

# 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

9 Uhr bis 11:30 Uhr

<b>Süßes Frühstück</b>	<b>7,50€</b>
zwei Sorten hausgemachte Marmelade, Frischkäse, Opa's Honig, Butter, ein Croissant und ein Brötchen	
<b>Käse Frühstück</b>	<b>8,90€</b>
Kräuterfrischkäse, zwei Sorten Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie, hausgemachte Marmelade, ein Tomate-Mozzarella-Spieß, Butter, zwei Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot und ein normales Brötchen	
<b>Wurst Frühstück</b>	<b>8,50€</b>
verschiedene Sorten Hausmacher Wurst von hofeigenen Schweinen, Rindermettwurst, Butter und zwei normale Brötchen	
<b>Wellness Frühstück</b>	<b>8,50€</b>
Frischkäse ( <i>als Buttersersatz</i> ) und Kräuterfrischkäse, Schnittkäse von der Hofkäserei Wellie, hausgemachte Marmelade, Geflügellyoner, dazu zwei Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot und ein Dinkelbrötchen	
<b>Frühstück „Zum Bullenstall“</b>	<b>10,50€</b>
Hausmacher Wurst, hausgemachte Marmelade, Kräuterfrischkäse, Schnittkäse von der Hofkäserei Wellie, Rindermettwurst, Butter, ein gekochtes Ei, dazu zwei Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot und ein normales Brötchen	
<b>Kinderfrühstück</b>	<b>3,90€</b>
hausgemachte Marmelade, Hausmacher Mortadella, Butter und ein Brötchen	
<b>veganes Frühstück</b>	<b>8,50€</b>
hausgemachte Marmelade, Kürbsella – Schokoaufstrich, pflanzliche Margarine, Hummus und veganer Aufstrich, dazu zwei Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot und ein Dinkelbrötchen	

# 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, Frischkäse, 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	3,00€	hausgemachte Marmelade	1,10€
gekochtes Ei vom Hof	1,20€	Opa´s Honig	1,20€
Spiegelei vom Hof	1,50€	Nutella im Knusperbecher	1,00€
Eierpfannkuchen	2,70€	Hausmacher Wurst von hofeigenen Strohschweinen	1,20€
2 Scheiben Lachs mit Marga´s Meerrettich	4,50€	Fleischsalat	1,00€
Frischkäse, natur oder Kräuter	1,00€	Remoulade hausgemacht	0,80€
Veganer Aufstrich/Hummus	1,20€	normales Brötchen	1,00€
Schnittkäse von der Hofkäserei Wellie	1,50€	Dinkelbrötchen	1,40€
Camembert von der Hofkäserei Wellie	1,90€	Croissant	1,50€
Ziegenfrischkäse vom Biohof Dörmann	1,50€	Mini-Körnerbrötchen	1,20€
Tomate-Mozzarella-Spieß	1,20€	2 Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot	1,00€
Obstsalat	3,20€	Brötchen glutenfrei	1,50€
Naturjoghurt mit Obst	3,20€	Mini-Schoko-Croissant	1,00€
Naturjoghurt auf hausgemachtem Fruchtkompott mit GERSTONI Früchte Müsli	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

11:30 Uhr bis 15 Uhr

Gulaschsuppe dazu Baguette	6,50€
Chili con Carne dazu Baguette	6,50€
Winterbowl	12,90€
Salat mit Orangendressing, Tomate, Gerstoni, hausgemachter Rotkohlsalat, Entenbrust, Orangen, Walnüsse	
Ohne Entenbrust – vegetarisch	9,90€
Currywurst mit Pommes	8,50€
Zartes Hühnerfrikassee von hofeigenen Hühnern mit Reis	12,90€
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln	12,90€
hausgemachte Schinkensülze mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade	12,90€
Schweineschnitzel „Wiener Art“ (hofeigenes Schweinefleisch) mit Bratkartoffeln	14,90€
Schweineschnitzel „Jäger Art“ (hofeigenes Schweinefleisch) mit Champignonrahmsauce & Bratkartoffeln	16,90€
Angus-Knipp mit Gewürzgurke & Kartoffeln	12,90€
hausgemachte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl & Salzkartoffeln	18,90€
Grünkohl mit Brägenwurst & Kassler mit Salzkartoffeln & Senf	15,90€
<i>für unsere kleinen Gäste</i>	
Eierkuchen mit Apfelmus	3,50€
Hähnchendinos mit Pommes & Ketchup	5,90€
<b>Donnerstag: Eintopftag 0,5l</b> (auch zum Mitnehmen für 4,50€/0,5l)	4,90€

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

Nur auf Vorbestellung

26,90€



*für den kleinen Hunger danach*

Käsekuchendessert im Glas auf Erdbeersoße	4,20€
Bratapfeltiramisu	4,90€

## Eiskarte

Karre Mist zwei Kugeln Vanille & eine Kugel Stracciatella, Apfel, Sahne & Schokoraspeln	6,90€
Weihnachtsbecher zwei Kugeln Vanille auf heißen hausgemachten Zimtpflaumen, dazu Sahne	5,90€
wahlweise mit hausgemachtem Eierlikör	6,90€
Eiskaffee Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	4,50€
Eisschokolade Kakao (c) mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	4,50€
Sanfter Engel Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis	4,20€
Beschwipster Engel* Orangensaft und Sekt mit einer Kugel Vanilleeis	5,20€
Gemischtes Eis mit Sahne drei Kugeln nach Wahl & Sahne mit Schokoraspeln	5,20€
Eierlikör-Nuss Becher je eine Kugel Vanille & Walnuss dazu Sahne, Nüsse & Eierlikör	6,50€
Schwarzwaldbecher je eine Kugel Vanille, Schokolade & Amarena dazu Sahne & Kirschen	6,50€
Kindereis zwei Kugeln Schmeckerfatz mit Sahne, bunte Streusel und Apfel	4,20€
Portion Sahne	1,00€
Kugel Eis „Solo“	1,40€

*Bourbon Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Amarena Kirsch, Stracciatella, Schmeckerfatz*


## hausgemachte Waffeln

Waffel mit Puderzucker	3,20€
Waffel mit Puderzucker & hausgemachter Apfelmus	3,80€
Waffel mit Puderzucker, eine kleine Kugel Vanilleeis & heißen Kirschen	5,00€
Waffel mit Puderzucker, eine kleine Kugel Vanilleeis & heißen Zimtpflaumen	5,00€
wahlweise mit Sahne	1,00€

## hausgemachte Kuchen & Torten

Ozeantorte mit Stachelbeerfüllung (Mandeln)	4,20€
Käsekuchen	3,80€
Eierschecke mit Mohn	3,80€
Schokoladentarte	3,80€
wahlweise Schokoladentarte mit einer kleinen Kugel Vanilleeis & hausgemachtem Eierlikör	5,50€

*Gluten- & Laktosefrei:*

Buchweizen-Preiselbeer-Torte mit Rohrzucker (Haselnuss)	 4,50€
---------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

## Herzhaftes am Nachmittag ab 11:30 Uhr bis 17:30h

**Flammkuchen – original** 10,90€  
mit Creme frischli, Zwiebeln und Speck

**Flammkuchen – saisonal** 12,90€  
mit Creme frischli, Rotkohl, Ziegenkäse, Apfelspalten, rote Zwiebeln & Rucola

**Wurstbrot** 8,60€  
verschiedene Sorten Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, Senf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot

**Käsebrot** 9,40€  
Hausgemachter Kräuterfrischkäse, Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie, hausgemachter Kürbissenf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot



### Wintergetränke



**Glühwein** - und wenn 's schmeckt schauen Sie doch mal im Hofladen vorbei . . .

Glühwein aus Rotwein	3,50€	Wildbeere mit Chili	3,50€
Glühwein aus Weißwein	3,50€	Glühwein trifft Espresso	3,50€
Traubenpunsch	3,50€	Pflaume mit Chai	3,50€
Granatapfel	3,50€	Schoko-Kirsch-Punsch	3,50€

oder lieber **Eierlikör** . . . natürlich hausgemacht mit hofeigenen Eiern

Zum Aufwärmen und Genießen . . . Eierpunsch	4,50€		
Cappuccino mit Eierlikör	4,20€	heiße Schokolade mit Eierlikör	4,20€

## Kaffee- & Milchgetränke

Kaffee crema	2,50€	Schokolade mit Milchschaum	3,50€
Cappuccino	2,90€	Schokolade mit Sahne	3,90€
Milchkaffee	2,90€	Chococcino	3,80€
Espresso	2,20€	Kinderkakao <small>Kakao mit Milchschaum</small>	2,50€
Doppelter Espresso	3,20€	Babyschaum <small>Milchschaum</small>	1,00€
Espresso Macchiato	2,70€	Filterkaffee	2,20€
Latte Macchiato	3,50€	Kanne Filterkaffee	8,90€/1 L
Latte Macchiato <small>mit Caramel, Vanille, Cookie, weiße Schokolade</small>	3,70€		

## Teezeit

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



Lupinenkaffee aus heimischen Süßlupinen  
REGIONAL, NACHHALTIG, LECKER

*von Natur aus koffeinfrei*

Kaffee crema	2,80€
Cappuccino	3,20€
Milchkaffee	3,20€
Latte Macchiato	3,70€
Chococcino	4,20€



# Getränke

## Säfte/Nektare

Apfelsaft naturtrüb Obsthof Brüggewirthe	0,2l/0,4l	2,50€/4,00€
milder Orangensaft	0,2l/0,4l	2,50€/4,00€
Multivitaminsaft	0,2l/0,4l	2,50€/4,00€
Maracujasaft	0,2l/0,4l	2,50€/4,00€
Alle Säfte auch als <b>Schorlen</b> erhältlich	0,2l/0,4l	2,50€/4,00€

## Wasser

*Wir haben einen Wasseraufbereiter, so können wir Ihnen unser bestes Leitungswasser still, medium oder mit Sprudel versetzt anbieten.*

Wasser	0,2l	1,90€	Wasser – Karaffe	0,5l	3,90€
--------	------	-------	------------------	------	-------

## Lütts Landlust Schorlen

Holunder	0,33l	3,30€
Rhabarber	0,33l	3,30€
Johannisbeer	0,33l	3,30€
Birne Helene	0,33l	3,30€

## Softdrinks

Coca Cola	0,3l	3,20€
Coca Cola light	0,3l	3,20€
Fanta	0,3l	3,20€
Sprite	0,3l	3,20€

## heda Brause - aus der Region

Himbeere	0,33l	3,30€
Waldmeister	0,33l	3,30€

# alkoholische Getränke

## Bier

Störtebeker Pilsener vom Fass	0,3l/0,5l	3,50€/4,80€
Störtebeker - alkoholfrei	0,5l	4,80€
Störtebeker Bernsteinweizen - <i>auch alkoholfrei</i>	0,5l	4,80€
Störtebeker Atlantic Ale	0,5l	4,80€
Störtebeker Schwarzbier	0,5l	4,80€
Störtebeker Alster	0,3l/0,5l	3,50€/4,80€

## 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>	4,80€	Riesling 0,2l <i>Weißwein, trocken</i>	5,20€
<i>feinfruchtiges Cuvée aus Riesling und Siegerrebe</i>		<i>Edition 3 Rosen: reintönig, harmonisch, Zitrusaromen</i>	

## 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	6,50€

## Spezialitäten von Ralf Köth

ROSÈ Grapefruit-Sprizz	0,33l	3,50€
RIESLING Lemon-Sprizz	0,33l	3,50€
Natale <i>Weihnachtssecco</i>	0,2l	4,20€

## Schnaps

hausgemachter Eierlikör 14,4% <i>im Knusperbecher</i>	2cl	2,60€
Honig-Nuss-Likör 30%	2cl	2,90€
Bullenschluck 43%	2cl	2,50€
Prinz Hausschnaps „Marille“ 34%	2cl	3,50€
Moorbock 35%	2cl	2,50€