

Unser TISCHBUFFET

ab 2 Personen

9:00 Uhr bis 11:30 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€

ORANGENSAFT

*Angebot zum
großen Tischbuffet*

0,2l 1,90€

Kinder zahlen ab 3 bis 13 Jahren:

1,40€ pro Lebensjahr, inkl. Kinderkakao

Wir bitten um die Bestellung des gleichen Tischbuffets für alle Gäste an einem Tisch und weisen darauf hin, dass das kleine und das große Tischbuffet – oder in Kombination mit einzelnen Frühstücken – nicht mit mehreren Personen geteilt werden kann.

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

9:00 Uhr bis 11:30 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: Bockitella

FRÜHSTÜCK „ZUM BULLENSTALL“

12,90€

Hofkäserei Wellie: Schnittkäse, Fleischerei Gawehn: Wurst & Rindermettwurst, Hausgemacht: Marmelade, Ei (gekocht), & Vollkornbrot² dazu Frischkäse, Butter & ein Brötchen

KÄSE FRÜHSTÜCK

11,90€

Hofkäserei Wellie: Schnittkäse & Camembert, Hausgemacht: Marmelade, Kochkäse & Vollkornbrot², Frischkäseduo, Butter & ein Brötchen

WELLNESS FRÜHSTÜCK

10,90€

Hofkäserei Wellie: Schnittkäse, Fleischerei Gawehn: Geflügellyoner, Hausgemacht: Marmelade, Vollkornbrot², Frischkäseduo (als Butterersatz), ein Dinkelbrötchen

WURST FRÜHSTÜCK

10,90€

Fleischerei Gawehn: verschiedene Sorten Wurst & Rindermettwurst, Butter & Weizenbrötchen²

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: veganer 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 & Vollkornbrot² dazu ein Dinkelbrötchen

MÜSLI IM WECK-GLAS & OBST

5,90€

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

Dazu können Sie auch einzelnes aus den Frühstückten bestellen, sowie:

LACHS, 2 SCHEIBEN M. MARGA'S KREB	5,50€
THUNFISCHDIP	2,90€
MATJESSALAT	4,50€
OBSTALAT	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€

Schwattes 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	2,90€
ESPRESSO MACCHIATO	2,90€	BABYSCHAUM	1,40€
FILTERKAFFEE	2,70€	KANNE FILTERKAFFEE	11,50€/1L

„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!

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€

MATCHA LATTE	4,50€
Grüner Tee, aufgeschäumte Milch	
CHAI LATTE	4,50€
Schwarzer Tee, aufgeschäumte Milch	

TEE von ALTHAUS

3,40€

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

MITTAGSTISCH

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Huhn

HÜHNERFRIKASSEE

14,50€

von hofeigenen Hühnern, Champignons
& Spargel (gekocht) 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 Champignonrahmsoße &
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Fisch

MATJES „HAUSFRAUEN ART“

14,50€

dazu Kartoffeln

Salat

KLEINER HOFSALAT

4,50€

bunter Salat mit Orangen-Senf-Dressing
garniert mit Kürbiskernen

Für Kids

EIERKUCHEN

5,50€

mit Apfelmus

SAISONKARTE



Von 12 Uhr bis 14:30 Uhr

HOFSCHÜSSEL

14,90€

Blattsalat & Rucola mit Orangen-Senf-Dressing,
Kürbis-Antipasti, Gerstoni, Kürbisspalten, Rotkohlsalat, Kürbiskerne, Ziegenkäse oder Lammknacker

KÜRBIS-OMLETTE

10,90€

aus 3 hofeigenen Freilandeiern mit Kürbis,
roten Zwiebeln, Champignons dazu Vollkornbrot

ROLET

– Kürbis zum Auslöpfeln

13,90€

mit hausgemachtem Kräuterquark & Räucherlachs

KÜRBIS-STECKRÜBEN-FRIKADELLEN

12,90€

aus Kürbis & Steckrübe, dazu Kürbiskartoffelpüree
& Champignonrahmsauce

KÜRBIS-HACK-FRIKADELLE

12,90€

aus Kürbis & Schweinemett dazu Kürbiskartoffelpüree
& Kürbissenf oder Georgs Kürbisketchup

BRATWURST

12,90€

1 x Kürbisbratwurst oder 1 x Wildbratwurst
dazu Kürbiskartoffelpüree & Kürbissenf (hausgemacht)
oder Georgs Kürbisketchup

SCHWEINESCHNITZEL „KÜRBIS“

19,50€

Soße vom Muskatkürbis & Kürbiskartoffelstampf



PUMKIN-SPICE-LATTE

4,90€

Latte-Macchiato, Kürbispüree,
Pumkin-Spice-Gewürze



KÜRBIS-EISBECHER

zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne &
hausgemachte Kürbiscreme

6,90€

wahlweise mit
hausgemachtem Eierlikör

8,40€



WAFFEL MIT EIS & KÜRBISCREME

Puderzucker
eine kleine Kugel Vanilleeis
& hausgemachte Kürbiscreme

6,90€

SOMMERSPRITZ MIT SHRUPS



Shrups – Hibiskus-Himbeer

Sekt, Eis, Minze 0,2l 6,90€

Shrups – Rosmarin-Grapefruit

Sekt, Eis, Rosmarin 0,2l 6,90€

Shrups – Basilikum-Limette

Sekt, Eis, Rosmarin 0,2l 6,90€

Alle auch alkoholfrei möglich

SUPPEN & SNACKS

12:00 Uhr bis 17:30 Uhr

WURSTBROT

10,90€

Fleischerei Bultmann: Wurst & Hofeigene Lammmett-wurst, Hausgemacht: Vollkornbrot, Senf & Butter

KÄSEBROT

10,90€

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

Aus dem Ofen ORIGINAL

Creme frischli, Zwiebeln & Speck

Flammkuchen 11,90€

Pinsa 13,90€

Aus dem Ofen SAISONAL

Creme frischli, rote Zwiebeln, Kürbisspalten, Birne, Ziegenkäse, Walnuss & Rucola

Flammkuchen 13,90€

Pinsa 15,90€

STULLE SCHINKEN

9,90€

Hausgemacht: Krosses Landbrot, MAHLZEIT Hofge-nuss: Paprika-Chili, Fleischerei Bultmann: Schinken, Hofkäserei Wellie: Fröndenberg-Hartkäse, Rucola

STULLE ZIEGENKÄSE

9,90€

Hausgemacht: Krosses Landbrot & eingelegte Zwiebeln, Hofkäserei Andres: Ziegenschnittkäse dazu Walnüsse & Rucola

STULLE KÜRBIS *vegan*

8,50€

Hausgemacht: Krosses Landbrot & Kürbis-Anti-pasti mit roten Zwiebeln, MAHLZEIT Hofgenuss: Aufstrich vom jungen Knoblauch & Rucola

DONNERTAG IST EINTOPFTAG

Eintopf 0,5l

5,50€

auch zum Mitnehmen für 4,50€/0,5l

AUS DEM SUPPENTOPF

Kürbiscremesuppe mit Baguette 5,50€

Chili con Kürbis *(vegan)* 7,70€
mit Beluga-Linsen dazu Vollkornbrot

Chili con Carne mit Baguette 7,70€

GEHT IMMER

ein Korb Pommes 4,50€

Kartoffelspalten, frittiert 7,90€
mit hausgemachtem Kräuterquark
& Gurkensalat

Kartoffelspalten, frittiert 12,90€
mit hausgemachtem Kräuterquark,
Gurkensalat & Räucherlachs

Currywurst - Pommes 10,90€

Currywurst - Pommes 10,90€
mit Kürbis-Curry-Soße

Hähnchendinos 7,90€
mit Pommes & Ketchup

Ketchup / Majo 0,50€

hausgebackene KUCHEN & TORTEN

OZEANTORTE (MANDEL) 4,90€

CAPPUCCINO-BIRNE (HASELNUSS) 4,90€

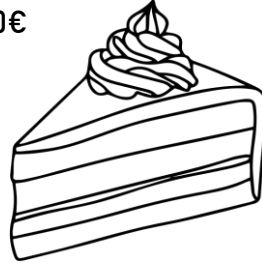
Gluten- & Laktosefrei:

BUCHWEIZEN-PREISELBEER 4,90€

mit Rohrzucker (HASELNUSS)

KÄSEKUCHEN 4,20€

SCHOKOLADENTARTE 4,20€



TIPPI! Schokoladentarte mit einer kleinen Kugel Vanilleeis, Kürbiscrème & Eierlikör - 7,90€

WAFFEL 4,20€

mit Puderzucker

Toppings:

APFELMUS 1,00€

KÜRBIS-ORANGEN-CRÈME 1,60€

KIRSCHGRÜTZE 1,60€

SAHNE 1,20€

VANILLEEIS 1,20€

eine kleine Kugel

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

HOF-EIS IM 150ML BECHER Sorten können saisonal variieren. 3,50€



Klassiker

Saisonal

Sorbets

der Große



Schokolade, Vanille, Stracciatella, Erdbeermilch, Cookies, Haselnuss, Pistazie, Joghurt, Himbeer-Joghurt, Joghurette, Nach 8, Konfetti

Lotus-Keks-Eis, Blueberry-Cheesecake, Gesalzener Butterkaramell, Joghurt-Honig-Walnuss, Joghurt-Aprikose, Malaga

Mango, Zitrone, Blaubeere

Spaghettieis im 300ml Becher 6,90€



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€
GUT EDEN - Maracujanektar	0,2l/0,4l	3,20€/4,80€
Alle Säfte auch als SCHORLEN 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€

LÜTT'S LANDLUST SCHORLEN

Holunderblüte	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€
<i>Schwarze Johannisbeerschorle - alkoholfrei</i>		

Smoothie^o



FRISCHE SMOOTHIES

0,4l 6,90€

SUNSHINE

Pfirsich | Passionsfrucht | Mango

ACAI BERRY & CO

Erdbeere | Blaubeere | Mango | Acaibeere

PINK PITAYA

Drachenfrucht | Mango | Banane | Passionsfrucht

GRASHOPPER

Ananas | Banane | Spinat | Mango

SOFTDRINKS

Coca Cola	0,2l/0,4l	2,80€/4,50€
Coca Cola zero	0,2l/0,4l	2,80€/4,50€
Fanta	0,2l/0,4l	2,80€/4,50€
Sprite	0,2l/0,4l	2,80€/4,50€
Spezi	0,2l/0,4l	2,80€/4,50€

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

Grauburgunder 0,2l	5,90€
Weißwein, halbtrocken	
Weißweinschorle 0,2l	4,90€
Mila 0,2l	5,90€
Weißwein, lieblich	
feinfruchtiges Cuvée aus Riesling & Siegerrebe	
Frühburgunder Justus 0,2l	6,40€
Rotwein, trocken	
Edition 3 Rosen: zartfeine Beerenfruchtintensiv	
Portugieser Weißherbst 0,2l	5,90€
Roséwein, halbtrocken	
Sommer, Sonne, Sonnenschein	



SEKT VON DUPRÉS

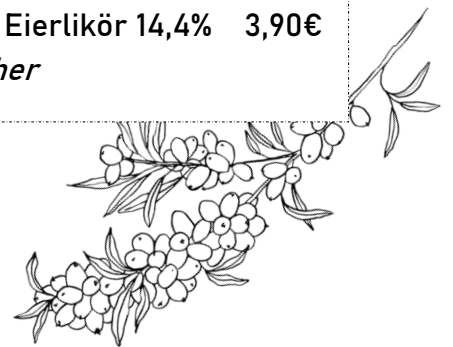
Duprés Steinhuder Meer	0,1l	3,60€
Sekt, trocken und mild		
Duprés Sprizz	0,2l	6,90€
Feinbitterer Orangengeschmack		
Trauben Secco	0,1l	3,60€
Alkoholfreie prickelnde Alternative für Sektliebhaber		
Apfel Secco	0,1l	3,60€
Prickelnder Genuss alkoholfrei, Apfelsaft kalt gepresst		
<i>auch für Kinder geeignet</i>		

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€
Ramazotti	4cl	4,50€

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!

