

# 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, die „Weihnachtsgänse“ und alle anderen Tiere des Hofes.

Die Eier sowie auch die Produkte Schwein und Gans (zu Weihnachten) 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.

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

### **NEUES zu den STEUERN: 2% MwSt. – Rabatt auf alle Speisen, Getränke & Produkte aus dem Hofladen**

Ab dem 01.07.2020 bis zum 30.06.2020 hat die Bundesregierung im Rahmen eines Hilfspakets der Corona-Pandemie für die Gastronomie die Steuern für Speisen von 19% MwSt. auf 7% MwSt. zugunsten der Gastronomiebetriebe gesenkt. Die Getränke bleiben hiervon unberührt.

Zusätzlich hat die Bundesregierung die Steuern vom 01.07.2020 bis 31.12.2020 von 19% auf 16% und von 7% auf 5% MwSt. gesenkt. Den Unternehmen ist freigestellt ob sie diese Steuersenkung an den Verbraucher weiter geben oder nicht... Wir haben uns entschieden diese temporäre Senkung an Sie, in Form eines 2% Rabattes, weiter zu geben. Die ausgezeichneten Preise auf den Produkten bleiben gleich, der Rabatt wird auf dem Kassenzettel abgezogen.

# 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 2,50€

# 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 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 C	4,50€
deftige Gulaschsuppe mit Baguette A	5,40€
kleiner Vorspeisensalat mit Salatkörnern, Honig-Dijonsenf-Dressing (H) oder Joghurtdressing A, C, F	4,20€
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark & kleinem Salat A, C, F, H	6,90€
wahlweise mit Graved Lachs D	9,50€
wahlweise mit Matjesstreifen „Hausfrauen Art“ D	9,50€
gebratene Hähnchenbruststreifen auf gemischtem Salat, Joghurtdressing, Salatkörner & Baguette A, B, C	9,90€
Bunter Blattsalat der Saison mit . . . Honig-Dijonsenf-Dressing und hausgebackenem Vollkornbrot A, H	
wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse & Walnüssen F	9,90€
wahlweise mit Lachsfilet D	13,50€
Currywurst mit Pommes A, 1, 2	6,90€
Zartes Hühnerfrikassee von hofeigenen Hühnern mit Reis A, C, G	9,90€
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln C, D	9,90€
hausgemachte Schinkensülze mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade 1, B, C, H	9,90€
Hofeigene Bandnudeln „mediterrane Art“ mit Tomaten, Zucchini, Oliven, Rucola & Käse A, B, C, 5	10,90€
Lachsfilet auf hofeigenen Bandnudeln in Sahnesoße mit Tomaten A, B, C, D	15,90€
Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln A, B	11,90€
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsoße & Bratkartoffeln A, B, C	13,90€
Angus-Burger mit Wedges A, C, 2	15,90€
Bacon, Käse (Hofkäserei Wellie), Rucola, Tomate, hausgemachte Röstzwiebeln & Barbecue Soße	
Angus-Knipp, Rindfleisch aus eigener Haltung mit Gewürzgurke & Salzkartoffeln A	10,90€
Für Kinder: Hähnchendinos mit Pommes & Ketchup A, B, C	4,90€
Donnerstag: Eintopftag 0,5l (auch zum Mitnehmen für 3,90€/0,5l)	4,50€

## Dessert- & Eiskarte

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

Bourbon Vanille (c), Schokolade (c), Erdbeere (c), Walnuss (c, F - Walnüsse),  
Amarena Kirsch (c, F - Mandeln), Stracciatella (c), Schmeckerfatz (c, 6).

## Waffelnachmittage

<b>Waffel</b> mit Puderzucker A, B, C	2,50€
<b>Waffel</b> mit Puderzucker & hausgemachter Apfelmus A, B, C	3,00€
<b>Waffel</b> mit Puderzucker, kleine Kugel Vanilleeis & heißen Kirschen A, B, C	3,70€
<b>Waffel</b> mit Puderzucker, kleine Kugel Vanilleeis & frische Erdbeeren A, B, C	3,90€
<b>wahlweise mit Sahne</b> (C)	0,50€

## hausgemachte Kuchen & Torten

täglich ab 14 Uhr

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

## Herzhaftes am Nachmittag täglich ab 11:30 Uhr

<b>Flammkuchen – original</b> <small>A, C</small>	8,90€
mit Creme frischli, Zwiebeln und Speck	
<b>Flammkuchen – saisonal</b> <small>A, C</small>	10,90€
mit Creme frischli, rote Zwiebeln, Champignons, Ziegenkäse & Rucola	
<b>Wurstbrot</b> <small>A, B, C, E, G, H, I, 1, 2, 3</small>	6,90€
verschiedene Sorten Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, Senf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot	
<b>Käsebrot</b> <small>A, C</small>	7,50€
Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte, Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie, hausgemachter Kürbissenf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot	
<b>hausgemachter Wurstsalat mit hausgebackenem Brot</b> <small>A, 1, 2</small>	6,50€
wahlweise mit Käse garniert <small>C</small>	6,90€

### 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 Brüggewirthe	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 <b>Schorlen</b>	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	2,70€
Coca Cola light 4, 6, 7, 8	0,3l	2,70€
Fanta 3, 6	0,3l	2,70€
Sprite	0,3l	2,70€

# alkoholische Getränke

## Bier <sup>A</sup>

Störtebeker Pilsener vom Fass	0,3l/0,5l	3,00€/4,00€
Störtebeker – alkoholfrei	0,5l	4,00€
Störtebeker Bernsteinweizen	0,5l	4,00€
Störtebeker Bernsteinweizen – alkoholfrei	0,5l	4,00€
Störtebeker Atlantic Ale	0,5l	4,00€
Störtebeker Schwarzbier	0,5l	4,00€
Störtebeker Alster	0,3l/0,5l	3,00€/4,00€

## Wein vom Weingut Emmerich <sup>J</sup>

Grauburgunder 0,2l <i>Weißwein, halbtrocken.</i>	4,50€	Frühburgunder Justus 0,2l <i>Rotwein, trocken</i>	4,80€
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>	4,50€	Riesling 0,2l <i>Weißwein, trocken.</i> <i>Edition 3 Rosen: reintönig, harmonisch, Zituseromen</i>	4,80€

## Sekt von Duprés in Neustadt a. Rbge. <sup>J</sup>

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 <sup>J</sup>

Erdbeersecco	0,2l	4,20€
<i>mit frischen Erdbeeren – auch alkoholfrei</i>		

## Schnaps

hausgemachter Eierlikör 14,4% <i>im Knusperbecher</i> <sup>B, C</sup>	2cl	2,20€
Honig-Nuss-Likör 30%	2cl	2,30€
Bullenschluck 43%	2cl	2,30€
Prinz Hausschnaps „Marille“ 34%	2cl	2,30€
Moorbock 35%	2cl	2,20€