

HERZLICH WILLKOMMEN

Auf unserem Erlebnisbauernhof mit Hofladen & Café „Zum Bullenstall“

Mittwoch bis Samstag 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, Rindermettwurst (Fleischerei Max Gawehn aus Idensen), Butter, Frischkäse, Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert, gekochtes Ei oder Rührei, hausgemachtes Vollkornbrot, versch. Sorten Brötchen, Filterkaffee oder Tee satt

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 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 von Gottschalk´s Hof aus Leteln | | Mini-Schoko-Croissant | 1,00€ |
| Naturjoghurt mit Obst | 3,20€ | | |
| 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€ |

Mittagskarte

MITTWOCH bis SAMSTAG 11:30 Uhr bis 14 Uhr

| | |
|---|--------|
| Gulaschsuppe dazu Baguette | 6,50€ |
| Chili con Carne dazu Baguette | 6,50€ |
| Sommerbowl | 12,90€ |
| Salat mit Honig-Senf-Dressing, Gerstoni, Antipasti, warmer Ziegenkäse, hausgemachter Bohnensalat, Kürbiskerne | |
| frittierte Kartoffelspalten mit hausgemachtem Kräuterquark & Gurkensalat | 7,90€ |
| wahlweise mit Räucherlachs | 10,90€ |
| wahlweise mit Matjesstreifen | 10,90€ |
| 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-Burger mit Wedges | 15,90€ |
| Bacon, Hofkäse, Rucola, Gewürzgurke, Tomate, hausgemachte Röstzwiebeln & Barbecue Soße | |
| Nackensteak mit Krautsalat, Bratkartoffeln & hausgemachter Bärlauchbutter | 12,90€ |
| <i>für unsere kleinen Gäste</i> | |
| Für Kinder: Eierkuchen mit Apfelmus | 3,50€ |
| Hähnchendinos mit Pommes & Ketchup | 5,90€ |
| Donnerstag: Eintopftag 0,5l (auch zum Mitnehmen für 4,50€/0,5l) | 4,90€ |

TORTEN, KUCHEN, WAFFELN & HERZHAFTES

Das gibt es bei uns am Nachmittag...

Bitte bestellen Sie ab 14 Uhr an der Hofladenkasse.

Nennen uns Ihre Tischnummer.

Wir bringen ihr Essen an den Tisch.

| | |
|---|---------|
| Ozeantorte mit Stachelbeerfüllung (Mandeln) | 4,20€ |
| Käsekuchen | 3,80€ |
| Käse-Sahne-Torte | 4,20€ |
| Eierschecke mit Mohn | 3,80€ |
| Apfelkuchen | 3,80€ |
| Schokoladentarte | 3,80€ |
| wahlweise Schokoladentarte mit einer kleinen Kugel Vanilleeis & hausgemachtem Eierlikör | 5,90€ |
| <i>Gluten- & Laktosefrei:</i> | |
| 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.

WAFFELN

| | |
|---|-------|
| Waffel | 3,50€ |
| mit Puderzucker | |
| Waffel | 4,20€ |
| mit Puderzucker & hausgemachter Apfelmus | |
| Waffel | 5,90€ |
| mit Puderzucker, eine kleine Kugel Vanilleeis von Gottschalks Hof & heißen Kirschen | |
| Waffel | 5,90€ |
| mit Puderzucker, kleine Kugel Vanilleeis von Gottschalks Hof & Heidelbeeren | |
| wahlweise mit Sahne | 1,00€ |

HERZHAFTES

| | |
|---|--------|
| Flammkuchen – original | 10,90€ |
| mit Creme frischli, Zwiebeln und Speck | |
| Flammkuchen – saisonal | 12,90€ |
| mit Creme frischli, Champignons, Ziegenkäse, rote Zwiebeln & Rucola | |
| Wurstbrot | 8,60€ |
| Vers. Sorten Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, Senf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot | |
| Käsebrot | 9,40€ |
| Kräuterfrischkäse, Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie, hausgemachter Kürbissenf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot | |

HOF-EIS aus Leteln bei Minden



| | |
|---|-------|
| Becher 150ml | 3,50€ |
| Becher 450ml | 7,00€ |
| <i>Sorten können saisonal variieren.</i> | |
| Schokoeis, Vanille, Stracciatella, Erdbeermilch, Cookies, Nach 8 (Minze mit Schokostücken), Haselnuss, Pistazie, Schlauer Engel (Blaues Eis mit natürlicher Lebensmittelfarbe und Smarties), Joghurette, Amarena, Mangosorbet, Zitronensorbet, Blaubeersorbet | |
| Spaghetti-Hofeis 300ml | 7,00€ |
| Heidelbeerbecher zwei Kugeln Vanille dazu Heidebeeren & Sahne | 6,20€ |
| wahlweise mit hausgemachtem Eierlikör | 7,40€ |
| Eiskaffee Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne | 4,90€ |
| Eisschokolade Kakao (c) mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne | 4,90€ |
| Sanfter Engel Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis | 4,20€ |
| Beschwipster Engel* Orangensaft und Sekt mit einer Kugel Vanilleeis | 5,90€ |



Schwarzes 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 <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€ | | |

| | |
|---|-------|
| 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€ |
| Kamille <small>Kräuter-Früchtetee</small> | 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 Schorlen 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 Roggenweizen | 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 - <i>auch alkoholfrei</i> | 0,1l | 3,50€ |
| Aperol Spritz | 0,2l | 6,50€ |
| Lillet Wild Berry | 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€ |