

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.

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

07. & 08. März, 10. - 13. April (Ostern), 09. & 10. Mai (Muttertag)

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

Wir bitten um Reservierung _____ **17,90€**

Donnerstag: Eintopftag 0,5l (auch zum Mitnehmen für 3,90€/0,5l) _____ **4,50€**

Wissen wo es her kommt:

Wöchentlich wechselndes Mittagsangebot von Tieren aus hofeigener Haltung

P.S.: Die Spargelsaison beginnt voraussichtlich zu Ostern, dies ist jedoch stark witterungsabhängig.

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, Rindermettwurst, Butter und zwei normale Brötchen

Wellness Frühstück A, C, H, E 7,50€

Frischkäse (*als Buttersersatz*) 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

Eierkuchen A, B, C 2,20€

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

Als „Tischbuffet“ serviert...

Sie können so viel nachbestellen wie Sie mögen und vor allem was Sie am liebsten mögen.

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 aus 3 hofeigenen Eiern <small>B</small>	2,50€	hausgemachte Marmelade	0,80€
gekochtes Ei <small>B</small>	1,00€	Opa´s Honig	0,80€
Spiegelei <small>B</small>	1,20€	Nutella im Knusperbecher <small>A</small>	0,80€
Lachs mit Marga´s Meerrettich <small>D, J</small>	4,50€	Hausmacher Wurst <small>H, 1, 2, 3</small>	1,00€
Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte <small>C</small>	0,80€	normales Brötchen <small>A</small>	0,80€
Schnittkäse von der Hofkäserei Wellie <small>C</small>	1,20€	Dinkelbrötchen <small>A</small>	1,60€
Camembert von der Hofkäserei Wellie <small>C</small>	1,90€	Croissant <small>A</small>	1,50€
Ziegenfrischkäse vom Biohof Dörmann <small>C</small>	1,20€	Mini-Brötchen auch als Mini-Körnerbrötchen <small>A</small>	0,50€
		2 Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot <small>A</small>	0,80€

Regional schmeckt´s doch am besten... Joghurt aus der Milchhütte Teigeler, Hagenburg

Naturjoghurt - PUR - (100g) <small>C</small>	1,50€ / mit Obst	3,-€
Naturjoghurt auf hausgemachtem Fruchtkompott mit Knuspermüsli <small>C</small>	3,90€ / kleine Portion	2,50€
Naturjoghurt mit frischem Obst & Haferflocken/Nussmischung <small>A, C, F</small>	4,50€ / kleine Portion	3,20€
Naturjoghurt mit Walnüssen & Waldhonig <small>A, C, F</small>		3,50€

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

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube A, B, C, G	4,50€
deftige Gulaschsuppe mit Baguette A	5,40€
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark & kleinem Salat C	6,90€
wahlweise mit Graved Lachs D	9,50€
wahlweise mit Matjesstreifen „Hausfrauen Art“ D	9,50€
gebratene Hähnchenbruststreifen auf gemischtem Salat, Joghurtdressing & Baguette A, B, C	8,90€
Karamellierter Ziegenkäse & Walnüsse auf buntem Blattsalat, Honig-Djonesenf-Dressing, Vollkornbrot A, C, H, F	9,50€
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln C, D	9,90€
hausgemachte Schinkensülze mit Bratkartoffeln & frischer Remoulade 1, B, C, H	9,90€
Mediterrane Nudelpfanne mit Tomaten, Zucchini, Oliven, Rucola & Käse A, B, C, 5	9,90€
Bandnudeln in Lachs-Sahnesoße mit Tomaten A, B, C, D	12,90€
Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln A, B, C	11,90€
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce & Bratkartoffeln A, B, C	12,90€
Angus-Burger mit Wedges, Rindfleisch aus eigener Haltung A, C, 2	15,90€
Bacon, Käse (Hofkäserei Wellie), Rucola, hausgemachten Röstzwiebeln & Barbecue Soße	
Angus-Knipp, Rindfleisch aus eigener Haltung mit Gewürzgurke & Salzkartoffeln A	10,90€
hausgemachte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Rosmarinkartoffeln A, C, H, 2, 7	14,50€
Für Kinder: Eierkuchen A, B, C	2,20€
Hähnchendinos mit Pommes & Ketchup A, C	4,90€

Dessert- & Eiskarte

Bratapfeltiramisu	A, C	4,90€
Käsekuchendessert	im Glas auf Erdbeersoße C	3,50€
Karre Mist	zwei Kugeln Vanille & eine Stracciatella, Apfel, Sahne & Schokoraseln c	6,40€
Schwedenbecher	zwei Kugeln Vanille dazu hausgemachter Apfelmus & Sahne c	4,90€
wahlweise Schwedenbecher mit hausgemachtem 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 Schokoraseln 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),
Amarena Kirsch (C, F - Mandeln), Stracciatella (C), Schmeckerfatz (C, 6).

Waffelnachmittage

Waffel mit Puderzucker A, B, C	2,50€
Waffel mit Puderzucker & hausgemachter Apfelmus A, B, C	3,00€
Waffel mit Puderzucker, kleine Kugel Vanilleeis & heißen Kirschen A, B, C	3,70€
wahlweise mit Sahne (C)	0,50€

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	8,90€
mit Creme frischli, Rotkohl, Apfelspalten, Ziegenkäse	
Wurstbrot A, B, C, E, G, H, I, 1, 2, 3	6,90€
verschiedene Sorten Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, Senf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot	
Käsebrot A, C	7,50€
Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte, Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie, hausgemachter Kürbissenf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot	

hausgemachte Kuchen & Torten

täglich ab 14 Uhr

Himbeertorte	A, B, C, F (Haselnuss)	3,30€
Ozeantorte mit Fruchtfüllung	A, B, C, F (Mandeln)	3,20€
Käsekuchen	A, B, C	2,90€
Schokoladentarte	mit Bourbon-Vanilleeis & Eierlikör A, B, C*	3,90€
<i>Gluten- & Laktosefrei:</i>		
Buchweizen-Preiselbeer-Torte	mit Rohrzucker B, C, F (Haselnuss)	 3,90€

Zusätzlich bieten wir Ihnen wöchentlich wechselnde Tortenvariationen an.
Weitere Informationen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal oder an den Tafeln.

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

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	7,90€/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€
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€
Birne Helene	0,33l	2,70€
Stachelbär	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 Atlantic Ale	0,5l	3,80€
Störtebeker Schwarzbier	0,5l	3,80€
Störtebeker Alster	0,3l/0,5l	2,80€/3,80€

Wein vom Weingut Emmerich ^J

Grauburgunder 0,2l <i>Weißwein, halbtrocken.</i>	4,20€	Frühburgunder Justus 0,2l <i>Rotwein, trocken</i>	4,50€
Weißweinschorle	3,90€	<i>Edition 3 Rosen: zartfeine Beerenfruchtintensiv</i>	
Mila 0,2l <i>Weißwein, lieblich</i> <i>feinfruchtiges Cuvée aus Riesling und Siegerrebe</i>	4,20€	Riesling 0,2l <i>Weißwein, trocken.</i> <i>Edition 3 Rosen: reintönig, harmonisch, Zitrusaromen</i>	4,50€

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€

Secco von Ralf Köth ^J

Natale - feierlicher Weihnachts-Aperitif	0,1l	2,50€
Schoko-Kirsch	0,1l	2,50€

Schnaps

hausgemachter Eierlikör 14,4% <i>im Knusperbecher</i> ^{B, C}	2cl/4cl	2,20€
Bullenschluck 43%	2cl	2,30€
Prinz Hausschnaps „Marille“ 34%	2cl	2,30€
Moorbock 35%	2cl	2,20€