



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 zu sehen 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 saisonal wechselnden Mittagskarte.

An den Adventswochenenden gibt es **Ente „satt“** mit Apfelrotkohl, Bratapfel & Klößen

01. & 02. Dezember, 08. & 09. Dezember, 15. & 16. Dezember, 22. & 23. Dezember

Nur auf Vorbestellung.

18,90€

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

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.

17,90€

Donnerstag: Eintopf (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, Wildschweiwurst 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

Frühstück „Zum Bullenstall“ ab 2 Personen A, B, C, H, 1, 2, 3 pro Person **13,90€**

Hausmacher Wurst, hausgemachte Marmelade, Butter, Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte, Schnittkäse von der Hofkäserei Wellie, ein gekochtes Ei oder Rührei, hausgemachtes Vollkornbrot und normale Brötchen, Filterkaffee oder Tee satt, ein Begrüßungssekt oder Orangensaft

zusätzlich Obstsalat oder Fruchtkompott mit Joghurt & Knuspermüsli und Lachs pro Person **16,90€**

Extras zum Frühstück

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

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

Hühnerkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen A, B, C, G	3,90€
deftige Gulaschsuppe mit Baguette A	4,90€
Ofenkartoffel mit Kräuterquark & kleinem Salat c	6,90€
wahlweise mit Graved Lachs D	9,50€
wahlweise mit gebratenen Roastbeefstreifen	9,50€
Ziegenkäsemousse auf gemischtem Wintersalat mit Himbeervinaigrette & Baguette A, C	8,90€
gebratene Hähnchenbruststreifen auf gemischtem Salat mit Joghurtdressing & Baguette A, C	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, Rucola & Parmesan A, B, C, 5	9,90€
wahlweise mit Garnelen D	12,90€
Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln A, B, C	11,90€
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsoße & Bratkartoffeln 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 Wedges A	14,90€
Grünkohl mit Bregenwurst & Kasseler mit Salzkartoffeln A, H	9,90€
hausgemachte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Rosmarinkartoffeln A, C, H, 2, 7	13,90€

Für Kinder: Eierkuchen <small>A, B, C</small>	2,50€
Hähnchendinos mit Pommes & Ketchup <small>A, C</small>	4,90€
<i>für den kleinen Hunger danach...</i>	
Bratpfeltiramisu <small>A, C</small>	4,90€
Pfirsichjoghurteis auf Fruchtragout <small>C</small>	3,90€

Herzhaftes am Nachmittag täglich ab 11:30 Uhr bis 18 Uhr

Flammkuchen – original <small>A, C</small>	8,90€
mit Creme frischli, Zwiebeln und Speck	
Flammkuchen – saisonal <small>A, C</small>	8,90€
mit Creme frischli, Rotkohl, Apfelspalten, Ziegenkäse	
Wurstbrot <small>A, B, C, E, G, H, I, 1, 2, 3</small>	6,90€
Hausmacher Wurst, Wildschweinsülze aus der Region, Rindermettwurst, Senf, Butter, je eine Scheibe hausgemachtes Vollkornbrot und Graubrot	
Käsebrot <small>A, C</small>	7,50€
Kräuterfrischcreme 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€
Schwedenbecher zwei Kugeln Vanille dazu hausgemachter Apfelmus & Sahne (c)	4,90€
wahlweise Schwedenbecher mit haugemachtem Eierlikör _(c,*)	5,40€
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), Schokolade (c), Erdbeere (c), Walnuss (c, F - Walnüsse), Joghurt Waldfrucht (c), Amarena Kirsch (c, F - Mandeln), Stracciatella (c), Schmeckerfatz (c, 6).

hausgemachte Kuchen & Torten

täglich ab 14 Uhr

Himbeertorte A, B, C, F (Haselnuss) 3,30€

Ozeantorte mit Stachelbeere A, B, C 3,20€

Buchweizen-Preiselbeer-Torte mit Rohrzucker, gluten- & laktosefrei B, C, F (Haselnuss)  3,90€

Zwetschgen-Apfel-Prassel Obst-Streuseltorte mit Quarkfullung A, B, C 3,20€

Kirschtorte Schwarzwälder Art A, B, C 3,50€

Käsekuchen A, B, C 2,90€

Schokoladentorte mit Schuss* A, B, C  3,50€

weihnachtlicher Bauernkuchen A, B, C, F (Haselnuss, Mandeln) 2,50€

mit Sahne oder einer Kugel Eis C 2,90€

Froschtorte mit Wackelpudding - **für Kinder** A, B, C  2,90€

Am Wochenende gibt ´s zusätzlich . . .

Marzipantorte mit karamellisierter Wallnussahne A, B, C, F (Wallnuss) 3,80€

Eierlikortorte* A, B, C, F (Haselnuss) 3,50€

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€		
Zum Aufwärmen und Genießen... Eierpunsch *	3,90€		

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, medium 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

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€

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€