

Herzlich Willkommen im



LANDHAUS WACKER



ausgemachte Suppen und Vorspeisen/ Soups and Starters

Rindfleischsuppe mit Einlage^{1,9,13} € 6,00
Soup of beef with vegetables and dumplings

Aufgeschäumtes Kartoffelsüppchen mit Lauch ^{7,9} € 7,00
Potato soup with leek

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren ^{1,3} € 9,00
Fried camembert with cranberries

Sauerländer Vesperplatte ^{1,2,4,5,6} € 12,00
Gemischte Wurst und Käsesorten mit Essig Gemüse dazu Brot und Butter
Selection of sausages and cheese with pickled vegetables, bread and butter



essert/ Dessert

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce ^{1,3,5,7,13} € 7,00
Apple strudel with vanilla sauce

Warmer Schokoladenkuchen auf Birnensauce ^{1,7} € 9,00
Hot chocolate-cake on pear sauce

Tagesdessert € 6,00
Dessert of the day

Käseauswahl mit Feigensenf ^{1,7,10,} € 12,00
Selection of cheese with fig mustard

us Fluss und Meer/ Fish

Lachssteak auf feinem Gemüse mit Basmatireis und Currysauce 1,4,7,13

Salmon steak with fine vegetables, basmati rice and curry sauce

€ 27,00

ecker, herzhaft, rustikal

Lendchen „rustikal“ 1,7,13

Drei Medaillons mit Zwiebeln und Tomaten,
überbacken mit Käse, dazu Rösti und ein gemischter Salat

filet of pork with onion, tomato, gratinated with cheese, served with rösti and mixed salad

€ 22,00

Currywurst mit selbstgemachter Currysauce

und knusprigen Pommes 1,7,9,10,

Pork sausage with homemade curry sauce und crispy fries

€ 13,00

Gebratener Leberkäs 1,7,9,10

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Meat loaf with fried egg and fried potatoes

€ 14,00

Wendener Krüstchen nach Art des Hauses 1,3,7,13

Toast, Schnitzel, Champignonsauce, Salatgarnitur und Spiegelei

„Wendener Krüstchen home made style“,

pork schnitzel on toast, with creamy mushroom sauce, salad topping and fried egg

€ 18,00

Schweinemedallion mit Pfefferrahmsauce *** 1,7,13

Filet of pork with creamy pepper sauce

€ 23,00

Wackers Filetpfanne *** 1,7,13

Schweinefilet mit frischen Champignons in Zwiebelrahm

Filet of pork with fresh mushrooms and creamy onion sauce

€ 23,00

*****Zu diesen Gerichten reichen wir Salat oder Gemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl**

***For these dishes you got the choice between salad or vegetables and one side dish



Schnitzel vom Schwein / Schnitzel of pork

Schnitzel Wiener Art 1,3,13

Schnitzel viennese style

€ 18,00

Champignonrahmschnitzel Jäger-Art 1,3

Schnitzel with creamy mushroom sauce

€ 19,00

Bauernschnitzel 1,3,7,13

mit Schinken, Tomaten, Käse überbacken und Spiegelei

Schnitzel with ham, tomato, gratinated with and fried egg

€ 20,00

Pfefferrahmschnitzel 1,3,7,13

Schnitzel with pepper cream sauce

€ 19,00

Paprika-Schnitzel 1,3,7,13

Pepper schnitzel

€ 19,00

*****Zu diesen Gerichten reichen wir Salat oder Gemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl**

***For these dishes you got the choice between salad or vegetables and one side dish



Rumpsteaks / Roastbeef

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 1,7,13 € 32,00

Roastbeef with homemade herb butter

Zwiebelsteak € 32,00

Roastbeef with onions

Pfeffersteak mit feiner Pfefferrahmsauce 1,7,13 € 32,00

Roast beef with a fine pepper cream sauce

Steak Försterin Art 1,7,13 € 33,00

mit frischen Champignons in Sahnezwiebelrahm

Roastbeef hunter style in creamy onion sauce

Grillteller mit Kräuterbutter 1,7,13 € 25,00

Verschiedene Stücke vom Rind und Schwein

Selection of different pieces of beef and pork with homemade herb butter

*****Zu diesen Gerichten reichen wir Salat oder Gemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl**

***For these dishes you got the choice between salad or vegetables and one side dish



teak aus der Hüfte/ Hip steak

Hüftsteak vom Rind

Hip steak

€ 24,00

mit Kräuterbutter 7,13

with herb butter

Aufpreis/surcharge

€ 2,00

mit Pfefferrahmsauce 7,13

with creamy pepper sauce

€ 3,00

mit frischen Champignons in Zwiebelsahnesauce 7,13

with fresh mushrooms in creamy onion sauce

€ 4,00

mit Paprikasauce 7,13

ungarian style sauce

€ 3,00

mit Zwiebeln 7,13

with onions

€ 3,00

***Zu diesen Gerichten reichen wir Salat oder Gemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl

***For these dishes you got the choice between salad or vegetables and one side dish

 arte Rinderfilets / Beef filet**Filetsteak 220g**

€ 44,00

mit Pfefferrahmsauce 1,7,13

Filet steak with creamy pepper sauce

Filetsteak 220g

€ 39,00

mit hausgemachter Kräuterbutter 1,7,13

Filet steak with homemade herb butter

Jagdpfanne Diana 250g 1,7,13

€ 48,00

Zarte Rinderfiletstücke mit frischen

Champignons in Zwiebelrahm

Pieces of filet steak with fresh mushrooms in creamy onion sauce

*****Zu diesen Gerichten reichen wir Salat oder Gemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl**

***For these dishes you got the choice between salad or vegetables and one side dish



egetarisch und



egan/ Vegetarian and **vegan**

Bandnudeln 1,3,7

€ 16,00

in Basilikum Pesto mit geschmolzenen-Kirschtomaten

Tagliatelle in basil pesto with melted cherry tomatoes

Allgäuer Käs-Spätzle 1,7,3,

€ 17,00

mit geschmolzenen Zwiebeln und Salat

"Allgäuer Kässpätzle" – cheese spätzle with melted onions and salad

Veganes Kichererbsen Curry 1,10,9

€ 16,00

mit Reis, Curry und Kurkuma und einem gemischten Salat mit Essig & Öl

Vegan chickpea curry with rice, turmeric & curry, served with a mixed salad with vinegar and oil



alat/Salat

Stellen Sie sich Ihren Salat selbst zusammen

Build your own salad....

Chefsalat 1,7,3, 9

€ 16,00

Gemischter Salat mit Apfel & Birne

Joghurt oder Essig / Öl Dressing

Mixed salad with apple & pear, yoghurt or vinegar/oil dressing

mit gekochtem Schinken

Aufpreis/surcharge

€ 3,90

with boiled ham

mit Fetakäse 7

€ 3,90

with feta cheese

mit Thunfisch 4

€ 3,90

with tuna fish

mit Räucherlachs 4

€ 8,90

with smoked salmon

Beilagen, Salate und Gemüse/ Side dishes, salads and vegetables

Beilagen / side dish

Reis / rice ^{1,12,14}
Pommes Frites / fries ¹
Kroketten / croquettes^{1,13}
Rösti / rösti^{1,13}
Bratkartoffeln / fried potatoes

Extra Beilagen / extra side dish

Reis /rice ^{1,12,14} € 3,50
Pommes Frites / fries¹ € 4,50
Kroketten / croquettes ^{1,13} € 4,50
Rösti / rösti^{1,13} € 4,50
Bratkartoffeln /fried potatoes € 4,50

Salat / salad

Gemischter Salat € 4,50
Mixed salad

Gemüse / vegetables

Gemischtes Gemüse der Saison € 4,50
Vegetables of the season

Bitte wählen Sie zum Salat Ihr Lieblingsdressing

Joghurt oder Essig & Öl ¹⁰

Take your choice for your dressing – yoghurt or vinegar & oil

Inhaltsstoffe:

1. Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus
2. Krebstiere und Erzeugnisse daraus
3. Eier und Erzeugnisse daraus
4. Fische und Erzeugnisse daraus
5. Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
6. Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
7. Milch und Erzeugnisse daraus
8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
9. Sellerie und Erzeugnisse daraus
10. Senf und Erzeugnisse daraus
11. Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
12. Schwefeldioxid und Erzeugnisse daraus
13. Lupinen – und daraus hergestellte Produkte
14. Weichtiere: Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Produkte.



ffene Weine

- Weiß -

Grauer Burgunder trocken

Weingut Renner – Baden
Birne, Apfel, nussige Aromen
0,2l € 7,50

Riesling trocken, halbtrocken

P.J. Valckenberg, Rheinhessen
Duft von Zitrus, Apfel - samtig,
harmonisch

Riesling lieblich

Feine Restsüße
0,2l € 7,50

Pinot Grigio DOC trocken – vegan -

Le Contesse, Venetien/Italien
spritzig, leicht und elegant
0,2l € 7,50

- Rosé -

Rosato Terre Siciliane IGT

Feudo Arancio, Sicilien/Italien
Fruchtige Beerennoten,
gute Mineralität und Frische
0,2l € 7,50

- Rot -

Dornfelder QbA

trocken, halbtrocken, lieblich
Weinhaus Flick, Rheinhessen
Fruchtig, sanft, beerenduftig
0,2l € 7,50

Merlot trocken

Vin de Pays D`OC
Langue-doc-Roussillon
Frankreich
0,2l € 7,50

Montepulciano

D'Abruzzo D.O.C. Larinum
Farnese Vini – Abruzzen/Italien
Fruchtbetont, saftige Beerennoten;
weiche und geschmeidige Tannine
0,2l € 7,50