

# 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

**Süßes Frühstück** 7,50€

2 Sorten hausgemachte Marmelade, Frischkäse, Honig, Butter, Croissant & ein Weizen-Brötchen

**Käse Frühstück** 8,90€

Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert, Kräuterfrischkäse, hausgemachte Marmelade, Tomate-Mozzarella-Spieß, Butter, 2 Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot & ein Weizen-Brötchen

**Wurst Frühstück** 8,50€

Verschiedene Sorten Hausmacher Wurst von hofeigenen Schweinen & Rindermettwurst (Fleischerei Max Gawehn aus Idensen), Butter und 2 Weizen-Brötchen

**Wellness Frühstück** 8,50€

Frischkäse (*als Butterersatz*) und Kräuterfrischkäse, Hofkäserei Wellie: Schnittkäse, hausgemachte Marmelade, Geflügellyoner, dazu 2 Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot und ein Dinkelbrötchen

**Frühstück „Zum Bullenstall“** 10,50€

hausgemachte Marmelade, Hausmacher Wurst von hofeigenen Schweinen & Rindermettwurst (Fleischerei Max Gawehn aus Idensen), Kräuterfrischkäse, Hofkäserei Wellie: Schnittkäse, Butter, ein gekochtes Ei vom Hof, 2 Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot und ein Weizen-Brötchen

**Kinderfrühstück** 3,90€

hausgemachte Marmelade, Hausmacher Mortadella, Butter und ein Weizen-Brötchen

**veganes Frühstück „Süß“** 11,90€

hausgemachte Marmelade, Kürbsella – Schokoaufstrich, pflanzliche Margarine, Obstsalat, Mahlzeit HOFGENUSS: veganer Aufstrich, ein Weizen-Brötchen und ein Dinkel-Quinoa-Crossaint

**veganes Frühstück „Herzhaft“** 9,90€

Mahlzeit HOFGENUSS: vegane Aufstriche & Hummus mit hausgemachte Antipasti, Kürbis-Kokos-Schmalz, dazu 2 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.

hausgemachte Marmelade, Hausmacher Wurst von hofeigenen Schweinen & Rindermettwurst (Fleischerei Max Gawehn aus Idensen), Butter, Frischkäse, Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert, gekochtes Ei oder Rührei, hausgemachtes Vollkornbrot, Weizen-Brötchen und versch. Sorten Körner-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€
Eierpannkuchen vom Hof	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 von Mahlzeit HOFGENUSS & Georg Thalhammer	1,50€	normales Brötchen	1,00€
Schnittkäse von der Hofkäserei Wellie	1,50€	Dinkelbrötchen	1,40€
Camembert von der Hofkäserei Wellie	1,90€	Croissant	1,50€
Ziegenkäse 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 & Honig			3,70€



## Frischer Schaumburger Spargel direkt vom Erzeuger

MITTWOCH bis SONNTAG 11:30 Uhr bis 15 Uhr

Spargelcremesuppe	5,50€
Kleiner Spargelsalat mit Kochschinken & Mayonnaise, dazu hausgebackenes Vollkornbrot	7,90€
Spargelbowl	13,90€
Fruchtiger Spargelsalat, Blattsalat mit Honig-Senf Dressing, Gerstoni, Tomate, Ei, Möhrensalat, Hofchips	
Spargel gebraten, mit hofeigenen Frischei-Nudeln „mediterraner Art“ Tomaten, Oliven, Rucola & Käse	14,90€
Spargel im Schlafrock paniertes Spargel mit Käse & Kochschinken ummantelt, Soße Hollandaise	16,90€

### Eine Portion ist bei uns 1 Pfund Schaumburger Spargel

500g Spargel ergeben ca. 350g (netto) geschälten Spargel

Schaumburger Spargel mit Kartoffeln, Soße Hollandaise oder brauner Butter	16,90€
dazu Rührei von hofeigenen Eiern	18,90€
dazu Schweineschnitzel	22,90€
dazu Schinken von hofeigenen Strohschweinen	23,90€
dazu Lachsfilet	30,90€

„Schaumburger Spargel satt“ inkl. Spargelcremesuppe	27,90€
dazu Kartoffeln, Soße Hollandaise oder braune Butter, wahlweise Schinken oder Schnitzel	
* ohne Spargelcremesuppe nehmen wir einen Aufpreis von 2,-€	

### Mittagskarte für alle Spargelmuffels... alle Gerichte ohne Spargel ;-)

Chili con Carne dazu Baguette	6,90€
Currywurst mit Pommes	8,50€
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln	12,90€
Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln & hausgemachte Remoulade	12,90€
Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln	14,90€
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce & Bratkartoffeln	16,90€

<b>Für Kinder:</b> Eierkuchen mit Apfelmus	3,50€
Hähnchendinos mit Pommes & Ketchup	5,90€

*für den kleinen Hunger danach*

Cheesecake auf Erdbeersoße im Glas	4,20€
Orangen-Aperol-Tiramisu	4,90€

## EISKARTE

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

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

# HERZHAFTES AM NACHMITTAG

ab 11:30 Uhr bis 17:30h

<b>Flammkuchen – original</b>	10,90€
mit Creme frischli, Zwiebeln und Speck	
<b>Flammkuchen – saisonal</b>	13,90€
mit Creme frischli, Schaumburger Spargel, Ziegenkäse, rote Zwiebeln & Rucola	
<b>Wurstbrot</b>	8,60€
verschiedene Sorten Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, Senf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot	
<b>Käsebrot</b>	9,40€
Hausgemachter Kräuterfrischkäse, Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie, hausgemachter Kürbissenf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot	


## 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€
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.



# Schwattes Gold

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 Kakao mit Milchschaum	2,50€
Doppelter Espresso	3,20€	Babyschaum Milchschaum	1,00€
Espresso Macchiato	2,70€	Filterkaffee	2,20€
Latte Macchiato	3,50€	Kanne Filterkaffee	8,90€/1 L
Latte Macchiato mit Caramel, Vanille, Cookie, weiße Schokolade	3,70€		

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

## TEEZEIT

Darjeeling-Sikkim First Flush	2,80€
Earl Grey Blue	2,80€
Kamillo Kräuter-Früchtetee	2,80€
Nana Minze-Pfefferminze	2,80€
Rooibos Vanille-Sahne	2,80€
Hibiskus-Cranberry	2,80€



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 Brüggewirth	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> <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

Silvaner – Wein zum Spargel 0,2l <i>Weißwein, halbtrocken</i>	4,80€
Riesling - <i>auch alkoholfrei</i> 0,1l	3,50€
Aperol Spritz 0,2l	6,50€

## HolunderBlütenWunder

Sekt, Sirup, Rosmarin 0,2l	6,50€
----------------------------	-------

## Spezialitäten von Ralf Köth

ROSÈ Grapefruit-Sprizz 0,33l	3,90€
RIESLING Lemon-Sprizz 0,33l	3,90€

## Schnaps

hausgemachter Eierlikör 14,4% <i>im Knusperbecher</i>	2cl	2,90€
Honig-Nuss-Likör 30%	2cl	2,90€
Bullenschluck 43%	2cl	3,20€
Prinz Hausschnaps „Marille“ 34%	2cl	3,50€
Moorbock 35%	2cl	2,90€