



Herzlich Willkommen . . .

in der Spargel & Kürbis Scheune mit Hofladen & Café „Zum Bullenstall“

Unser „Erlebnisbauernhof“ liegt direkt am Radrundweg vom Steinhuder Meer und hat Besuchern aller Altersgruppen etwas zu bieten.

Auf dem Acker und Grünlandflächen wird das Futter für unsere Tiere angebaut, sowie der leckere „Schaumburger Spargel“ und die Kürbisse für die Direktvermarktung.

Schweine leben in Outdoorhütten und sind für die Besucher genauso zusehen wie die Freilandhühner aus den Hühnermobilen und alle anderen Tiere des Hofes.

Die Eier sowie auch die Produkte von Rind und Schwein gibt es im ganzjährig geöffneten Hofladen zu kaufen; außerdem im Sortiment selbstgebackenes Vollkornbrot, Frisch- und Dosenwurst, Fruchtaufstriche und allerlei Einkochtes nach alten Hausrezepten.

Das Hofcafé verwöhnt mit hausgemachten Torten, Kaffeespezialitäten, Frühstücksvariationen und einer kleinen saisonal wechselnden Mittagskarte.

Jeden **2. Samstag & Sonntag** des Monats bieten wir Ihnen ein ausgefallenes Frühstücksbuffet an:

11. & 12. August, 8. & 9. September, 13. & 14. Oktober, 10 & 11. November, 8. & 9. Dezember (2. Advent)

Auswahl an kalt-warmen Frühstücksvariationen, saisonal orientiert
inkl. Filterkaffee oder Tee, Säften & einem Begrüßungssekt.

Wir bitten um Reservierung. _____ **19,90€**

Donnerstag: Eintopftag (auch zum Mitnehmen) _____ **4,90€**

Frühstück

täglich von 9 bis 12 Uhr

- Süßes Frühstück** A, C 5,90€
zwei Sorten hausgemachte Marmelade, Frischkäse aus der Milchhütte, Opa's Honig, Butter, ein Croissant und ein Brötchen
- Käse Frühstück** A, C 7,90€
Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte, zwei Sorten Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie, Butter, zwei Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot und ein normales Brötchen
- Wurst Frühstück** A, B, C, E, G, H, I, 1, 2, 3 6,90€
verschiedene Sorten Hausmacher Wurst, Wildschweinwurst aus der heimischen Region, Rindermettwurst, Butter und zwei normale Brötchen
- Wellness Frühstück** A, C, H, E 7,50€
Frischkäse (*als Butterersatz*) und Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte, Schnittkäse von der Hofkäserei Wellie, hausgemachte Marmelade, Putenmortadella, dazu zwei Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot und ein Dinkelbrötchen
- Frühstück „Zum Bullenstall“** A, B, C, H, 1, 2, 3 8,90€
Hausmacher Wurst, hausgemachte Marmelade, Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte, Schnittkäse von der Hofkäserei Wellie, Rindermettwurst, Butter, ein gekochtes Ei, dazu zwei Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot und ein normales Brötchen
- Kinderfrühstück** A, C, 1, 2, 6 2,50€
hausgemachte Marmelade, Hausmacher Mortadella, Butter und ein Mini-Brötchen

Extras zum Frühstück

Rührei _{B, C}	2,50€	Hausmacher Wurst _{H, 1, 2, 3}	1,00€
gekochtes Ei _B	1,00€	Wildschweinsülze ₁	1,20€
Spiegelei _B	1,20€	Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte _C	0,80€
Lachs mit Marga´s Meerrettich _{D, J}	4,50€	Schnittkäse von der Hofkäserei Wellie _C	1,20€
Obstsalat, <i>saisonal</i>	3,20€	2 Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot _A	0,80€
Fruchtkompott mit Joghurt & Knuspermüsli	4,50€	normales Brötchen _A	0,80€
hausgemachte Marmelade	0,80€	Dinkelbrötchen _A	1,60€
Opa´s Honig	0,80€	Croissant _A	1,65€
Nutella für Kids	0,80€	Mini-Brötchen _A	0,50€

Frühstück „Zum Bullenstall“ für Feierlichkeiten oder Gruppen:

pro Person 13,90€

wahlweise mit Obstsalat, Fruchtkompott mit Naturjoghurt, Rührei, Lachs

pro Person 17,90€

Mittagskarte täglich ab 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

kaltes Gurkenrahmsüppchen mit Fetakäse & Dinkelbackerbsen, dazu Vollkornbrot A, C	4,50€
deftige Gulaschsuppe mit Baguette A	4,90€
Ofenkartoffel mit Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte & Graved Lachs C, D	9,50€
gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Himbeerdressing	8,90€
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln A, C, D	8,90€
hausgemachte Schinkensülze mit Bratkartoffeln & frischer Remoulade 1, B, C, H	8,90€
Spiegelei auf Leberkäse & haugemachtem Vollkornbrot (von hofeigenen Eiern) A, B, H	9,50€
wahlweise mit Bratkartoffeln	11,90€
Mediterrane Nudelpfanne mit Tomaten, Zucchini, Oliven, Frühlingszwiebeln, Rucola & Parmesan A, B, C, 5	9,90€
Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln & Blumenkohl, dazu braune Butter A, B, C	12,90€
Angus-Burger mit Bacon, Käse von der Hofkäserei Wellie, Rucola, Zwiebeln & Barbecue Soße A, C, 2	12,50€
wahlweise mit Süßkartoffelpommes A	15,40€
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Zwiebeln & Kartoffelspalten A, C, H	18,90€
Zanderfilet auf Kurkuma-Risotto A, C, D, 6	17,90€
Erdbeertiramisu A, C	4,90€
Fruchtkompott mit Joghurt & Knuspermüsli A, C	4,50€
Für Kinder: Milchreis mit Apfelmus A, C	3,60€
Hähnchendinos mit Pommes & Ketchup A, C	4,90€

Herzhaftes am Nachmittag

täglich ab 11:30 Uhr bis 18 Uhr

Flammkuchen – original A, C 8,90€
mit Creme frischli, Zwiebeln und Speck

Flammkuchen – saisonal A, C 9,90€
mit Creme frischli, frische Champignons, Ziegenkäse, rote Zwiebeln & Rucola

Wurstbrot A, B, C, E, G, H, I, 1, 2, 3 6,90€
Hausmacher Wurst, Wildschweinsulze aus der Region, Rindermettwurst,
Senf, Butter, je eine Scheibe hausgemachtes Vollkornbrot und Graubrot

Käsebrot A, C 7,50€
Krauserfrischcreme aus der Milchhütte, Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie,
hausgemachtes Mango-Chilli-Chutney, Butter, je eine Scheibe hausgemachtes Vollkornbrot
und Graubrot

Inhaltsstoffe und Allergene:

1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker, 3 Antioxidationsmittel, 4 koffeinhaltig, 5 geschwärzt, 6 Farbstoff,
7 Süßungsmittel, 8 Phenylalaninquelle

A glutenhaltig, B Ei, C Milch, D Fisch, E Soja, F Nüsse, G Sellerie, H Senf, I Sesam, J Schwefel

*mit Alkohol

Eiskarte

Karre Mist zwei Kugeln Vanille & eine Stracciatella, Apfel, Sahne & Schokoraspeln (c)	6,40€
Erdbeerbecher zwei Kugeln Vanille dazu Sahne & Erdbeeren (c)	5,50€
wahlweise Erdbeerbecher mit haugemachtem Eierlikör ^(c,*)	5,90€
Eiskaffee Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne (c)	3,20€
Eisschokolade Kakao (c) mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne (c)	3,50€
Sanfter Engel Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis	3,20€
Beschwipster Engel* Orangensaft und Sekt mit einer Kugel Vanilleeis	4,20€
Gemischtes Eis mit Sahne drei Kugeln nach Wahl & Sahne mit Schokoraspeln (c)	4,50€
Eierlikör-Nuss Becher je eine Kugel Vanille & Walnuss dazu Sahne, Nüsse & Eierlikör ^(c,*)	5,50€
Schwarzwaldbecher je eine Kugel Vanille, Schokolade & Amarena dazu Sahne & Kirschen (c, A)	5,90€
Kindereis zwei Kugeln Schmeckerfatz mit Sahne, bunte Streusel und Apfel ^(c, 6)	2,90€
Portion Sahne (c)	0,50€
Kugel Eis „Solo“	1,20€

- Bourbon Vanille (c)
- dunkle Schokolade (c)
- Erdbeere (c)
- Walnuss (c, F - Walnüsse)
- Amarena Kirsch (c, F - Mandeln)
- Stracciatella (c)
- Joghurt Waldfrucht & Pfirsich (c)
- Schmeckerfatz (c, 6)
- weiße Schokolade mit Waldfrucht - *laktosefrei* (c)

hausgemachte Kuchen & Torten

täglich ab 14 Uhr

Erdbeertorte Schwarzwälder Art	A, B, C	3,50€
Ozeantorte mit Erdbeer-Rhabarber	A, B, C	3,50€
Eierlikortorte*	A, B, C	3,90€
Erdbeerblechkuchen	A, B, C	2,90€
mit Sahne oder einer Kugel Eis	C	3,40€
Himbeertorte	A, B, C	3,50€
Buchweizen-Preiselbeer-Torte	mit Rohrzucker, gluten- & laktosefrei B, C	 4,50€
Käsekuchen	A, B, C	3,20€
Schokotarte	A, B, C	3,20€
mit Sahne oder einer Kugel Eis	C	3,60€

Kaffee- & Milchgetränke C, 4

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch Koffeinfrei. Zum Kaffee crema reichen wir Ihnen gern laktosefreie Milch.

Kaffee crema	1,90€	Schokolade mit Milchschaum	2,70€
Cappuccino	2,40€	Schokolade mit Sahne	2,90€
Milchkaffee	2,50€	Chococcino	3,20€
Espresso	1,80€	Kinderkakao <small>Kakao mit Milchschaum</small>	1,90€
Doppelter Espresso	2,80€	Babyschaum <small>Milchschaum</small>	0,90€
Espresso Macchiato	2,20€	Filterkaffee	1,90€
Latte Macchiato	2,90€	Kanne Filterkaffee	8,50€/1 L
Latte Macchiato <small>mit Flavor Caramel, Vanille, Cookie, Weiße Schokolade</small>	3,20€		

Teezeit

Schwarzer Tee		Kräutertee	
Darjeeling-Sikkim First Flush	2,60€	Kamille <small>Kräuter-Früchtetee</small>	2,60€
Earl Grey Blue	2,60€	Nana Minze-Pfefferminze	2,60€
Chai "1001"	2,60€	Rooibos Vanille-Sahne	2,60€
Grüner Tee		Früchtetee	
Grüntee Lung Ching 	2,60€	Hibiskus-Cranberry	2,60€

Getränke

Säfte/Nektare

Apfelsaft naturtrüb Obsthof Brüggewirth	0,2l/0,4l	2,10€/3,80€
milder Orangensaft	0,2l/0,4l	2,10€/3,80€
Guave-Zitrone	0,2l/0,4l	2,10€/3,80€
Multivitaminsaft	0,2l/0,4l	2,10€/3,80€
Maracujasaft	0,2l/0,4l	2,10€/3,80€

Schorlen

Alle Säfte als Schorlen	0,2l/0,4l	2,00€/3,50€
-------------------------	-----------	-------------

Wasser

Wir haben einen Wasseraufbereiter, so können wir Ihnen unser bestes Leitungswasser still oder mit Sprudel versetzt anbieten.

Wasser	0,2l	1,50€
Wasser – Karaffe	0,5l	2,90€

Lütts Landlust Schorlen

Holunder	0,33l	2,70€
Rote Früchte	0,33l	2,70€
Rhabarber	0,33l	2,70€
Johannisbeer	0,33l	2,70€

Softdrinks

Coca Cola ^{4, 6}	0,3l	2,50€
Coca Cola light ^{4, 6, 7, 8}	0,3l	2,50€
Fanta ^{3, 6}	0,3l	2,50€
Sprite	0,3l	2,50€

alkoholische Getränke

Sommerhit 4,90€

Störtebeker Hanse-Porter
& eine Kugel Vanille-Eis

Bier ^A

Störtebeker Pilsener vom Fass	0,3l/0,5l	2,80€/3,80€
Störtebeker – alkoholfrei	0,5l	3,80€
Störtebeker Bernsteinweizen	0,5l	3,80€
Störtebeker Bernsteinweizen – alkoholfrei	0,5l	3,80€
Störtebeker Baltik-Lager	0,5l	3,80€
Störtebeker Hanse Porter	0,5l	3,80€
Störtebeker Alster	0,3l/0,5l	2,80€/3,80€

Wein vom Weingut Emmerich ^J

Grauburgunder vom roten Sandstein 0,2l <i>halbtrocken. extraktreich, weich und cremig</i>	4,50€
Mila 0,2l <i>feinfruchtiges Cuvée aus Riesling und Siegerrebe</i>	3,90€
Frühburgunder Justus 0,2l <i>Rotwein, zartfeine Beerenfrucht</i>	3,90€

Wein & Secco von Ralf Köth ^J

Silvaner 0,2l	3,90€
Weißweinschorle 0,2l	3,50€

Sekt von Duprés in Neustadt a. Rbge. ^J

Steinhuder Meer Sekt 0,1l	3,50€
Traubensekt – alkoholfrei 0,1l	3,50€
Glas Sekt mit O-Saft 0,1l	3,50€

Sommergetränke ^J

Bitter-Orange 0,2l	4,20€
Limberi 0,2l <i>Limette, Himbeere, Ingwer, Rosmarin</i>	4,20€
Erdbeersecco 0,2l <i>auch alkoholfrei</i>	4,20€

Schnaps

hausgemachter Eierlikör 14,4% ^{B, C}	2cl/4cl	1,90€/2,90€
Bullenschluck 43%	2cl	2,30€
Prinz Hausschnaps „Marille“ 34%	2cl	2,30€
Moorbock 35%	2cl	2,20€