

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, Eseln, 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.

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) _____ **5,50€**

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 8,50€

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

Käse Frühstück 10,90€

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

Wurst Frühstück 9,50€

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

Wellness Frühstück 9,50€

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

Frühstück „Zum Bullenstall“ 11,90€

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 4,50€

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

veganes Frühstück „Süß“ 13,50€

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

veganes Frühstück „Herzhaft“ 11,50€

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 **16,50€**

Als „Tischbuffet“ serviert.

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

hausgemachte Marmelade, hausgemachter Kochkäse, Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert, Frischkäse, Hausmacher Wurst, Rindermettwurst (Fleischerei Max Gawehn aus Idensen), Butter, gekochtes Ei oder Rührei, hausgemachtes Vollkornbrot, versch. Sorten Brötchen, Filterkaffee oder Tee satt

zusätzlich Obstsalat oder Fruchtkompott mit Joghurt & Knuspermüsli und Lachs pro Person **19,90€**

Extras zum Frühstück

Rührei aus 3 hofeigenen Eiern	3,50€	hausgemachte Marmelade	1,30€
gekochtes Ei vom Hof	1,50€	Opa´s Honig	1,40€
Spiegelei vom Hof	1,90€	Nutella im Knusperbecher	1,20€
Eierpfannkuchen vom Hof	4,50€	Hausmacher Wurst von hofeigenen Strohschweinen	1,40€
2 Scheiben Lachs mit Marga´s Meerrettich	5,50€	Fleischsalat	1,20€
Frischkäse, natur oder Kräuter	1,20€	Remoulade hausgemacht	1,00€
Veganer Aufstrich von Mahlzeit HOFGENUSS & Georg Thalhammer	1,70€	normales Brötchen	1,20€
Schnittkäse von der Hofkäserei Wellie	1,90€	Dinkelbrötchen	1,60€
Camembert von der Hofkäserei Wellie	2,20€	Croissant	1,70€
Ziegenkäse vom Biohof Dörmann	1,90€	Mini-Körnerbrötchen	1,40€
Kochkäse, hausgemacht	1,40€	2 Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot	1,20€
Tomate-Mozzarella-Spieß	1,50€	Brötchen glutenfrei	1,70€
Obstsalat	3,80€	Mini-Schoko-Croissant	1,20€
<i>Naturjoghurt von Gottschalk´s Hof aus Leteln</i>		Naturjoghurt mit Obst	3,80€
Naturjoghurt auf hausgemachtem Fruchtkompott mit GERSTONI Früchte Müsli	4,40€	kleine Portion	3,20€
Naturjoghurt mit frischem Obst & Haferflocken/Nussmischung	5,20€	kleine Portion	3,90€
Naturjoghurt mit Walnüssen & Honig			4,20€

Mittagskarte

MITTWOCH bis SAMSTAG 11:30 Uhr bis 14 Uhr

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube dazu Baguette	5,50€
Chili con Carne dazu Baguette	7,70€
Winterbowl	13,90€
Salat mit Orangen-Senf-Dressing, Tomate, Gerstoni, hausgemachter Rotkohlsalat, Ziegenkäse, Orangen, Walnüsse	
frittierte Kartoffelspalten mit hausgemachtem Kräuterquark & Gurkensalat	7,90€
wahlweise mit Räucherlachs	12,90€
✓ Sellerieschnitzel mit Champignons, Salzkartoffeln & Rote-Beete-Aufstrich (Hofgenuss)	12,90€
Currywurst mit Pommes	9,50€
Zartes Hühnerfrikassee von hofeigenen Hühnern mit Reis	14,50€
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln	14,50€
hausgemachte Schinkensülze mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade	14,50€
Schweineschnitzel „Wiener Art“ (hofeigenes Schweinefleisch) mit Bratkartoffeln	16,50€
Schweineschnitzel „Jäger Art“ (hofeigenes Schweinefleisch) mit Champignonrahmsauce & Bratkartoffeln	19,50€
Grünkohl mit Brägenwurst, Salzkartoffeln & Senf	18,90€
Wildbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln & hausgemachtem Kürbis-Preiselbeersenf	14,50€
<i>für unsere kleinen Gäste</i>	
Eierkuchen mit Apfelmus	5,50€
Hähnchendinos mit Pommes & Ketchup	6,90€
Hausmacher Eiernudeln mit Tomatensoße	5,50€
Donnerstag: Eintopftag 0,5l (auch zum Mitnehmen für 4,50€/0,5l)	5,50€
Samstag 's im Januar gibt es Ente „satt“ mit Apfelrotkohl, Bratapfel & Klößen	32,80€

TORTEN, KUCHEN & WAFFELN

MITTWOCH bis SAMSTAG ab 14 Uhr

Neben unseren Klassikern bieten wir Ihnen wöchentlich wechselnde Tortenvariationen an.
Weitere Informationen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal oder im Tortenturm.

Ozeantorte mit Stachelbeerfüllung (Mandeln) 4,90€

Käsekuchen 4,20€

Schokoladentarte 4,20€

wahlweise Schokoladentarte mit einer kleinen Kugel Vanilleeis & hausgemachtem Eierlikör

Gluten- & Laktosefrei:

Buchweizen-Preiselbeer-Torte mit Rohrzucker (Haselnuss)  4,90€

Waffel 3,90€

mit Puderzucker

Waffel 4,90€

mit Puderzucker & hausgemachtem Apfelmus

Waffel 6,70€

mit Puderzucker, eine kleine Kugel Vanilleeis von Gottschalks Hof & heißen Kirschen

Waffel 6,70€

mit Puderzucker, kleine Kugel Vanilleeis von Gottschalks Hof & hausgemachten Pflaumenkompott

wahlweise mit Sahne 1,20€

HERZHAFTES

Flammkuchen – original 12,50€
mit Creme frischli, Zwiebeln und Speck

Flammkuchen – saisonal 14,50€
mit Creme frischli, Champignons, Ziegenkäse, rote Zwiebeln & Rucola

Wurstbrot 9,90€
Vers. Sorten Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, Senf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot

Käsebrot 10,90€
Kräuterfrischkäse, Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie, hausgemachter Kürbissenf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot

HOF-EIS von  **GOTTSCHALK'S HOF**
SEIT 1689

Becher 150ml 3,90€

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

Spaghetti-Hofeis 300ml 7,80€

Winterbecher zwei Kugeln Vanille dazu hausgemachter Pflaumenkompott & Sahne 6,90€

wahlweise mit hausgemachtem Eierlikör 8,40€

Eiskaffee oder Eisschokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 5,60€

Sanfter Engel Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis 4,80€

Beschwipster Engel* Orangensaft und Sekt mit einer Kugel Vanilleeis 6,80€



Schwattes Gold

„Unser Schwattes Gold direkt in die Tasse. Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder doch eine Tasse Filterkaffee? Mit unseren Kaffees wird jede Tasse zu einem besonderen Erlebnis. Denn wir bieten hochwertige Qualitätskaffees mit einem wundervollen Geschmack!“

Kaffee crema			2,90€
Cappuccino			3,40€
Milchkaffee			3,40€
Espresso			2,40€
Doppelter Espresso			3,40€
Espresso Macchiato			2,90€
Latte Macchiato			3,70€
Latte Macchiato	mit Caramel, Vanille, Cookie, weiße Schokolade		3,90€
Schokolade mit Milchschaum			3,80€
Schokolade mit Sahne			4,20€
Chococcino			4,20€
Kinderkakao	Kakao mit Milchschaum		2,80€
Babyschaum	Milchschaum		1,20€
Filterkaffee			2,50€
Kanne Filterkaffee			9,90€/1 L
Zum Aufwärmen und Genießen...	Eierpunsch mit haugemachtem Eierlikör		4,90€
Cappuccino mit Eierlikör	4,70€	heiße Schokolade mit Eierlikör	4,90€



REGIONAL, NACHHALTIG, LECKER

von Natur aus koffeinfrei

Kaffee crema	3,20€
Cappuccino	3,60€
Milchkaffee	3,60€
Latte Macchiato	3,90€
Chococcino	4,40€

TEEZEIT

Two leaves and bud		Messmer	
Eral Grey	3,40€	Grüner Tee	2,90€
Assam	3,40€	Kamillo <small>Kräuter-Früchtetee</small>	2,90€
Darjeeling	3,40€	Nana Minze-Pfefferminze	2,90€
Rooibos	3,40€	Hibiskus-Cranberry	2,90€
Chai	3,40€		
Pfefferminze	3,40€		
Jasmin	3,40€		
Kamille	3,40€		
Alpenfrüchte	3,40€		

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 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€
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 <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 - <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€