



Die Kürbissaison ist eröffnet

Kürbis-Mittagskarte täglich ab 11:30 Uhr bis 17:30 Uhr

Kürbiscremesuppe dazu Baguette A	4,90€
deftige Gulaschsuppe mit Kürbiswürfeln dazu Baguette A	5,40€
Salat der Saison mit Kürbisspalten, karamellisiertem Ziegenkäse & Walnüssen A, C, H, F dazu Honig-Dijonsenf-Dressing & hausgebackenes Vollkornbrot	9,90€
Rolet - Kürbis zum Auslöffeln - mit hausgemachtem Kräuterquark & ...	
wahlweise mit gebratenen Roastbeefstreifen	9,90€
wahlweise mit Lachs C, D	9,90€
Kürbisrisotto A, C	9,90€
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen	11,90€
Kürbis-Spinat-Lasagne A, C	8,90€
Hofeigene Bandnudeln „mediterrane Art“ mit Kürbiswürfeln, Tomaten, Zucchini, Oliven, Rucola & Käse A, B, C, 5	10,90€
Angus-Knipp mit Gewürzgurke & Kürbisstampf A	10,90€
Angus-Burger mit frittierter Kürbisscheibe & Wedges A, C, 2 Bacon, Käse (Hofkäserei Wellie), Rucola, Tomate, hausgemachte Röstzwiebeln & Barbecue Soße	15,90€
Kürbisbratwurst, dazu Kürbisstampf & hausgemachter Kürbissenf A, C, H	8,90€
Kürbistiramisu A, C	4,90€

Frühstück

täglich von 9 bis 12 Uhr

Süßes Frühstück <small>A, C</small>	5,90€
zwei Sorten hausgemachte Marmelade, Frischkäse aus der Milchhütte, Opa's Honig, Butter, ein Croissant und ein Brötchen	
Käse Frühstück <small>A, C</small>	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 <small>A, B, C, E, G, H, I, 1, 2, 3</small>	6,90€
verschiedene Sorten Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, Butter und zwei normale Brötchen	
Wellness Frühstück <small>A, C, H, E</small>	7,50€
Frischkäse (<i>als Buttersersatz</i>) und Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte, Schnittkäse von der Hofkäserei Wellie, hausgemachte Marmelade, Putenmortadella, dazu zwei Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot und ein Dinkelbrötchen	
Frühstück „Zum Bullenstall“ <small>A, B, C, H, 1, 2, 3</small>	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 <small>A, C, 1, 2, 6</small>	2,50€
hausgemachte Marmelade, Hausmacher Mortadella, Butter und ein Mini-Brötchen	
Eierkuchen <small>A, B, C</small>	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 17:30 Uhr

Für alle Kurbismuffels . . . alle Gerichte ohne Kürbis ;-)

deftige Gulaschsuppe mit Baguette A 5,40€

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln C, D 10,90€

hausgemachte Schinkensulze mit Bratkartoffeln & frischer Remoulade 1, B, C, H 9,90€

Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln A, B 11,90€

Jägerschnitzel mit Champignonrahmsoe & Bratkartoffeln A, B, C 13,90€

Angus-Burger mit Wedges A, C, 2 15,90€

Bacon, Käse (Hofkäserei Wellie), Rucola, Tomate, hausgemachte Röstzwiebeln & Barbecue Soe

Angus-Knipp mit Gewürzgurke & Salzkartoffeln A 10,90€

Currywurst mit Pommes A, 1, 2 7,20€

Für Kinder:

Eierkuchen A, B, C 2,50€

Hahnehendinos mit Pommes & Ketchup A, B, C 4,90€

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

Dessert- & Eiskarte


Kürbistiramisu A, C	4,90€
Käsekuchendessert im Glas auf Erdbeersoße C	3,90€
Karre Mist zwei Kugeln Vanille & eine Stracciatella, Apfel, Sahne & Schokoraspeln c	6,40€
Kürbisbecher zwei Kugeln Vanille dazu Kürbiscreme mit Orangen & Sahne c	5,50€
wahlweise Kürbisbecher mit hausgemachtem 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 c	3,20€
Beschwipster Engel* Orangensaft und Sekt mit einer Kugel Vanilleeis c	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),
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€
Waffel mit Puderzucker, kleine Kugel Vanilleeis & Kürbis-Orangenkompott A, B, C	3,70€
wahlweise mit Sahne (C)	0,50€

hausgemachte Kuchen & Torten

Kürbistorte mit Birnenbuttercreme & Walnüssen A, B, C, F (Walnuss)	3,50€
Kürbiskuchen A, B, C, F (Mandeln)	2,50€
Himbeertorte A, B, C, F (Haselnuss)	3,30€
Ozeantorte mit Fruchtfüllung A, B, C, F (Mandeln)	3,40€
Zwetschgen-Apfel-Prassel Obststreuseltorte mit Quarkfüllung A, B, C	3,50€
Käsekuchen A, B, C	2,90€
Schokoladentarte A, B, C	2,90€
wahlweise 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.

Herzhaftes am Nachmittag täglich ab 11:30 Uhr

Flammkuchen – original <small>A, C</small>	8,90€
mit Creme frischli, Zwiebeln und Speck	
Flammkuchen – saisonal <small>A, C</small>	9,90€
mit Creme frischli, Kürbisspalten, Ziegenkäse, rote Zwiebeln & Rucola	
Wurstbrot <small>A, B, C, E, G, H, I, 1, 2, 3</small>	6,90€
verschiedene Sorten Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, Senf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot	
Käsebrot <small>A, C</small>	7,50€
Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte, Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie, hausgemachter Kürbissenf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot	
hausgemachter Wurstsalat mit hausgebackenem Brot <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.

Pumpkin-Spice-Latte oder auch Kürbis-Latte Macchiato ... Latte Macchiato mit Sirup & Kürbispüree	3,50€
Kaffee crema	1,90€
Cappuccino	2,40€
Milchkaffee	2,50€
Espresso	1,80€
Doppelter Espresso	2,80€
Espresso Macchiato	2,20€
Latte Macchiato	2,90€
Schokolade mit Milchschaum	2,70€
Schokolade mit Sahne	2,90€
Chococcino	3,20€
Kinderkakao <small>Kakao mit Milchschaum</small>	1,90€
Babyschaum <small>Milchschaum</small>	0,90€
Filterkaffee	1,90€
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 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	2,70€
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 ^A

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 ^J

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, Zitrusaromen</i>	4,80€

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€

Wein & Secco von Ralf Köth ^J

Kürbissecco	0,2l	4,20€
<i>auch alkoholfrei</i>		
Merlot Rosé 0,2l <i>Roséwein, trocken</i>		4,50€

Schnaps

hausgemachter Eierlikör 14,4% <i>im Knusperbecher</i> ^{B, C}	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€