



Gemütlich & rustikal

Ob herzhaft essen, im Biergarten verweilen oder gemeinsam feiern – hier trifft echte Wirtshausatmosphäre mit traditioneller Kochkunst auf moderne Leichtigkeit & großen Genuss.

Wirtshaus Ausspann'

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag immer ab 17.00 Uhr für Sie geöffnet!

Wirtshaus Ausspann'
Kasseler Str. 41A
33098 Paderborn

Kontaktieren Sie uns per E-Mail:
kontakt@wirtshaus-ausspann.de

 [wirtshaus.ausspann](https://www.instagram.com/wirtshaus.ausspann)



Wirtshaus Ausspann'

Rustikale Vorspeisen

Butter & Brot

Selbstgebackenes, rustikales Brot mit zweierlei Butter:
deftige Röstzwiebelbutter sowie Kräuterbutter 5,95

Pfefferbeißer und Salziges

Perfekt zum Teilen in der Tischmitte oder zum kühlen Bier:
Knackige Pfefferbeißer mit salzigen Knabbersnacks 8,75

Kleines Süppchen

Für den kleineren Hunger oder als köstliche Vorspeise:

Alex' berühmtes Kartoffel-Süppchen
mit gebratenen Mettendchenscheiben und
knusprigem Brotstick 7,95

Köstlich cremiges Röst-Brokkoli-Süppchen
vegan zubereitet, dazu knuspriger Brotstick 7,55

Ofenkartoffeln

Henriette

Rustikale Ofenkartoffel mit reichlich Kartoffelcreme,
saisonaalem Gemüse und knackiger Salatbeilage 15,95

Heribert

Rustikale Ofenkartoffel mit reichlich Kartoffelcreme und
knackiger Salatbeilage – serviert mit einer zart und würzig
gebratenen Hähnchenbrust nach Wirtshausart 18,95

Wirtshaus Ausspann'

Knackig Grün

Bergkäse-Wirtshaussalat

Knackige Blattsalate mit Gurke, Tomaten, Möhrchen, Mais und gemischten weißen und roten Bohnen sowie großen, würzigen Bergkäsestücken. Dazu unser leckeres und leichtes Vinaigrette-Hausdressing – frisch, leicht und immer eine gute Wahl. 14,95

Rustikaler Biergarten-Salat

Knackige Blattsalate mit Gurke, Tomaten, Zwiebeln und grünen Bohnen, dazu gekochtes Ei und Kartoffelwürfel. Serviert mit unserem leckeren und leichten Vinaigrette-Hausdressing. 13,95

Knackiger Salat mit Hähnchenbrust

Frische, knackige Blattsalate mit Gurke, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Möhrensalat und einer Mischung aus weißen und roten Bohnen. Dazu saftig gebratene Hähnchenbrust, würzig und nach Wirtshausart rustikal zubereitet. Abgerundet mit unserem leichten, hausgemachten Vinaigrette-Dressing. 18,95

Fruchtig & Kernig Salat

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken, Weintrauben, selbst gerösteten Kernen und Nüssen – eine fruchtig-kernige Salatvariation. Dazu unser leckeres und leichtes Vinaigrette-Hausdressing. 13,95

Zu unseren großen, knackig-grünen Salaten servieren wir unser selbstgebackenes Brot. Alternativ zu unserem Vinaigrette-Hausdressing kann unser selbstgemachtes Joghurtdressing oder Essig & Öl ausgewählt werden. Vegane Salatvarianten sind möglich.

Wirtshaus Ausspann'

Herz- und Seelenwärmer

Wunderbar herzhafter Rindseintopf
mit reichlich zart geschmortem Rindfleisch, Erbsen, aromatischen Kartoffeln und süßen Möhren, schonend gezogen in kräftiger Rinderbrühe. Wärmt die Seele und tut einfach gut. 18,95

Schön deftiger Gulaschtopf

mit zart geschmortem Rindfleisch, reichlich Zwiebeln und roten Paprika, schonend gezogen in einer kräftigen, sämigen Sauce. Mit einem Hauch Chili und mildem Paprikapulver abgeschmeckt – ein Teller, der von innen wärmt. 19,95

Oma's Steckrüben-Eintopf

mit würzigem Speck, deftigen Mettendchen, Steckrüben, Kartoffeln und Möhren, schonend gezogen in einer kräftigen Brühe, dezent gewürzt mit Lorbeer. Ein traditioneller Eintopf voller richtig guter und ehrlicher Hausmannskost. 17,95
Diesen köstlichen Eintopf bieten wir auch in einer veganen Variante für 16,95 an!

Rustikaler Speck-Bohnentopf

mit viel Liebe und Tradition, würzigem Speck, schön langsam geschmort mit Zwiebeln, Bohnen und verschiedenen Kräutern in einer kräftigen Brühe. Deftig und seelenwärmend – ein richtiger Wohlfühleintopf, der die schönen Erinnerungen an gemeinsame Familienzeit und die Heimat des Herzens weckt. 17,95

Wärmender Linsen-Kartoffel-Topf

mit zarten Kartoffelwürfeln und nahrhaften Linsen, schonend gezogen in einer sehr geschmacksintensiven und – von Natur aus bereits veganen – Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse und frischem Estragon. Ein bodenständiger Herzenswärmer. 16,95

Wirtshaus Ausspann'

Wohlfühlküche

Geschmorte Ochsenbäckchen

Besonders zart und aromatisch durch langes Schmoren, serviert mit herrlicher Portwein-Schmorsauce. Dazu buttrige Spätzle und cremiger Rahmwirsing - ein Wirtshausklassiker in Perfektion! 26,95

Oma's Rinderrouladen

So zart und mit Liebe geschmort wie bei der Oma, dazu deftig gefüllt mit Zwiebeln, Speck und knackiger Gewürzgurke. Serviert mit herrlichem Apfelrotkohl, kräftiger Rouladensauce und feinen Salzkartöffelchen - köstliche Wohlfühlküche wie Zuhause. 25,95

Geschmorter Wirsing

Herzhaft geschmorter Wirsing, veredelt mit einer würzigen Balsamico-Note auf frischem Kartoffelstampf mit knusprigem Röstzwiebel-Topping - wunderbar wohliger Genuss zum Wohlfühlen. 17,95

Auf Wunsch auch in einer veganen Variante erhältlich! + 0,85

Käsespätzle-Pfännchen

Rustikale Spätzle in der Pfanne geschwenkt und mit würzigem Bergkäse verfeinert. Ergänzt durch milden Emmentaler und kräftigem Limburger sowie ein knuspriges Röstzwiebel-Topping - purer Wohlfühlgenuss aus dem Wirtshaus. 18,95

Schmorwurzeln auf Kartoffelrösti

Klassisch geschmortes Wurzelgemüse aus der Heimatküche mit aromatisierendem Fenchel, Petersilienwurzeln, Steckrüben, Knollensellerie, Möhren und einem Hauch Majoran in eigener Schmorsauce mit leichter Zitrusnote auf knusprigem Tellerrösti. 17,95

Wirtshaus Ausspann'

Wirtshaus schnitzel

Bauern schnitzel

pfannenfrisch gebraten, gekrönt von zwei
Spiegeleiern und knusprigen Röstzwiebeln 24,95

Jägerschnitzel Förster Art

pfannenfrisch goldbraun gebraten, serviert mit
unserer deftigen Sauce mit frischen Champignons,
Zwiebeln und würzigem Speck 24,95

Champignon-Rahm-Schnitzel

pfannenfrisch gebraten, serviert mit unserer herzhaft-
cremigen Rahmsauce mit frischen Champignons 24,95

Paprikaschnitzel

pfannenfrisch goldbraun gebraten, serviert mit einer
hausgemachten, fruchtig-pikanten Paprikasauce 23,95

Zwiebelschnitzel

pfannenfrisch goldbraun gebraten, belegt mit einer
ordentlichen Portion saftiger Schmorzwiebeln 22,95

Möchten Sie Ihre Beilage abändern (z.B. in Pommes frites oder Salat), berechnen wir als
Servicegebühr +1,25; bei Vergrößerung (z.B. mehr Bratkartoffeln), einen Aufpreis von +2,75.

Unsere berühmten Wirtshaus schnitzel servieren wir rustikal
und immer pfannenfrisch – begleitet von unseren herzhaften
Bratkartoffeln, mit Speck und Zwiebeln knusprig-goldbraun
gebraten, und voller Geschmack.

Wirtshaus Ausspann'

Wirtshaus Klassiker

Himmel und Ääd

Gebratene westfälische Blutwurst vom Wochenmarkt auf frischem Kartoffelstampf - serviert mit unserem fruchtigen Apfelkompott und saftigen Schmorzwiebeln - traditionell & herzhaft 16,95

Gebratene Blutwurst

Tradition auf dem Teller: Westfälische Blutwurst vom Wochenmarkt - knusprig gebraten & begleitet von pfannenfrischen Bratkartoffeln, herzhaft mit Speck und Zwiebeln, dazu knackige Gewürzgurke 16,95

Leberkäse aus der Pfanne

Rustikal & herzhaft: Gebratener Leberkäse mit knusprigen, goldbraunen Bratkartoffeln aus der Pfanne, herzhaft mit Speck und Zwiebeln, zwei Spiegeleiern, knackiger Gewürzgurke und süßem Senf – ein deftiger Klassiker für echte Genießer 17,95

Feine Sülze an Bratkartoffeln

Fein gewürzte Sülze aus bester, marktfrischer Handwerksqualität trifft auf knusprige, goldbraune Bratkartoffeln aus der Pfanne, mit Speck und Zwiebeln, dazu knackige Gewürzgurke und ein Klecks Remoulade – ein echter Klassiker 16,95

Empfehlung zur Sülze: Kleine Portion hausgemachte Essigzwiebeln dazu +0,85

Zusätzliche Scheibe Blutwurst / Sülze / Leberkäse +3,75

Unsere westfälische Blutwurst und unsere feine Sülze beziehen wir marktfrisch und regional in echter Handwerksqualität vom Paderborner Wochenmarkt - direkt von der Landfleischerei Ellermann.

Wirtshaus Ausspann'

Wirtshaus Tapas

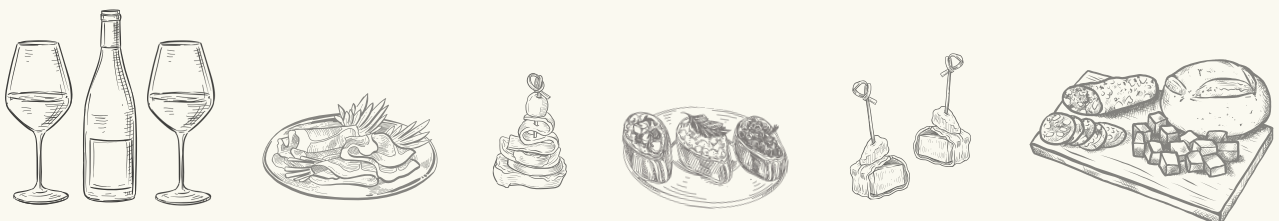
Gemeinsamer Genuss - in der Tischmitte serviert

Tapas stehen für Genuss in kleinen Portionen: eine Auswahl köstlicher Kleinigkeiten, die man gemeinsam bestellt und in die Mitte des Tisches stellt. So entsteht ein buntes, gemischtes Tischbuffet, von dem jeder probieren kann. Wir empfehlen – je nach Appetit und Auswahl – in etwa 3–5 Tapas pro Person. Die kleinen Gerichte werden teilweise nacheinander serviert. Unsere Tapas sind keine klassische Hauptspeise, sondern laden dazu ein, gemeinsam zu genießen und den Abend in geselliger Runde zu verbringen.

Wir interpretieren unsere Tapas auf unsere eigene, unverwechselbare Wirtshausart. Freuen Sie sich auf eine liebevoll zusammengestellte Auswahl aus traditionell-rustikalen Köstlichkeiten der deutschen Küche mit spannenden Geschmackskombinationen. Klassiker wie Mini-Frikadellen oder Mini-Leberkäse-Sandwiches treffen auf kreative Kompositionen wie frittierte Süßkartoffelscheiben mit Bergbauernkäse, Zimt und roten Zwiebeln, knusprige hausgemachte Käsespätzle-Kroketten sowie gebratenen Rosenkohl mit würzigem Walnuss-Crunch – und vieles mehr.

Unsere besonderen Highlights – wie geschmorte Wildschweinwürfel, saftig gefüllte Hähnchenbrust oder unsere Wildwirsingrouladen-Minis – machen diese kleine Reise durch die Wirtshausküche zu etwas Einzigartigem, das Sie so nicht überall finden.

Genießen Sie die Vielfalt, teilen Sie besondere Momente und lassen Sie sich inspirieren – dazu empfehlen wir einen Blick in unsere Weinkarte, deren Auswahl hervorragend mit unseren Wirtshaus Tapas und weiteren deftigen Speisen harmoniert.



Wirtshaus Ausspann'

Tapas Köstlichkeiten – kalt

Spieße mit Maultaschenstückchen,
Süßkartoffelchips, Pesto & Tomate 7,95

Wurstwürfel-Snack-Mix mit
Sülze & Blutwurst sowie Senf 7,95

Hausgemachte Mixed Pickles 3,95

Limburger Sauer 7,25

Butter & Brot 5,95 / Brotzeit-Mix p.P. 14,95

Paprikaschiffchen mit Baconfrischkäse 7,95

Rustikales Salatschälchen 5,75

Warme Tapas Köstlichkeiten & Platten

Käsespätzle-Kroketten 7,95

Zucchini mit Kartoffel-Bergkäse-Cream 7,95

Frittierte Blutwurstpralinen 8,95

Mandelkroketten-Bällchen 6,95

Frittierte Kartoffelscheibenspieße mit
Schinken & Kräutercream 7,95

Mini-Leberkäse-Sandwiches 7,25

Käseplatte / Käse- & Schinkenplatte p.P. 15,95

Besondere Tapas Highlights

Geschmorte Wildwirsingrouladen-Minis 17,95

Geschmorte Wildschweinwürfel
mit Rotkohlsalat 17,95

Gefüllte Hähnchenbrustscheiben
mit Spinat & Bergkäse 15,95

Gefüllter Schweinefilet-Rollbraten mit
geschmorten Zwiebeln & Leberkäse 16,95

Mini-Hackbraten im
Knusper-Speckmantel 14,95

Pulled Pork-Klöße 8,25

Petersilienkartöffelchen 4,95

Mini-Frikadellen mit Senf 7,95

Frittierte Obatzter-Bällchen 7,25

Süßkartoffelscheibenspieße mit Bergbauernkäse,
Zimt & eingelegten roten Zwiebeln 8,95

Rosenkohlspieße mit Walnuss-Crunch 4,95

Tapas Probier-Streifen 15,95

Weinkarte *Unsere Weine enthalten Schwefeldioxide und Sulfite.

Grauburgunder – Markus Pfaffmann

Pfalz · Deutschland · Trocken · Qualitätswein · Weißwein
0,2l 7,85 | 0,75l 27,95

Riesling – Markus Pfaffmann

Pfalz · Deutschland · Trocken · Qualitätswein · Weißwein
0,2l 7,85 | 0,75l 27,95

Chardonnay – Messing

Rheinessen · Deutschland · Trocken · Qualitätswein · Weißwein
0,2l 8,75 | 0,75l 29,95

Chardonnay – Riva d'Oro

Venetien · Italien · Trocken · Tischwein · Weißwein
0,2l 5,75 | Schorle 0,2l 5,25 | 1 Liter-Karaffe 27,95

Spätburgunder Rosé – Borell Diehl

Pfalz · Deutschland · Feinherb · Qualitätswein · Roséwein
0,2l 7,85 | 0,75l 27,95

Spätburgunder – Borell Diehl

Pfalz · Deutschland · Trocken · Qualitätswein · Rotwein
0,2l 7,85 | 0,75l 27,95

Tempranillo – Barón de Ley Club Privado

Rioja · Spanien · Reserva · Rotwein
0,2l 7,95 | 0,75l 28,95

Weinglas Snack-Topping 3,25

Weintraube, Nüsschen-Mix, Salziges



Wirtshaus Ausspann'

Süße Desserts

Baked Honey Pear

Gebackene Birne mit süßem Honig, Ziegenkäse, Röstkernen sowie fruchtig-saurer Beerengrütze. 7,95

Sorbet des Hauses

Fruchtig-frisches Sorbet aus wechselnden Köstlichkeiten, hausgemacht und erfrischend leicht. 6,75

Heiße Beerengrütze

Heiße, hausgemachte, fruchtig-saure Beerengrütze mit zarten Schokoladenraspeln auf eiskaltem Vanilleeis. 6,25

Warme Schokosauce mit Eis

Warme, selbstgemachte Schokoladensauce und zarte Schokoladenraspeln, zu eiskaltem Vanilleeis serviert. 5,75

Knusper-Knirps

Eiskaltes Vanilleeis mit dicken, bunten Schoko-Nuss-Linsen. 5,45

Affogato – klassisch

Eiskaltes Vanilleeis, mit einem heißem Espresso übergossen. 5,95

Empfehlung: Dazu noch ein 2 cl Pinnchen Baileys zum selbst darüber gießen +2,70

Weitere saisonale Desserts und hausgemachte Specials gibt es gelegentlich – und immer nur solange der Vorrat reicht – auch in unserer Glasvitrine zu entdecken. Dazu passen hervorragend unsere frisch zubereiteten Kaffee- und Teespezialitäten.

Wirtshaus Ausspann'

Heiße Getränke

Kaffee

Café Crema / Pott	3,25 / 4,75
Cappuccino / Pott	3,95 / 4,75
Latte Macchiato - großes Glas	4,75
Espresso einfach / doppelt	2,45 / 4,45
Baileys Latte - großes Glas	6,25
Milchkaffee - Pott	4,75

Tee

Paradiesmischung, Waldbeere, Pfefferminz, Rooibos Vanille, Assam, Grüner Tee, Weißer Tee Exotik	3,85
---	------

Digestifs

Prinz Alte Williams-Christbirne 41 % vol.	2 cl 3,70
Prinz Hausschnaps Marille 34% vol.	2cl 3,30
Prinz Obstler 40% vol.	2cl 3,30
Pircher Grappa - Dolomit 38% vol.	2cl 3,30
Wippermann - Wacholder 32% vol.	2cl 2,70
Ramazotti Amaro 30% vol.	2cl 3,30
Frangelico Haselnusslikör 20% vol.	2cl 3,30
Ouzo 12 Original 38% vol.	2cl 3,30
Strothmann Weizenkorn 32% vol.	2cl 2,20
Jägermeister 35% vol.	2cl 2,50
Baileys Original Irish Cream 17%	2cl 2,70

Wirtshaus Ausspann'

Longdrinks & Cocktails

Klassische Longdrinks

Cola mit je 4cl ...

Whisky - Jack Daniels Old Nr. 7 - Tennessee 40% vol.	9,75
Whisky - Johnnie Walker Red Label 40% vol.	8,25
Rum - Havana Club 7 Años 40% vol.	9,75
Rum - Havana Club 3 Años 37,5% vol.	8,75
Rum - Havana Club Anejo Especial 37,5% vol.	8,25
Rum - Cabo Bay Dark Rum 37,5% vol.	7,45

Fanta mit je 4 cl ...

Jägermeister Original Kräuterlikör 35% vol.	7,45
Strohmann Weizenkorn 32% vol.	7,45

Gin & Tonic

Schweppes Tonic Water mit ...

Tanqueray London Dry Gin 43,1 % vol.	mit je 4cl	8,95
Bombay Sapphire Gin 40% vol.	mit je 5cl	9,95
Hendrick's Gin 44% vol.	mit je 5cl	12,95
Gin Sul Laranja 43 % vol.	mit je 5cl	12,95
Gin Sul Hamburg Dry Gin 43 % vol.	mit je 5cl	12,95

Cocktails

Long Island Iced Tea - klassisch mit Cola	12,95
Bacardi Razz - mit eiskalten Himbeeren & Sprite	8,25
Cuba Libre - Havana Club 3 Años, Lime, brauner Zucker	9,25
Moscow Mule - Vodka & Ginger Beer + Gurke	9,25
Munich Mule - Gin & Ginger Beer + Gurke	9,25
Tormenta Negra - Bacardi Carta Negra, Lime & Giner Beer	8,95
Bayrischer Bier-Caipi - Cachaça, Lime, brauner Zucker	8,95