### 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: Schlachttermin 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.

### HOFCAFÈ

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!

#### 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 Eingekochtes 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	€
Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert, Kräuterfrischkäse, Marmelade, Kochkäse, Tomate-Mozzarella-Spieß, Butter, 2 Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot & ein Weizen-Brötche	
Wurst Frühstück 9,50	€
Vers. Sorten Hausmacher Wurst & 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 Dinkelbrötche	
Frühstück "Zum Bullenstall"	€
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	€
Kinderfrühstück 4,50 hausgemachte Marmelade, Hausmacher Mortadella, Butter und ein Weizen-Brötchen	-
veganes Frühstück "Süß"	€
hausgemachte Marmelade, Kürbsella – Schokoaufstrich, pflanzliche Margarine, Obstsalat, Mahlzeit HOFGENUSS: veganer Aufstrich, ein Weizen-Brötchen und ein Dinkel-Quinoa-Crossaint	
veganes Frühstück "Herzhaft"	€
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 <u>oder</u> 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 Thalhamme	er_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€
Naturjoghurt von Gottschalk's Hof aus	<b>J</b> .	Naturjoghurt mit Obst	_3,80€
Naturjoghurt auf hausgemachtem Fruchtkompot	t mit GERSTONI	F <b>rü(hte Müsli4,40€/</b> kleine Portic	on <b>3,20€</b>
Naturjoghurt mit frischem Obst & Haferflocken/Nussmischung			n 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€
	(hili con (arne dazu Baguette	7,70€
	Winterbowl	_13,90€
	Salat mit Orangen-Senf-Dressing, Tomate, Gerstoni, hausgemachter Rotkohlsalat, Ziegenkäse, Orangen, Walr	iüsse
	frittierte Kartoffelspalten mit hausgemachtem Kräuterquark & Gurkensalat	_7,90€
	wahlweise mit Räucherlachs	_12,90€
V	Sellerieschnitzel mit Champignons, Salzkartoffeln & Rote-Beete-Aufstrich (Hofgenuss)	_12,90€
	(UrryWUrst 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 Champignonrahmsoße & Bratkartoffeln_	_19,50€
	Angus-Knipp mit Gewürzgurke & Kartoffeln	14,50€
	Angus-Burger mit Wedges	_17,90€
	Bacon, Käse (Hofkäserei Wellie), Rucola, Tomate, hausgemachte Röstzwiebeln & Barbecue Soße	• •
	für unsere kleinen Gäste	
	Eierkuchen mit Apfelmus	5,50€
	Hähnchendinos mit Pommes & Ketchup	6,90€
	Hausmacher Eiernudeln mit Tomatensoße	_3,90€
	Donnerstag: Eintopftag 0,5 (auch zum Mitnehmen für 4,50€/0,51)	5,50€

### 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 wahlweise Schokoladentarte mit einer kleinen Kugel Vanilleeis & hausgemachtem Eierlikör	_4,20€
Gluten- & Laktosefrei:  Buchweizen-Preiselbeer-Torte mit Rohrzucker (Haselnuss)	_4,90€
Waffelmit Puderzucker	_3,90€
Waffel mit Puderzucker & hausgemachtem Apfelmus	4,90€
Waffel mit Puderzucker, eine kleine Kugel Vanilleeis von Gottschalks Hof & heißen Kirschen	_6,70€
Waffel mit Puderzucker, kleine Kugel Vanilleeis von Gottschalks Hof & hausgemachten Pflaumenko	_ <b>6,70€</b> mpott
wahlweise mit Sahne	1,20€

### HERZHAFTES

Flammkuchen — original mit Creme frischli, Zwiebeln und Speck	12,50€
Flammkuchen — saisonal	14,50€
mit Creme frischli, Champignons, Ziegenkäse, rote Zwiebeln & Rucola	
Wurstbrot	9,90€
Vers. Sorten Hausmacher Wurst, Rindermettwurst, Senf, Butter und hausgemachtes Vo	llkornbrot
Käsebrot	10,90€
Kräuterfrischkäse, Kochkäse, Schnittkäse & Camembert von der Hofkäserei Wellie, hausgemachter Kürbissenf, Butter und hausgemachtes Vollkornbrot	,
HOF-EIS VON GOTTSCHALK'S HOF	
Becher 150ml	3,90€
Sorten können saisonal variieren.	
Schokoeis, Vanille, Stracciatella, Erdbeermilch, Cookies, Nach 8 (Minze mit Schokostück	• •
Haselnuss, Pistazie, Schlauer Engel (Blaues Eis mit natürlicher Lebensmittelfarbe und Sm Joghurette, Amarena, Mangosorbet, Zitronensorbet, Waldmeister, Bananensorbet, Ban 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€



"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			3,20€
Cappuccino			3,60€
Milchkaffee			3,80€
Espresso			2,50€
Doppelter Espresso			3,50€
Espresso Macchiato			2,90€
Latte Macchiato			3,90€
Latte Macchiato mit Caramel, Vanille, Cookie,	, weiße Schokolade		4,20€
Schokolade mit Milchschaum			3,90€
Schokolade mit Sahne			4,50€
Chococcino			4,40€
Kinderkakao Kakao mit Milchschaum			2,90€
Babyschaum Milchschaum			1,40€
Filterkaffee			2,70€
Kanne Filterkaffee			11,50€/1 L
Zum Aufwärmen und Genießen Eierpunsch mi	t haugemach	tem Eierlikör	5,90€
Cappuccino mit Eierlikör	4,90€	heiße Schokolade mit Eierlikör	5,20€



## REGIONAL, NACHHALTIG, LECKER

### von Natur aus koffeinfrei

Kaffee crema	3,40€
Cappuccino	
Milchkaffee	4,00€
Latte Macchiato	4,20€
Chococcino	4,80€

### TEEZEIT

Two leaves and bud		Messme
Eral Grey	3,40€	Grüner
Assam	3,40€	Kamillo
Darjeeling	J' 1	Nana M
Rooibos	3,40€	Hibisku
Chai	3,40€	
Pfefferminze	3,40€	
Jasmin	3,40€	
Kamille	3,40€	
Alpenfrüchte	3,40€ 3,40€	

#### ner

Grüner Tee	2,90€
Kamillo Kräuter-Früchtetee	2,90€
Nana Minze-Pfefferminze	2,90€
Hibiskus-Cranberry	2,90€

### GETRÄNKE

#### Säfte/Nektare

<b>Obsthof Brüggenwirth</b> - Apfelsaft naturtrüb	0,21/0,41	3,20€/4,80€
Fruchtwerk Milke - milder Orangensaft	0,21/0,41	3,20€/4,80€
Fruchtwerk Milke - Multivitaminsaft	0,21/0,41	3,20€/4,80€
Vaihinger - Maracujasaft	0,21/0,41	3,20€/4,80€
Alle Säfte auch als <b>Schorlen</b> erhältlich	0,21/0,41	2,90€/4,50€

#### Wasser

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

Wasser	0,21	2,20€	Wasser – Karaffe	0,5l	4,40€

Lütts Landlust Schorlen			Softdrinks
Holunder	0,331	3,70€	Coca Cola

nolunder	0,331	3,70€	Coca Cola	0,31	3,50€
Rhabarber	0,331	3,70€	Coca Cola light	0,31	3,50€
Apfel	0,331	3,70€	Fanta	0,31	3,50€
			Sprite	0,31	3,50€

### heda Brause - aus der Region Cassis Manufaktur

Himbeere	0,331	3,70€	Johannisbeer-Spritz	0,331	3,70€
Waldmeister	0.331	3.70€			

### ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

#### Bier

Störtebeker Pilsener vom Fass	0,31/0,51	3,90€/5,30€
Störtebeker - alkoholfrei	0,51	5,30€
Störtebeker Bernsteinweizen - auch alkoholfrei	0,51	5,30€
Störtebeker Alster	0,31/0,51	3,90€/5,30€

### Wein vom Weingut Emmerich

4,90€	Frühburgunder Justus 0,21	5,40€
	Rotwein, trocken	
4,50€	Edition 3 Rosen: zartfeine Beerenfruchtintensiv	
4 90£	Riesling 0,21	5,40€
4,30€	Weißwein, trocken	
Weißwein, lieblich		h, Zitusaromen
	4,50€ 4,90€	Rotwein, trocken  4,50€  Riesling 0,2l  4,90€  Weißwein, trocken  Edition 3 Rosen: reintönig, harmonisc

### Sekt von Ralf Köth

Riesling - auch alkoholfrei	0,11	3,60€
Aperol Spritz	0,21	6,90€

### Schnaps

hausgemachter Eierlikör 14,4% im Knusperbecher	2cl	3,50€
Honig-Nuss-Likör 30%	2cl	3,40€
Bullenschluck 43%	2cl	3,20€
Prinz Hausschnaps "Marille" 34%	2cl	3,60€
Moorbock 35%	2cl	2,90€