

# HERZLICH WILLKOMMEN

Auf unserem Erlebnisbauernhof mit Hofladen & Café „Zum Bullenstall“

Mittwoch bis Sonntag von 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Unser „Erlebnisbauernhof“ liegt direkt am Radrundweg vom Steinhuder Meer und hat Besuchern aller Altersgruppen etwas zu bieten. Auf dem Acker und den Grünlandflächen wird das Futter für unsere Tiere angebaut, sowie der leckere „Schaumburger Spargel“ und die Kürbisse für die Direktvermarktung in der Spargel & Kürbis Scheune (saisonal – täglich von 9 Uhr bis 18 Uhr geöffnet).

## TIERE, FREILANDHÜHNER & GÄNSE

Unsere Hühner leben in einem fahrbaren Hühnerstall, eine Art Wohnwagen, die Gänse genießen den großen Badeteich und unsere Schweine fühlen sich in Ihrem Outdoor-Strohstall sauwohl. Neben Pferden, Ponys, Esel, Schafen und Ziegen können Sie und Ihre Kinder auch in unserem Kleintierdomizil mit Kaninchen und Meerschweinchen dem Landleben ganz nah kommen.

- Januar & Juli: Schlachtermin für unsere Freilandhühner (Suppenhuhn).
- Zu Weihnachten schlachten wir unsere Gänse - hier bitten wir um rechtzeitige Vorbestellung.

## SCHWEINE

Alle zwei Wochen schlachten wir unsere Strohschweine, so können wir Ihnen regelmäßig neben Frisch- & Dosenwurst auch frisches Fleisch von unseren Tieren anbieten. Gern auf Vorbestellung.

## HOFCAFÉ

Das Hofcafé verwöhnt mit hausgemachten Torten, Kaffeespezialitäten, Frühstücksvariationen und einer saisonal wechselnden Mittagskarte. In unseren Hauptsaisons gibt es den leckeren Schaumburger Spargel sowie unsere Kürbisse in vielen verschiedenen Variationen als Tellergerichte auf der Mittagskarte.

Unser Cafébereich bietet genug Platz für Feiern bis zu 60 Personen: Geburtstage, Betriebsfeiern, Konfirmationen, Taufen, Hochzeiten, Beerdigungen uvm. Während der Öffnungszeiten trennen wir Ihnen gern einen Bereich ab. Tagsüber am Montag und Dienstag, sowie am Abend können Sie Ihre Feier ganz unter sich genießen. Ob Buffet oder Tischservice, Getränkepauschale, Dekoration - Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

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

## HOFLADEN

Die Eier sowie auch die Produkte von Huhn und Schwein gibt es im ganzjährig geöffneten Hofladen zu kaufen. Außerdem im Sortiment: Selbstgebackenes Vollkornbrot, Frisch- und Dosenwurst, Fruchtaufstriche, allerlei Einkochtes nach alten Hausrezepten, hofeigene Eiernudeln und Eierlikör, Kartoffeln, Äpfel uvm.

# Frühstück

MITTWOCH bis SONNTAG von 9 Uhr bis 11:30 Uhr

## Süßes Frühstück

6,50€

zwei Sorten hausgemachte Marmelade, Frischkäse aus der Milchhütte Teigeler, Opa's Honig, Butter, ein Croissant und ein Brötchen

## Käse Frühstück

8,50€

Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte Teigeler, zwei Sorten Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie, hausgemachte Marmelade, ein Tomate- Mozzarella-Spieß, Butter, zwei Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot und ein normales Brötchen

## Wurst Frühstück

7,50€

verschiedene Sorten Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, Butter und zwei normale Brötchen

## Wellness Frühstück

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“

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

2,90€

hausgemachte Marmelade, Hausmacher Mortadella, Butter und ein Brötchen

## Eierkuchen

2,50€

## Frühstück „Zum Bullenstall“ ab 2 Personen pro Person 14,50€

Als „Tischbuffet“ serviert...

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

Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, 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 17,50€

### Extras zum Frühstück

Rührei aus 3 hofeigenen Eiern	2,50€	hausgemachte Marmelade	1,00€
gekochtes Ei	1,00€	Opa´s Honig	1,20€
Spiegelei	1,50€	Nutella im Knusperbecher	1,00€
Lachs mit Marga´s Meerrettich	4,50€	Hausmacher Wurst	1,00€
Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte	1,00€	normales Brötchen	0,90€
Schnittkäse von der Hofkäserei Wellie	1,20€	Dinkelbrötchen	1,40€
Camembert von der Hofkäserei Wellie	1,90€	Croissant	1,50€
Ziegenfrischkäse vom Biohof Dörmann	1,20€	Mini-Körnerbrötchen	1,20€
Tomate-Mozzarella-Spieß	1,00€	2 Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot	0,80€

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

Naturjoghurt - PUR - (100g)	1,50€ / mit Obst	3,20€
Naturjoghurt auf hausgemachtem Fruchtkompott mit Knuspermüsli	3,90€ / kleine Portion	2,70€
Naturjoghurt mit frischem Obst & Haferflocken/Nussmischung	4,60€ / kleine Portion	3,40€
Naturjoghurt mit Walnüssen & Waldhonig		3,70€

# Mittagskarte

**Die Kürbissaison ist eröffnet...** MITTWOCH bis SONNTAG 11:30 Uhr bis 15 Uhr

Kürbiscremesuppe	4,90€
deftige Gulaschsuppe* mit Kürbiswürfeln dazu Baguette	5,60€
Kürbisbowl	11,90€
Salat, Honig-Dijonsenf-Dressing, Kürbisrisotto, Antipasti, karamellisierte Ziegenkäse, Kürbiskerne	
Rolet - Kürbis zum Auslöffeln - mit hausgemachtem Kräuterquark & . . .	
wahlweise mit Räucherlachs	10,50€
wahlweise mit Roastbeefstreifen	10,50€
Kürbisrisotto (Solo - 9,90€) oder wahlweise mit Hähnchenbruststreifen	12,90€
Kürbis-Spinat-Lasagne	9,90€
Hofeigene Bandnudeln mit Kürbissoße vom Muskatkürbis	9,90€
Kürbisbratwurst mit Kürbiskartoffelstampf & hausgemachtem Kürbissenf	9,90€
Angus-Knipp* mit Gewürzgurke & Kürbiskartoffelstampf	10,90€
Angus-Burger* mit frittiertem Kürbis & Wedges	15,90€
Bacon, Käse (Hofkäserei Wellie), Rucola, Tomate, hausgemachte Röstzwiebeln & Barbecue Soße	
Zartes Hühnerfrikassee von hofeigenen Hühnern mit Reis	10,90€
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln	10,90€
hausgemachte Schinkensülze mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade	10,90€
Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln	11,90€
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsoße & Bratkartoffeln	13,90€
Currywurst mit Pommes	7,20€
Für Kinder: Eierkuchen mit Apfelmus	3,00€
Hähnchendinos mit Pommes & Ketchup	4,90€

\* diese Gerichte können Sie auch ohne Kürbis bestellen

## Dessert- & Eiskarte

<b>Kürbistiramisu</b>	4,90€
<b>Käsekuchendessert</b> im Glas <b>auf Erdbeersoße</b>	4,20€
<b>Karre Mist</b> zwei Kugeln Vanille & eine Stracciatella, Apfel, Sahne & Schokoraspeln	6,40€
<b>Kürbisbecher</b> zwei Kugeln Vanille dazu Kürbis-Orangencreme & Sahne	5,90€
wahlweise mit hausgemachtem Eierlikör	6,90€
<b>Eiskaffee</b> Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	4,20€
<b>Eisschokolade</b> Kakao (c) mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	4,20€
<b>Sanfter Engel</b> Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis	4,20€
<b>Beschwipster Engel*</b> Orangensaft und Sekt mit einer Kugel Vanilleeis	4,90€
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> drei Kugeln nach Wahl & Sahne mit Schokoraspeln	4,70€
<b>Eierlikör-Nuss Becher</b> je eine Kugel Vanille & Walnuss dazu Sahne, Nüsse & Eierlikör	5,90€
<b>Schwarzwaldbecher</b> je eine Kugel Vanille, Schokolade & Amarena dazu Sahne & Kirschen	5,90€
<b>Kindereis</b> zwei Kugeln Schmeckerfatz mit Sahne, bunte Streusel und Apfel	3,20€
<b>Portion Sahne</b>	0,70€
<b>Kugel Eis „Solo“</b>	1,20€
Bourbon Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Amarena Kirsch, Stracciatella, Schmeckerfatz	

## Waffelnachmittage

Waffel mit Puderzucker	3,00€
Waffel mit Puderzucker & hausgemachter Apfelmus	3,50€
Waffel mit Puderzucker, kleine Kugel Vanilleeis & heißen Kirschen	4,40€
Waffel mit Puderzucker, kleine Kugel Vanilleeis & Kürbis-Orangencreme	4,50€
wahlweise mit Sahne	0,70€

## hausgemachte Kuchen & Torten

Kürbis-Birnen-Buttercremetorte mit Walnüssen	3,60€
Kürbiskuchen (Mandeln)	2,50€
Himbeer-Joghurttorte (Haselnuss)	3,50€
Ozeantorte mit Fruchtfüllung (Mandeln)	3,50€
Käsekuchen	3,00€
Eierschecke mit Mohn	3,20€
Schokoladentarte	3,00€
wahlweise Schokoladentarte mit Bourbon-Vanilleeis & hausgemachter Eierlikör	4,50€
<i>Gluten- &amp; Laktosefrei:</i>	
Buchweizen-Preiselbeer-Torte mit Rohrzucker (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 ab 11:30 Uhr bis 17:30h

<b>Flammkuchen – original</b>	9,50€
mit Creme frischli, Zwiebeln und Speck	
<b>Flammkuchen – <i>saisonal</i></b>	11,50€
mit Creme frischli, Kürbisspalten, Ziegenkäse, rote Zwiebeln & Rucola	
<b>Wurstbrot</b>	7,50€
verschiedene Sorten Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, Senf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot	
<b>Käsebrot</b>	7,90€
Kräuterfrischcreme aus der Milchhütte Teigeler, Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie, hausgemachter Kürbissenf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot	
<b>hausgemachter Wurstsalat mit hausgebackenem Brot</b>	6,50€
wahlweise mit Käse garniert	6,90€

*Für Allergiker und Gäste mit Unverträglichkeiten:  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach Allergenhinweisen.*

## Kaffee- & Milchgetränke

Kaffee crema	2,20€	Schokolade mit Milchschaum	2,90€
Cappuccino	2,60€	Schokolade mit Sahne	3,20€
Milchkaffee	2,70€	Chococcino	3,40€
Espresso	2,00€	Kinderkakao <small>Kakao mit Milchschaum</small>	2,00€
Doppelter Espresso	3,00€	Babyschaum <small>Milchschaum</small>	1,00€
Espresso Macchiato	2,40€	Filterkaffee	2,20€
Latte Macchiato	3,20€	Kanne Filterkaffee	8,50€/1 L
Latte Macchiato <small>mit Caramel, Vanille, Cookie, weiße Schokolade</small>	3,40€	<b>Kürbis</b> -Latte Macchiato <small>mit Sirup &amp; Kürbispüree</small>	3,60€

## Teezeit

Schwarzer Tee	
Darjeeling-Sikkim First Flush	2,80€
Earl Grey Blue	2,80€
Kräutertee	
Kamillo <small>Kräuter-Früchtete</small> 	2,80€
Nana Minze-Pfefferminze	2,80€
Rooibos Vanille-Sahne	2,80€
Früchtete	
Hibiskus-Cranberry	2,80€



Lupinenkaffee aus heimischen Süßlupinen  
REGIONAL, NACHHALTIG, LECKER

*von Natur aus koffeinfrei*

Kaffee crema	2,40€
Cappuccino	2,80€
Milchkaffee	2,90€
Latte Macchiato	3,40€
Chococcino	3,60€



# Getränke

## Säfte/Nektare

Apfelsaft naturtrüb Obsthof Brüggewirthe	0,2l/0,4l	2,40€/4,00€
milder Orangensaft	0,2l/0,4l	2,40€/4,00€
Guave-Zitrone	0,2l/0,4l	2,40€/4,00€
Multivitaminsaft	0,2l/0,4l	2,40€/4,00€
Maracujasaft	0,2l/0,4l	2,40€/4,00€
Alle Säfte auch als <b>Schorlen</b> erhältlich	0,2l/0,4l	2,40€/4,00€

## 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	2,90€
Rote Früchte	0,33l	2,90€
Rhabarber	0,33l	2,90€
Johannisbeer	0,33l	2,90€
Birne Helene	0,33l	2,90€
Stachelbär	0,33l	2,90€

## Softdrinks

Coca Cola	0,3l	2,70€
Coca Cola light	0,3l	2,70€
Fanta	0,3l	2,70€
Sprite	0,3l	2,70€

# alkoholische Getränke

## Bier

Störtebeker Pilsener vom Fass	0,3l/0,5l	3,20€/4,30€
Störtebeker – alkoholfrei	0,5l	4,30€
Störtebeker Bernsteinweizen	0,5l	4,30€
Störtebeker Bernsteinweizen – alkoholfrei	0,5l	4,30€
Störtebeker Atlantic Ale	0,5l	4,30€
Störtebeker Schwarzbier	0,5l	4,30€
Störtebeker Alster	0,3l/0,5l	3,20€/4,30€

## Wein vom Weingut Emmerich

Grauburgunder 0,2l <i>Weißwein, halbtrocken</i>	4,80€	Frühburgunder Justus 0,2l <i>Rotwein, trocken</i>	5,20€
Weißweinschorle	4,50€	<i>Edition 3 Rosen: zartfeine Beerenfruchtintensiv</i>	
Mila 0,2l <i>Weißwein, lieblich</i> <i>feinfruchtiges Cuvée aus Riesling und Siegerrebe</i>	4,80€	Riesling 0,2l <i>Weißwein, trocken</i> <i>Edition 3 Rosen: reintönig, harmonisch, Zitrusaromen</i>	5,20€

## Sekt von Ralf Köth

Riesling trocken	0,1l	3,50€
Sekt – alkoholfrei	0,1l	3,50€
Glas Sekt mit O-Saft	0,1l	3,50€
Aperol Spritz	0,2l	5,90€

## Herbstgetränke von Ralf Köth

ROSÈ Grapefruit-Sprizz	0,33l	4,90€
RIESLING Lemon-Sprizz	0,33l	4,90€
Kürbissecco <i>auch alkoholfrei</i>	0,2l	4,20€

## Schnaps

hausgemachter Eierlikör 14,4% <i>im Knusperbecher</i>	2cl	2,40€
Honig-Nuss-Likör 30%	2cl	2,70€
Bullenschluck 43%	2cl	2,40€
Prinz Hausschnaps „Marille“ 34%	2cl	2,90€
Moorbock 35%	2cl	2,40€