

# 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 hausgemachter 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	3,50€	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

Chili con Carne dazu Baguette 6,90€

Winterbowl 12,90€

Salat mit Orangen-Senf-Dressing, Tomate, Gerstoni, hausgemachter Rotkohlsalat, Ziegenkäse, Orangen, Walnüsse

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 17,50€

hausgemachte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl & Salzkartoffeln 21,50€

Wildbratwurst mit Kürbiskartoffelstampf & hausgemachtem Kürbis-Preiselbeersenf 12,90€

*für unsere kleinen Gäste*

Eierkuchen mit Apfelmus 4,30€

Hähnchendinos mit Pommes & Ketchup 5,90€

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

Samstag 's im Dezember & Januar gibt es **Ente „satt“** mit Apfelrotkohl, Bratapfel & Klößen

*Nur auf Vorbestellung* 29,50€

# TORTEN & KUCHEN

MITTWOCH bis SAMSTAG ab 14 Uhr

Ozeantorte mit Stachelbeerfüllung (Mandeln)	4,20€
Käsekuchen	3,80€
Eier-Mohn-Schecke	3,80€
Apfelkuchen mit Zimtstreuseln	3,80€
wahlweise mit einer kleinen Kugel Vanilleeis & Sahne	5,90€
Schokoladentarte	3,80€
wahlweise Schokoladentarte mit einer kleinen Kugel Vanilleeis & hausgemachtem Eierlikör	5,90€
<i>Gluten- &amp; 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

<b>Waffel</b>	3,50€
mit Puderzucker	
<b>Waffel</b>	4,30€
mit Puderzucker & hausgemachtem Apfelmus	
<b>Waffel</b>	5,90€
mit Puderzucker, eine kleine Kugel Vanilleeis von Gottschalks Hof & heißen Kirschen	
<b>Waffel</b>	5,90€
mit Puderzucker, kleine Kugel Vanilleeis von Gottschalks Hof & hausgemachten Pflaumenkompott	
<b>wahlweise mit Sahne</b>	1,00€

## HERZHAFTES

<b>Flammkuchen – original</b>	10,90€
mit Creme frischli, Zwiebeln und Speck	
<b>Flammkuchen – saisonal</b>	12,90€
mit Creme frischli, Champignons, Ziegenkäse, rote Zwiebeln & Rucola	
<b>Wurstbrot</b>	8,60€
Vers. Sorten Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, Senf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot	
<b>Käsebrot</b>	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€

*Sorten können saisonal variieren.*

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, Waldmeister, Bananensorbet, BananenSplit, Zimt, Beere-Spekulatius, Joghurt-Honig-Walnuss

**Becher 450ml** ..... 7,00€

Schokoeis, Vanille, Mango, Stracciatella, Erdbeermilch

**Spaghetti-Hofeis 300ml** ..... 7,00€

**Winterbecher** zwei Kugeln Vanille dazu hausgemachter Pflaumenkompott & Sahne ..... 6,20€

wahlweise mit hausgemachtem Eierlikör ..... 7,40€

**Eiskaffee** Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ..... 4,90€

**Eisschokolade** Kakao 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€



# 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 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€
Apfel	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€

## Cassis Manufaktur

Johannisbeer-Spritz	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 Alster	0,3l/0,5l	3,50€/4,80€

## Wein vom Weingut Emmerich

Grauburgunder 0,2l	4,80€	Frühburgunder Justus 0,2l	5,20€
<i>Weißwein, halbtrocken</i>		<i>Rotwein, trocken</i>	
Weißweinschorle	4,50€	<i>Edition 3 Rosen: zartfeine Beerenfruchtintensiv</i>	
Mila 0,2l	4,80€	Riesling 0,2l	5,20€
<i>Weißwein, lieblich</i>		<i>Weißwein, trocken</i>	
<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€

## 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€