

# Unser TISCHBUFFET

9 Uhr bis 12 Uhr

Als „Tischbuffet“ servieren wir eine bunte Mischung aus hausgemachten & regionalen Spezialitäten.

KAFFEESPEZIALITÄTEN-FLAT  
Schwattes Gold & Luvine



Preis  
pro Person  
4,90€

## Das erwartet sie beim kleinen Tischbuffet:

Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert, Fleischerei Gawehn: Wurst & Rindermettwurst  
Hausgemacht: Marmelade, Kochkäse, gekochtes Ei oder Rührei & Vollkornbrot  
dazu Butter und verschiedene Sorten Brötchen  
Schwattes Gold: Filterkaffee oder ALTHAUS: Tee

Preis pro Person 16,90€

## Das erwartet sie beim großen Tischbuffet:

Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert, Fleischerei Gawehn: Wurst & Rindermettwurst  
Hausgemacht: Marmelade, Kochkäse, gekochtes Ei oder Rührei & Vollkornbrot  
dazu Butter und verschiedene Sorten Brötchen  
Lachs mit Marga's Kreen, Obstsalat, Tomate-Mozzarella mit Kürbiskernpesto (LABUGGER)  
Schwattes Gold: Filterkaffee oder ALTHAUS: Tee

### Zusätzlich bestellbar:

Hausgemacht: Spiegelei, Eierpfannkuchen, Eiersalat, Remoulade, Antipasti,  
Gerstonikugel auf Rucola, Thunfischdip & Matjessalat  
Gottschalk's HOF: Naturjoghurt m. Walnüssen & Honig, Müsli im WECK-Glas  
LUPA di Mare: Pistaziencreme, Gut Böckenhoff: Böckitella, Löffelnuss: weiße Mandelcreme  
Buttercrossaint & Dinkel-Quinoa-Crossaint  
VEGAN: Georg Thalhammer: Kürbsella – Schokoaufstrich, Kürbis-Kokos-Schmalz,  
Mahlzeit HOFGENUSS: veganer Aufstrich & Hummus

Preis pro Person 22,50€

*auch als rein vegane Variante möglich*

**ZUM ANSTOSSEN**  
1 Glas Riesling Sekt von  
Ralf Köth  
*auch alkoholfrei*



0,1l 3,20€

Kinder zahlen ab 3 bis 13 Jahren:

1,40€ pro Lebensjahr, inkl. Kinderkacao

## Der Hintergrund zu unserem Tischbuffet:

Wir versuchen so wenig Lebensmittel wie möglich wegzuerwerfen und möchten Ihnen gleichzeitig die Möglichkeit geben möglichst viele Produkte aus dem Hofladen zu probieren. Sie können ohne weitere Berechnung so viel nachbestellen wie Sie mögen und vor allem was Sie am liebsten mögen.

# FRÜHSTÜCK

9 Uhr bis 12 Uhr

## SÜSSES FRÜHSTÜCK

10,50€

Hausgemacht: Marmelade & Opa's Honig, Frischkäse, Butter, Croissant & ein Brötchen  
Und eins zur Auswahl: Nutella (Original) oder LUPA di Mare: Pistaziencreme oder Löffelnuss: Weiße Mandeln oder Gut Böckenhoff: Böckitella

## FRÜHSTÜCK „ZUM BULLENSTALL

12,90€

Hofkäserei Wellie: Schnittkäse, Fleischerei Gawehn: Wurst & Rindermettwurst, Hausgemacht: Marmelade, Ei (gekocht), & Vollkornbrot<sup>2</sup> dazu Frischkäse, Butter & ein Brötchen

## KÄSE FRÜHSTÜCK

11,90€

Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert, Hausgemacht: Marmelade, Kochkäse & Vollkornbrot<sup>2</sup>, Frischkäseduo, Butter & ein Brötchen

## WELLNESS FRÜHSTÜCK

10,90€

Hofkäserei Wellie: Schnittkäse, Fleischerei Gawehn: Geflügellyoner, Hausgemacht: Marmelade, Vollkornbrot<sup>2</sup>, Frischkäseduo (als Butterersatz), ein Dinkelbrötchen

## WURST FRÜHSTÜCK

10,90€

Fleischerei Gawehn: Verschiedene Sorten Wurst & Rindermettwurst, Butter & Weizenbötchen<sup>2</sup>

## KINDERFRÜHSTÜCK

4,90€

Hausgemacht: Marmelade o. Nutella, Fleischerei Gawehn: Mortadella o. Hofkäserei Wellie: Schnittkäse, Butter & Brötchen

## VEGANES FRÜHSTÜCK „SÜSS“

13,90€

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

## VEGANES FRÜHSTÜCK „HERZHAFT“

12,90€

Mahlzeit HOFGENUSS: vegane Aufstriche & Hummus, Georg Thalhammer: Kürbis-Kokos-Schmalz, Hausgemacht: Antipasti & Vollkornbrot<sup>2</sup> dazu ein Dinkelbrötchen

## MÜSLI IM WECK-GLAS & OBST

5,90€

Zur Auswahl: Hafergut: Granola, Gerstoni: Früchtemüsli, Gut Böckenhoff: Haselnussmüsli; dazu Vollmilch, laktosefreier Joghurt, Gottschalks Hof: Naturjoghurt, Ährenbrüder: Hafermilch

**Dazu** können Sie auch Einzelnes aus den Frühstücken bestellen, sowie:

LACHS, 2 SCHEIBEN M. MARGA'S KREEM	5,50€
THUNFISCHDIP	2,90€
MATJESSALAT	4,50€
OBSTSALAT	3,80€
NATURJOGHURT - WALNUSS - HONIG	4,50€
TOMATE-MOZZARELLA M. KÜRBISKERNPESTO	3,90€
REMOULADE HAUSGEMACHT	1,20€



WEIZENBRÖTCHEN	1,20€
DINKELBRÖTCHEN	1,80€
BUTTERCROISSANT	1,80€
MINI-KÖRNERBRÖTCHEN	1,60€
VOLLKORNBROT, 2 SCHEIBEN	1,20€
BRÖTCHEN GLUTENFREI	1,90€
DINKEL-QUINOA-CROSSAINT	2,50€

# Schwarzes Gold

KAFFEE CREMA	3,20€	LATTE MACCHIATO	3,90€
CAPPUCCINO	3,60€	SCHOKOLADE	4,20€
MILCHKAFFEE	3,80€	SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,50€
ESPRESSO	2,50€	CHOCOCCINO	4,40€
DOPPELTER ESPRESSO	3,50€	KINDERKAKAO KAKAO	2,90€
ESPRESSO MACCHIATO	2,90€	BABYSCHAUM	1,40€
FILTERKAFFEE	2,70€	KANNE FILTERKAFFEE	11,50€/1L


„Unser **Schwarzes 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!

Insa & Jannic Chopty, Wunstorf



Alternativ zur Kuhmilch reichen wir Ihnen gern ohne Aufpreis laktosefreie Milch oder Hafermilch von den Ährenbrüdern aus Münster.

Unsere Kaffeespezialitäten bieten wir ausschließlich mit Kuhmilch an.



**REGIONAL, NACHHALTIG, LECKER**  
von Natur aus koffeinfrei  
ALLES AUS LUPINEN

KAFFEE CREMA	3,40€
CAPPUCCINO	3,80€
MILCHKAFFEE	4,00€
LATTE MACCHIATO	4,20€
CHOCOCCINO	4,80€

<b>MATCHA LATTE</b>	4,50€
Grüner Tee, aufgeschäumte Milch	
<b>CHAI LATTE</b>	4,50€
Schwarzer Tee, aufgeschäumte Milch	

## TEE von ALTHAUS 3,40€

<b>RED FRUIT FLASH</b> , Aromatisierter Früchtetee	
<b>ROYAL ERAL GREY</b> , Aromatisierter Schwarzer Tee	
<b>ROOIBOS VANILLA TOFFEE</b> Aromatisierter Rooibos Tee	
<b>DARJEELING SUMMER LEAVES</b> Schwarzer Tee	<b>ASSAM MALTY CUP</b> Schwarzer Tee
<b>FANCY CHAMOMILE</b> Kräutertee Kamille	<b>SMOOTH MINT</b> Kräutertee
<b>GRÜN MATINEE</b> Grüner Tee	<b>JASMINE TING YUAN</b> Grüner Tee
<b>INGWERTEE</b> Ginger oh Ginger	3,80€

# MITTAGSTISCH

11:30h Uhr bis 14 Uhr

*Huhn*

**HÜHNERFRIKASSEE** 14,50€

von hofeigenen Hühnern  
& Schaumburger Spargel dazu Reis

*Schwein*

**SCHINKENSÜLZE** Hausgemacht 14,50€

dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
& hausgemachter Remoulade

**SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“** 16,50€

dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

**SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“** 19,50€

dazu Champignonrahmsoupe &  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

*Rind*

**RINDERROULADEN** Hausgemacht 24,90€

dazu Apfelrotkohl & Rosmarinkartoffeln

*Fisch*

**MATJES „HAUSFRAUEN ART“** 14,50€

dazu Kartoffeln

*Gemüse*

**SELLERIESCHNITZEL** 12,90€

dazu Champignons aus der Pfanne, Salzkartoffeln  
& Rote-Beete-Aufstrich von Hofgenuss

*Für Kids*

**EIERKUCHEN** 5,50€

mit Apfelmus



## SAISONKARTE

### HOFSCHÜSSEL 14,90€

Salat mit Orangen-Senf-Dressing, hausgemachter Rotkohlsalat, Ziegenkäse, Tomate, Gerstori - Risotto aus Gerste, Orangen, Walnüsse

### GRÜNKOHL 19,90€

dazu Brägenwurst & Kasslernacken, Salzkartoffeln & Senf

### 2 LAMMBRATWÜRSTE 15,90€

dazu Kürbis-Preiselbeersenf, Rotkohl & Rosmarinkartoffeln

### RINDERLEBER 17,90€

mit gebratenen Äpfeln & Zwiebeln dazu Kartoffelstampf

## ZUM AUFWÄRMEN UND GENIESSEN

Eierpunsch mit hausgemachtem Eierlikör 5,90€

Cappuccino mit Eierlikör 4,90€

heiße Schokolade mit Eierlikör 5,20€

### WAFFEL – TOTAL BANANE 6,50€

Puderzucker, eine kleine Kugel Bananensorbet von Gottschalks Hof & warme Schokoladensoße

### WAFFEL – ZIMTPFLAUME 6,90€

Puderzucker, eine kleine Kugel Vanilleeis von Gottschalks & hausgemachter Pflaumenkompott

Schauen Sie auch bei unseren hausgebackenen Torten, wir haben wöchentlich wechselnde Tortenvariationen.

## ENTE SATT ESSEN

Samstags, nur auf Vorbestellung

dazu Entensauce, Apfelrotkohl, Bratapfel & Kartoffelklößen

Preis pro Person  
34,90€

Von 11:30 Uhr bis 14 Uhr

## WINTEREISBECHER

zwei Kugeln Vanilleeis von Gottschalk's Hof, Sahne & hausgemachter Pflaumenkompott 6,90€

wahlweise mit hausgemachtem Eierlikör 8,40€



## GLÜHWEIN

„WarmumsHerz“ weiß 4,90€

„WarmumsHerz“ rot 4,90€

Schuß Rum oder Amaretto 1,00€



# SUPPEN & SNACKS

11:30h Uhr bis 18 Uhr

## WURSTBROT

9,90€

Fleischerei Gawehn: Wurst & Rindermettwurst,  
Hausgemacht: Vollkornbrot dazu Senf & Butter

## KÄSEBROT

10,90€

Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert,  
Hausgemacht: Kochkäse, Vollkornbrot & Kürbis-  
senf dazu Butter & Frischkäse

## FLAMMKUCHEN – ORIGINAL

12,50€

Creme frischli, Zwiebeln & Speck

## FLAMMKUCHEN – SAISONAL

13,90€

Creme frischli, Champignons, Ziegenkäse,  
rote Zwiebeln & Rucola

## DONNERTAG IST EINTOPFTAG

Eintopf 0,5l 5,50€  
*auch zum Mitnehmen für 4,50€/0,5l*

## AUS DEM SUPPENTOPF

Tomatencremesuppe 5,50€  
mit Sahnehaube & Baguette

Chili con Carne 7,70€  
mit Baguette

## GEHT IMMER

ein Korb Pommes 4,50€

Kartoffelspalten, frittiert 8,90€  
mit hausgemachtem Kräuterquark  
& Gurkensalat

Kartoffelspalten, frittiert 13,90€  
mit hausgemachtem Kräuterquark,  
Gurkensalat & Räucherlachs

Currywurst - Pommes 9,90€

Hähnchendinos 6,90€  
mit Pommes & Ketchup

Ketchup / Majo 0,50€

## hausgebackene KUCHEN & TORTEN

**OZEANTORTE** (MANDEL) 4,90€

**CAPPUCCINO-BIRNE** (HASELNUSS) 4,90€

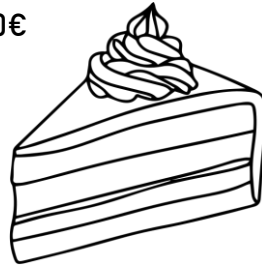
Gluten- & Laktosefrei:

**BUCHWEIZEN-PREISELBEER** 4,90€

mit Rohrzucker (HASELNUSS)

**KÄSEKUCHEN** 4,20€

**SCHOKOLADENTARTE** 4,20€



**TIPPI** Schokoladentarte mit einer kleinen Kugel Vanilleeis & hausgemachtem Eierlikör - 6,90€

**WAFFEL** 4,20€

mit Puderzucker

Toppings:

**APFELMUS** 1,00€

**HEISSE KIRSCHEN** 1,60€

**SAHNE** 1,20€

**VANILLEEIS** 1,30€

eine kleine Kugel von Gottschalks Hof

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

**HOF-EIS IM 150ML BECHER** *Sorten können saisonal variieren.* 3,90€



*Klassiker*

Schokolade, Vanille, Stracciatella, Erdbeermilch, Cookies, Haselnuss, Pistazie, Joghurt, Joghurette, Amarena, Himbeerjoghurt, Nach 8, Gesalzenes Karamell, Lupinenkaffee

*Saisonal*

Zitronenkucheneis, Kürbiseis, Joghurt-Honig-Walnuss, Beere-Spekulativus, Blueberry-Cheesecake, Walnuss, Nussbombe, Waldmeister, Zimt

*Sorbets*

Mango, Zitronen, Blaubeer

*der Grobe*

Spaghettieis im 300ml Becher 7,80€



## EIS-GETRÄNKE

**EISKAFFEE** 5,60€

Kühler Filterkaffee, Kugel Vanilleeis & Sahne

**EISSCHOKOLADE** 5,60€

Kühle Schokolade, Kugel Vanilleeis & Sahne

**SANFTER ENGEL** 4,80€

Orangensaft, Kugel Vanilleeis

**BESCHWIPSTER ENGEL\*** 6,80€

Orangensaft, Sekt, Kugel Vanilleeis

# GETRÄNKE

## SÄFTE/NEKTARE

OBSTHOF BRÜGGENWIRTH - Apfelsaft naturtrüb	0,2l/0,4l	3,20€/4,80€
GUT EDEN - milder Orangensaft	0,2l/0,4l	3,20€/4,80€
FRUCHTWERK MILKE - Multivitaminsaft	0,2l/0,4l	3,20€/4,80€
VAIHINGER - Maracujaft	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€

## HEDA BRAUSE - AUS DER REGION

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

## CASSIS MANUFAKTUR

Johannisbeer-Spritz	0,33l	3,70€
---------------------	-------	-------

*Schwarze Johannisbeerschorle - alkoholfrei*

## SCHWEPES

Tonic Water	0,2l	3,50€
Ginger Ale	0,2l	3,50€

## SOFTDRINKS

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



# 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

<b>Grauburgunder 0,2l</b>	5,40€
Weißwein, halbtrocken	
<b>Weißweinschorle 0,2l</b>	4,90€
<b>Mila 0,2l</b>	5,40€
Weißwein, lieblich	
feinfruchtiges Cuvée aus Riesling & Siegerrebe	
<b>Frühburgunder Justus 0,2l</b>	5,90€
Rotwein, trocken	
Edition 3 Rosen: zartfeine Beerenfruchtintensiv	
<b>Riesling 0,2l</b>	5,90€
Weißwein, trocken	
Edition 3 Rosen: reintönig, harmonisch, Zitrusaromen	

## SCHNAPS

Bullenschluck 43%	2cl	3,30€
Moorbock 35%	2cl	3,30€
Honig-Nuss-Likör 30%	2cl	3,60€
Prinz „Alte Marille“ 34%	2cl	3,60€
Jägermeister	2cl	3,30€
Meiers Bitter	2cl	3,30€

## SEKT VON RALF KÖTH

Riesling - <i>auch alkoholfrei</i>	0,1l	3,60€
------------------------------------	------	-------



## LONGDRINKS

<b>Willi's Gin Tonic 0,2l</b>	7,50€
Hofeigener Spargelgin, Tonic Water	
<b>Aperol Spritz 0,2l</b>	7,50€
Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange	
<b>Holunderblütenwunder 0,2l</b>	7,50€
Sekt, Holunderwunder-Sirup, Minze	
<b>Rhabarber oh Barbara 0,2l</b>	7,50€
Rhabarbersirup, Sekt, Mineralwasser, Minze	

### Empfehlung des Hauses

hausgemachter Eierlikör 14,4% 3,90€  
*im Knusperbecher*



# SPARGEL & KÜRBIS SCHEUNE M. HOFLADEN & CAFÉ

**Entdecken Sie den Erlebnisbauernhof: Ein Ort für Genuss und Gemütlichkeit** Herzlich willkommen auf unserem Erlebnisbauernhof! Hier, wo frische Luft und ländliche Idylle aufeinander treffen, laden wir Sie ein, eine besondere Auszeit vom Alltag zu erleben. Unser Bauernhof liegt direkt am Rundwanderweg vom Steinhuder Meer und bietet Besuchern aller Altersgruppen zahlreiche Möglichkeiten.

**Direktvermarktung: Frische vom Feld auf den Tisch** Ein besonderes Highlight unseres Hofes ist die Direktvermarktung. Unsere Produkte kommen direkt von unseren Feldern zu Ihnen – frisch, saisonal und nachhaltig angebaut. Besonders stolz sind wir auf unseren Schaumburger Spargel und die aromatischen Kürbisse, die wir mit viel Hingabe selbst anbauen. In der Spargelsaison erhalten Sie unseren frischen Spargel in der Verkaufsscheune oder köstlich zubereitet im Hofcafé. Zur Kürbissaison können Sie über 120 Kürbissorten aus eigenem Anbau entdecken und im Direktverkauf erwerben. Die Vielfalt der Kürbisse zeigt sich in Farben und Formen und in den liebevoll gestalteten Arrangements in unserer Scheune.

**Der Hofladen: Regionalität trifft Qualität** In unserem ganzjährig geöffneten Hofladen erwartet Sie eine vielfältige Auswahl an regionalen und selbst erzeugten Produkten. Dazu zählen frische Eier aus unserem fahrbaren Hühnerstall, Schweinefleisch, Gänse zu Weihnachten, selbstgebackenes Vollkornbrot, hofeigene Eiernudeln sowie Frisch- und Dosenwurst. Außerdem bieten wir Wildfleisch, Kartoffeln, Äpfel, Frucht-aufstriche, Eierlikör und viele weitere Köstlichkeiten – alles nach traditionellen Rezepten zubereitet. Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit, rund um die Uhr Eier und Kartoffeln an unserem SB-Automaten zu erwerben. Unsere Freiland Eier stammen von glücklichen Hühnern, die auf unserem Hof leben, während die Gänse ihren großen Badeteich genießen.

**Das Hofcafé: Ein Ort der Gemütlichkeit** Nach einem Rundgang über den Hof oder einem spannenden Erlebnis in der Natur laden wir Sie in unser Hofcafé ein. Hier können Sie sich bei einer Tasse Kaffee oder Tee und einem Stück hausgemachten Kuchen entspannen. Wir verwöhnen Sie mit hausgemachten Torten, Kaffeespezialitäten, Frühstücksvariationen und einer saisonal wechselnden Mittagskarte. In unseren Hauptsaisons bieten wir leckere Spargelgerichte und viele verschiedene Kürbisvariationen an.

**Kleintierdomizil: Ein Paradies für Kinder** Besonders für unsere kleinen Besucher haben wir ein Kleintierdomizil eingerichtet. Neben Pferden, Ponys, Eseln, Schafen und Ziegen können Kinder in unserem Kleintierbereich mit Kaninchen und Meerschweinchen das Landleben hautnah erleben. Ein kleiner Spielplatz sorgt dafür, dass der Spaß nicht zu kurz kommt!

## Ein Erlebnis für Groß und Klein

Ob Sie mit der Familie, Freunden oder allein kommen – unser Erlebnisbauernhof bietet für jeden etwas. Besuchen Sie uns und entdecken Sie die Freude die Gastfreundschaft und die Ruhe der Natur.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen!

