

# 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€

Gottschalk's Hof: Brotaufstrich, Hausgemacht: Marmelade & Honig dazu Butter, Croissant & ein Brötchen

**Käse Frühstück** 10,90€

Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert, Gottschalk's Hof: Brotaufstrich, Hausgemacht: Marmelade, Kochkäse & zwei Scheiben Vollkornbrot, dazu ein Tomate-Mozzarella-Spieß, Butter & ein Brötchen

**Wurst Frühstück** 9,50€

Fleischerei Max Gawehn aus Idensen: Vers. Sorten Hausmacher Wurst & Rindermettwurst, dazu Butter & zwei Weizen-Brötchen

**Wellness Frühstück** 10,50€

Gottschalk's Hof: Brotaufstrich (als Butterersatz) & Kräuterbrotaufstrich, Hofkäserei Wellie: Schnittkäse, Biohof Stövesandt: Ingwershot (4cl), Fleischerei Max Gawehn: Geflügellyoner, Hausgemacht: Marmelade & zwei Scheiben Vollkornbrot dazu ein Dinkelbrötchen

**Frühstück „Zum Bullenstall“** 11,90€

Fleischerei Max Gawehn: Wurst & Rindermettwurst, Gottschalk's Hof: Brotaufstrich, Hofkäserei Wellie: Schnittkäse, Hausgemacht: Ei (gekocht), Marmelade & zwei Scheiben Vollkornbrot dazu Butter & ein Brötchen

**Kinderfrühstück** 4,50€

Hausgemacht: Marmelade, Fleischerei Max Gawehn: Mortadella dazu Butter & ein Brötchen

**veganes Frühstück „Süß“** 13,50€

Hausgemacht: Marmelade & Obstsalat, Georg Thalhammer: Kürbsella - Schokoaufstrich, Mahlzeit HOFGENUSS: veganer Aufstrich dazu pflanzliche Margarine, ein Brötchen & ein Dinkel-Quinoa-Crossaint

**veganes Frühstück „Herzhaft“** 11,50€

Mahlzeit HOFGENUSS: vegane Aufstriche & Hummus, Georg Thalhammer: Kürbis-Kokos-Schmalz, Hausgemacht: Antipasti & zwei Scheiben Vollkornbrot dazu 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.

Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert, Gottschalk's Hof: Brotaufstrich, Fleischerei Max Gawehn: Wurst & Rindermettwurst, Butter, versch. Sorten Brötchen, Schwattes Gold: Filterkaffee oder Tee „satt“, Hausgemacht: Marmelade, Kochkäse, gekochtes Ei oder Rührei & Vollkornbrot

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	1,40€
2 Scheiben Lachs mit Marga´s Meerrettich	5,50€	Fleischsalat	1,20€
Brotaufstrich von Gottschalks Hof	1,30€	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€
Kochkäse, hausgemacht	1,40€	Mini-Körnerbrötchen	1,40€
Tomate-Mozzarella-Spieß	1,50€	2 Scheiben hausgemachtes Vollkornbrot	1,20€
Obstsalat	3,80€	Brötchen glutenfrei	1,70€
Ingwershot vom Biohof Stövesandt (4cl)	1,40€	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€
Sommerbowl	13,90€
Salat mit Salatsauce von BeGreen wahlweise Knoblauch oder GartenFrische, Gerstoni, Antipasti, hausgemachter Bohnensalat, warmer Ziegenkäse, Walnüsse	
frittierte Kartoffelspalten mit hausgemachtem Kräuterquark & Gurkensalat	8,90€
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€
Putenrouladen (mit Pesto gefüllt) an Ratatouille-Gemüse, Tomatensoße und Reis	16,90€
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€
<i>für unsere kleinen Gäste</i>	
Eierkuchen mit Apfelmus	5,50€
Hähnchendinos mit Pommes & Ketchup	6,90€
<b>Donnerstag: Eintopftag 0,5l</b> (auch zum Mitnehmen für 4,50€/0,5l)	5,50€

# TORTEN, KUCHEN, FLAMMKUCHEN, BROTTZEITEN & 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 (Mandeln) 4,90€

Käsekuchen 4,20€

Schokoladentarte 4,20€

wahlweise Schokoladentarte mit einer kleinen Kugel Vanilleeis, frischen Heidelbeeren & 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 & frischen Heidelbeeren

wahlweise mit Sahne 1,20€

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

**Flammkuchen – saisonal** 13,90€  
mit Creme frischli, Champignons, Ziegenkäse, rote Zwiebeln & Rucola

**Wurstbrot** 9,90€  
Fleischerei Max Gawehn: Wurst & Rindermettwurst, Hausgemacht: Vollkornbrot dazu: Senf & Butter

**Käsebrot** 10,90€  
Gottschalk's Hof: Brotaufstrich, Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert,  
Hausgemacht: Kochkäse, Kürbissenf & Vollkornbrot dazu Butter

**HOF-EIS von**



**Becher 150ml** *Sorten können saisonal variieren.* 3,90€

Schokolade, Vanille, Stracciatella, Erdbeermilch, Cookies, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Waldmeister,  
Nach 8, Schlauer Engel, Joghurt, Joghurette, Amarena, Himbeerjoghurt, Joghurt-Honig-Walnuss, Gesalzenes Karamell,  
Blueberry-Cheesecake, Mangosorbet, Zitronensorbet, Bananensorbet, BananenSplit, Blaubeersorbet, Lupinenkaffee.

**Spaghetti-Hofeis 300ml** 7,80€

**Heidelbeerbecher** zwei Kugeln Vanille mit frischen Heidelbeeren & 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			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 mit hausgemachtem 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	3,80€
Milchkaffee	4,00€
Latte Macchiato	4,20€
Chococcino	4,80€

## TEEZEIT

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

# GETRÄNKE

## Säfte/Nektare

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

## Wasser

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

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

## Lütts Landlust Schorlen

Holunder	0,33l	3,70€
Rhabarber	0,33l	3,70€
Apfel	0,33l	3,70€

## Softdrinks

Coca Cola	0,3l	3,50€
Coca Cola light	0,3l	3,50€
Fanta	0,3l	3,50€
Sprite	0,3l	3,50€

## heda Brause - aus der Region

Himbeere	0,33l	3,70€
Waldmeister	0,33l	3,70€

## Cassis Manufaktur

Johannisbeer-Spritz	0,33l	3,70€
<i>Schwarze Johannisbeerschorle - alkoholfrei</i>		

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## Bier

Störtebeker Pilsener vom Fass	0,3l/0,5l	3,90€/5,30€
Störtebeker Pilsener - alkoholfrei	0,5l	5,30€
Störtebeker Bernsteinweizen - <i>auch alkoholfrei</i>	0,5l	5,30€
Störtebeker Alster	0,3l/0,5l	3,90€/5,30€
Strandräuber - Störtebeker Alster alkoholfrei	0,5l	5,30€

## Wein vom Weingut Emmerich

Grauburgunder 0,2l	4,90€	Frühburgunder Justus 0,2l	5,40€
<i>Weißwein, halbtrocken</i>		<i>Rotwein, trocken</i>	
Weißweinschorle	4,50€	<i>Edition 3 Rosen: zartfeine Beerenfruchtintensiv</i>	
Mila 0,2l	4,90€	Riesling 0,2l	5,40€
<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	3,60€
Aperol Spritz	0,2l	6,90€

## Schnaps

hausgemachter Eierlikör 14,4% <i>im Knusperbecher</i>	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€