 €

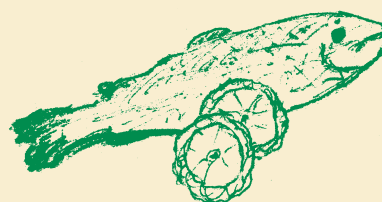
Geflügelgerichte

Hähnchenfilet Feinschmecker Art

3 kleine Hähnchenfilet verschieden zubereitet, mit Frischkäse gefüllt, mit Tomate und Käse überbacken und mit geschmorten Champignons belegt, dazu Kräutersauce, Kartoffelkroketten und einen Salatteller 12,00 €

Hähnchenfilet „Florida“

Hähnchenfilets in Cornflakes - Mantel gehüllt, dazu eine fruchtige Currysauce mit Ananas und Aprikosen, Salatteller und Röstinchen 11,50 €



Schnitzelgerichte

Schweineschnitzel „Küchenmeister Art“

Rahmsauce mit Champignons, dazu Röstinchen und Salatteller

Schweineschnitzel „Zigeuner Art“

Sauce mit Zwiebeln und Paprika, dazu einen Salatteller und Pommes Frites

Schweineschnitzel „Madagaskar“

mit geschmorten Zwiebeln auf Pfeffersauce, Salatteller und Pommes Frites

große Portion: 2 kleine Schnitzel 100 gr.

11,50 €

kleine Portion: 1 kleines Schnitzel 100 gr.

9,50 €

Steakgerichte

Schweinesteak mit Camemberthaube

Schweinesteak belegt mit Aprikosenspalten und Camembert überbacken, auf einer Rahmsauce mit Roten Pfefferbeeren dazu Herzoginkartoffeln und Salatteller

12,90 €

Schweinesteak mediterran

Schweinesteaks überbacken mit einer würzigen Kruste aus Senf, Pinienkerne, Mandeln und Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Salatteller

12,90 €

Schweinemedailleurs Athen

gebratene Schweinemedailleurs, dazu Paprikaschote gefüllt mit Champignons und Sauerrahm, Rosmarinkartoffeln

13,50 €

Rumpsteak „Don Juan“

saftig gebratenes Rumpsteak, dazu eine Rahmsauce mit grünem Pfeffer, Salatteller und Pommes Frites

15,90 €

Rumpsteak mit Weinbrand – Butter

saftig gebratenes Rumpsteak mit Weinbrandbutter belegt, dazu Bohnenbündchen, Grilltomate und Bratkartoffeln

15,90 €

Westfälische Landküche

Rindfleisch mit Zwiebelsauce

gedünstetes Rindfleisch mit Zwiebelsauce überzogen, dazu Petersilienkartoffeln und Eisbergsalat mit Sahnesauce

11,50 €

Rinderroulade

geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken, Gemüsebeilage und Kartoffelkroketten

kleine Portion: 10,50 €

große Portion: 12,50 €

Noch was zum schmunzeln

„Meister, wie steht es mit meinem Auto?“ „Sagen wir es einmal so: Wenn ihr Auto ein Pferd wäre, müssten wir es erschießen!“

Mit einem total verbeulten Auto fährt ein Mann zur Tankstelle und sagt: „Waschen bitte!“ Fragt der Tankwart: „Soll ich ihn auch bügeln?“

Nur durch scharfes Bremsen können zwei Autofahrer das Schlimmste verhindern. Wütend brüllt der eine: „Sie Vollidiot. Das Autofahren haben Sie wohl per Telefon gelernt!“ – „Stimmt. Und Sie waren am anderen Ende der Leitung!“

Die erste Fahrstunde. Der Neuling ganz verwirrt: „Die doofen Fußgänger laufen mir ja ständig vors Auto!“ Beruhigt ihn der Fahrlehrer: „Vielleicht fahren wir erst mal vom Bürgersteig runter!“

Wer war der erste Taxifahrer? Schlimmes, denn in der Bibel steht geschrieben: Schlimmes wird euch widerfahren.

Der Papst geht mit ein paar Kardinälen in die Sauna, weil er krank ist. Prompt geht es ihm nach der Sauna besser. Da sagt er, dass er morgen noch mal in die Sauna gehen möchte. Da sagt ein Kardinal: „Das geht nicht, morgen ist gemischte Sauna!“ Darauf der Papst: „Ach, ein paar Evangelische machen mir nichts aus!“

Was sind gemischte Gefühle? Wenn Du zusehen musst, wie Deine Schwiegermutter mit Deinem neuen Bike frontal gegen eine Hauswand knallt.

Ein Biker kommt in eine Kneipe und bestellt einen Kaffee. Als er gehen will fragt er die Bedienung was sie bekommt. Sie antwortet: „2 Euro 60“. Der Biker packt 260 Centstücke aus und wirft sie auf den Boden. Die Bedienung ist sehr verärgert. Tage später dasselbe Spielchen wieder. Die Bedienung denkt sich, na warte dich kriege ich auch noch! Tage später bestellt er sich wieder einen Kaffee für 2 Euro 60 und als er bezahlen will legt er der Bedienung einen 5 Euro Schein hin. Sie freut sich, packt 240 Centstücke aus wirft sie zu Boden und sagt: „Ihr Restgeld“. Er packt 20 Cent aus, wirft sie dazu und meint: „Bitte noch einen Kaffee!“

„Und wie steht es mit dem Kundendienst?“ Fragt der „Misstrauische Kunde den Gebrauchtmotorradhändler. „Der ist bei uns ganz großartig. Wer ein Motorrad kauft, bekommt gratis den neusten Fahrplan der Deutschen Bahn mitgeliefert!“

Der Sohn des Hauses kommt ziemlich kleinlaut nach Hause und fragt den Vater: „Papa, soll ich dir gleich alles über meine erste Fahrt mit dem Motorrad erzählen? Oder willst du es lieber morgen in aller Ruhe in der Zeitung lesen?“

Wütend schlägt ein Beamter im Gartenbauamt eine Schnecke tot. „Warum hast du das getan?“ Empört sich ein Kollege. „Das aufdringliche Ding verfolgt mich schon den ganzen Tag.“

Wie nennt man einen Beamtenwindhund? Schildkröte.

Der eine Gast auf einer Party sagt zum anderen: „Meine Frau und ich waren 20 Jahre die glücklichsten Menschen.“ „Und was ist dann passiert?“ „Wir haben uns kennengelernt!“

Biere vom Fass

Weissenburger Pils
Frankenheim Alt
Krombacher Pils



0,2 l 1,30 €
0,2 l 1,30 €
0,3 l 2,00 €

Biere aus der Flasche

Erdinger Hell
Erdinger Dunkel
Erdinger alkoholfrei
Krombacher alkoholfrei
Vita Malz alkoholfrei

0,5 l 3,00 €
0,5 l 3,00 €
0,5 l 3,00 €
0,33 l 2,00 €
0,33 l 2,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola
Coca Cola light
Fanta
Sprite
Apfelschorle
Christinen Brunnen
Christinen Brunnen
Christinen Brunnen Stilles Wasser
Apfelsaft
Orangensaft
Kirschsafft
Bananensaft
Bitter Lemon
Bionade Holunder
Bionade Orange-Ingwer

0,2 l 1,30 €
0,2 l 1,30 €
0,2 l 1,30 €
0,2 l 1,30 €
0,2 l 1,30 €
0,25 l 1,30 €
0,75 l 3,50 €
0,25 l 1,30 €
0,2 l 1,50 €
0,2 l 1,50 €
0,2 l 1,70 €
0,2 l 1,70 €
0,2 l 1,70 €
0,33 l 2,10 €
0,33 l 2,10 €

Aperitif

Martini Bianco
Sandemann Sherry Dry
Deinhardt Sekt Piccolo

5 cl 2,30 €
5 cl 2,30 €
0,2 l 3,50 €

Spirituosen

Grossevollmer's Korn
Wippermann Wacholder
Schwarze Frühstückskorn
Schneider Korn
Steinhäger
Ouzo 12
Sambuca extra
Absolut Vodka
Malteser Aquavit
Jubiläums Aquavit
Linie Aquavit
Sangrita Picante alkoholfrei
Apfelkorn



2 cl 1,00 €
2 cl 1,00 €
2 cl 1,30 €
2 cl 1,30 €
2 cl 1,30 €
2 cl 1,30 €
2 cl 1,60 €
2 cl 1,60 €
2 cl 2,00 €
2 cl 2,00 €
2 cl 2,00 €
2 cl 1,20 €
2 cl 1,20 €

Kirschlikör	2 cl	1,20 €
Grashüpfer	2 cl	1,20 €
Vanillelikör	2 cl	1,20 €
Cognac-Walnusslikör	2 cl	2,20 €
Baileys Cremelikör	2 cl	1,60 €
Jakobustropfen	2 cl	1,30 €
Dessauer	2 cl	1,40 €
Soronno Amaretto	2 cl	1,60 €
Kümmerling	2 cl	1,40 €
Ramazzotti	2 cl	1,40 €
Leibwächter	2 cl	1,40 €
Jägermeister	2 cl	1,40 €
Schröder Boonekamp	2 cl	1,40 €
Fernet Branca	2 cl	1,40 €
Fernet Menta	2 cl	1,40 €
Underberg	2 cl	1,60 €
Mariacron	2 cl	1,40 €
Hennessy Cognac	2 cl	2,30 €
Gilbert Calvados	2 cl	2,30 €
Ballantines Scotch	2 cl	1,60 €
Jim Beam Bourbon	2 cl	1,60 €
Grappa	2 cl	2,30 €
Obstwasser	2 cl	1,60 €
Williams-Birne-Brand	2 cl	2,20 €
Marillen-Brand mit Fruchtauszug	2 cl	2,20 €

Longdrinks (4cl Spirituose + 0,1l alkoholfreies Getränk)

Batida-Kirsch	3,90 €
Vodka-Orange	3,90 €
Bacardi-Cola	3,90 €

Heiße Getränke

Tasse Filterkaffee frisch gemahlen und gebrüht	1,40 €
Kännchen Filterkaffee	2,70 €
Cafe Creme nach Schweizer Art frisch gemahlen, schonend zubereitet	1,60 €
Latte Macchiato	
Eine Komposition aus Milchschaum, Espresso und heißer Milch	2,10 €
Cappuccino	
Espresso veredelt mit aufgeschäumter Milch	1,60 €
Espresso	
Die feine anregende Tasse Kaffee nach original italienischer Art	1,60 €
Milchkaffee	
Die große Tasse mit Kaffee und Milch zu gleichen Teilen	2,10 €
Tasse Kakao	
heiße Milch verfeinert mit Kakaopulver	1,60 €
große Tasse Kakao	2,10 €
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchte Tee, Rotbusch Tee, Fencheltee	
Pfefferminz Tee, Kamillen Tee, Hagebutten Tee, Honeybush Tee	1,40 €
Heiße Zitrone	1,60 €
Glühwein	1,70 €
Eierpunsch	2,60 €

Witzig

Es sagt der Partyphilosoph: „Es ist ein Unterschied, ob ein Bäcker um sechs mit dem Sieben beginnt oder um sieben mit dem Sex.“

„Warum reibt der Kerl da drüben nach jedem Tanz den Rücken seiner halbnackten Partnerin mit einem Taschentuch ab?“ „Ach so, das ist Willy, der alte Ganove! Reine Gewohnheit, der will keine Fingerabdrücke hinterlassen.“

Der völlig unbegabte Bariton sagt: „Und nun singe ich 'Am Brunnen vor dem Tore'.“ Ein genervter Zuhörer daraufhin: „Das ist auch gut so, hier drinnen hört Ihnen ja sowieso keiner mehr zu!“

Ein Rabbi ärgert sich darüber, dass viele der Gläubigen ohne Käppi in die Synagoge kommen. Also schreibt er an die Eingangstür: „Das Betreten der Synagoge ohne Kopfbedeckung ist ein dem Ehebruch vergleichbares Vergehen.“ Am nächsten Tag steht darunter: „Hab es probiert. Ist kein Vergleich!“

Ein Junge prahlt: „Mein Onkel ist Pastor, alle sagen Hochwürden zu ihm.“ Ein anderer Junge daraufhin: „Mein Onkel ist Kardinal, alle sagen Eminenz zu ihm.“ Da sagt Franz: „Mein Onkel wiegt 200 Kilo und wenn der auf die Straße geht sagen alle: Allmächtiger Gott!“

Nach der erneuten Niederlage macht der Trainer mit seiner Mannschaft einen Rundgang durch das Stadion: „So, Jungs“, sagt er, „wo die Fotografen sind, wisst Ihr ja. Den Standort der Fernsehkameras kennt Ihr auch – und nun zeige ich Euch noch, wo die Tore stehen!“

Und zum Schluß ...

Ein evangelischer Pfarrer beklagt sich bei einem älteren Kollegen über die Fledermaus-Plage in seiner Kirche - er habe alles versucht, um sie zu vertreiben, nun bliebe nur noch Teufelsaustreibung. Darauf der Kollege: „Ich habe meine getauft und konfirmiert - danach kommt niemand mehr wieder...“

Oma im Beichtstuhl: „Herr Pfarrer, ich habe einen jungen Mann verführt!“ Der Geistliche: „Na hören Sie mal, ich glaube Ihnen ja fast alles, aber das doch nun wirklich nicht!“ „Na ja, es ist zwar schon über 60 Jahre her, aber ich beichte es halt noch immer gern!“

Stehen zwei Offiziere zusammen und streiten darüber, ob Sex Spaß oder Arbeit ist. Nach einiger Zeit kommt ein Oberfeldwebel vorbei und wird von den beiden herangerufen. „Hey, Oberfeldwebel! Wir streiten gerade darüber, ob Sex Arbeit oder Spaß ist! Was meinen Sie?“ Der Oberfeldwebel überlegt eine kurze Zeit und sagt dann: „Meine Herren, Sex kann nur Spaß sein! Wäre es Arbeit, müsste ich das ja auch noch für Sie übernehmen...“

Eine Fußballmannschaft fliegt nach Amerika. Aus Langeweile beginnen die Burschen, in der Maschine mit dem Leder zu spielen. Der Pilot kann die Maschine kaum noch halten und schickt den Funker nach hinten. Nach zwei Minuten ist absolute Ruhe. „Wie hast du denn das gemacht?“ - „Na ja“, meint er, „ich habe gesagt: Jungs, es ist so schönes Wetter draußen, spielt doch vor der Tür!“

Weißwein

2009 er Silvaner Kabinett Ihringer Fohrenberg

Weingut Karl Karle, Baden am Kaiserstuhl - Ein angenehm, milder, halbtrockener und leichter Weißwein einer Top - Lage mit bekömmlich verhaltener Säure und zartem Bukett

Karaffe	0,25 Ltr.	4,60 €
Flasche	0,75 Ltr.	13,50 €

2009 er Chardonnay del Vento Weingut Campagnola in Veneto

Dieser Weißwein aus der hochwertigen Rebe Chardonnay, zeichnet sich durch seinen delikatsten und leicht fruchtigen Duft, sowie frischen und harmonischen Geschmack aus.

Karaffe	0,25 Ltr.	4,60 €
Flasche	0,75 Ltr.	13,50 €

2009 er Riesling trocken Dürkheimer Hochbenn

Weinhaus Rainer Wendling, Ungstein in der Pfalz - Der Wein zeichnet sich durch seinen fruchtigen, feinherben, aber säurearmen Geschmack aus.

Karaffe	0,25 Ltr.	5,00 €
Flasche	0,75 Ltr.	14,60 €

2009 er Pinot Grigio del Veneto, Weingut Campagnola im Veneto

Wohl einer der bekanntesten Weißweine Italiens aus der Rebe Pinot Grigio (Grauer Burgunder). Nicht zu kräftig, eher leicht und fruchtig.

Karaffe	0,25 Ltr.	4,50 €
Flasche	0,75 Ltr.	13,00 €



Weißherbst

2009 er Portugieser Weißherbst halbtrocken Dürkheimer Schenkenböhl

Weinhaus Rainer Wendling, Ungstein in der Pfalz - Portugieser ist eine Rotweinrebe. Wenn diese dann nicht auf den Schalen vergoren wird, dann trägt der Wein den Namen Weißherbst und hat eine schöne Rosé - Farbe. Gehaltvoller, pikanter, zartfruchtiger, Wein

Karaffe	0,25 Ltr.	5,00 €
Flasche	0,75 Ltr.	14,60 €

Rotweine

2009 er Blauer Portugieser halbtrocken Bechtheimer Rotwein

Weingut Hans Hermann Buscher, Bechtheim Rheinhessen - Die Rebart Blauer Portugieser hat mit Portugal nichts zu tun. Der Ursprung dieser Rebe ist wohl in Österreich zu suchen. Dieser halbtrockene Rotwein ist nicht zu kräftig, eher filigran und fruchtstark

Karaffe	0,25 Ltr.	4,60 €
Flasche	0,75 Ltr.	13,50 €

2009 er Dornfelder Rotwein trocken Dürkheimer Feuerberg

Weinhaus Rainer Wendling, Ungstein in der Pfalz - Dieser Rotwein aus der Traube Dornfelder ist ein sehr bekömmlicher Tropfen. Das liegt wohl an den Eigenschaften dieser Rebart. Ein Dornfelder ist sehr säurearm und wirkt daher immer fruchtiger als er eigentlich vom messbaren Restzucker her ist. Samtig, kräftiger, dunkelroter Wein mit dezenter Kirschnote

Karaffe	0,25 Ltr.	5,00 €
Flasche	0,75 Ltr.	14,60 €

Wöstemeiers Gaststätten Kurier

Mechthild und Ferdinand Wöstemeier · Lippstädter Straße 156 · 33397 Rietberg-Mastholte · Telefon 0 29 44 7686
email: info@gaststaette-woestemeier.de · www.gaststaette-woestemeier.de

Unser Festsaal



Sie planen eine Familienfeier oder ein Betriebsfest? Unser neu renovierter Saal bietet Platz für bis zu 80 Personen. Wir beraten Sie gerne

Unser Party-serviceangebot

Schweinemedallions mit einer Champignonrahmsauce
Hähnchenfilet im Cornflakesmantel mit warmem Obst garniert, Gemüseauswahl, Schichtsalat, Schmorkartoffeln und Schupfnudeln
Schwarzwaldcreme und Joghurtcreme mit Honignüssen

12,50 € pro Person

Geselligkeit ...



nutzen Sie eine unserer beiden Bundeskegelbahnen für gesellige Kegelrunden.

Menü - Vorschlag 1 -

Champignoncremesuppe

Hähnchenfilet in Mandelkruste gebacken, dazu Orangen-Chilli-Sauce
Salatplatten, Basmatireis und Schupfnudeln

Schweinefilet gefüllt mit Aprikosen, dazu eine Rahmsauce mit roten Pfefferbeeren, Gemüseplatten, Schmorkartoffeln

Holunderblütencreme mit Apfelgrütze
Cappuccinocreme

19,50 €

Menü - Vorschlag 2 -

Salatvariation

Zanderfilet auf einer Rieslingsrahmsauce
dazu Basmatireis

Hähnchenfilet mit Schinken und Salbei gefüllt, dazu eine Tomatensauce
Schweinemedallions
mit einer Zwiebel – Senf – Kruste überbacken, Balsamicosauce, Gemüseplatten, Röstinchen und Rosmarinkartoffeln

Zimtparfait mit Rotweinflaumen

20,50 €

Menü-Vorschläge ab 10 Personen auf Vorbestellung

Unser Restaurant und Biergarten ...



laden Sonntagnachmittags zum gemütlichen Kaffeetrinken mit hausgebackenem Kuchen ein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

