



LANDHOTEL  
*Baumann's Hof*



### Speisekarte Herbst 2020

Herzlich Willkommen! Die Hofanlage „Brunenberg“ ist über 700 Jahre alt und hat seinen Namen vom ersten, namentlich bekannten Besitzer Brun. Vor etwa 200 Jahren hat sein Sohn vom Hof Ihlo die Hoferbin geheiratet. Der letzte Bauer, Johann Ihlo, bewirtschaftete den Hof bis 1956. Das 300 Jahre alte Haupthaus ist 1930 abgebrannt. Die Festscheune ist das mit ca. 140 Jahren das älteste Gebäude.

1993 erwarb die aus Gelsenkirchen stammende Familie Baumann den leerstehenden Hof und eröffnete ihn 1996 nach umfangreichen Baumaßnahmen als „Hotel und Restaurant Baumann's Hof“.

Seit April 2015 ist das Paar Astrid Unger und Ulf Meyer, das lange selbst mit Familie und Pferden zu Gast auf dem Hof war, im Besitz des Hofes und freut sich zusammen mit dem gesamten Team, im „Landhotel Baumann's Hof“ Ihre Gastgeber zu sein!

Gastlichkeit, Genuss, Frische, Regionalität sind uns wichtig. Wir kochen mit saisonalen Produkten aus der Region und immer mehr der direkten Nachbarschaft, sowie vielen Kräutern und gern vegan. Unsere Karte beinhaltet mehr möglich-vegane Speisen als benannt. Bitte sprechen Sie uns auf die Allergen-Karte an!

## Vorspeisen – Suppe und andere Kleinigkeiten



Wärmende Kürbis-Möhrensuppe - ganz vegan und fein mit Orange, Ingwer mit kandierten Kürbiskernen 5,40 €

Herbstliche, köstliche Maronencrèmesuppe mit Sahne und einem Chips aus Serranoschinken<sup>2</sup>. Wenn wir frisch backen, gibt es eine Parmesan-Blatterteigstange noch dazu 😊  
(vegetarisch ohne Schinken) 6,40 €

## Salate & Ofenkartoffeln

Großer, frisch-gemischter Salat mit Roma- und buntem, gemischtem Salat mit Weintrauben, Parmesanhobel<sup>2</sup>, und Orangen-Apfel Balsamico Vinaigrette<sup>1</sup> 9,50 €

Kleiner gemischten Salat mit fruchtiger Vinaigrette<sup>1</sup> 3,90 €

Unseren veganen Salat aus Wildkräutersalaten servieren wir mit sättigen, wärmenden Gemüse aus dem Ofen: Kürbis, Pastinaken, Karotten und Rosmarin-Kartoffeln. Dazu kandierte Walnüsse und Orangen-Apfel Balsamico Vinaigrette<sup>1</sup>. Mit herzhaftem Süßkartoffel-Zwiebel Dip 11,90 €

Bestellen Sie gern zum Salat dazu:

... saftiges Pulled Turkey. Das ist bei Niedrigtemperatur langsam gegartes, „gezupftes“ Putenbrustfilet, zart und lecker gewürzt 5,90 €

... ein Hähnchenbrustfilet natur, gegrillt 6,90 €

... heißes, veganes Wildpilzragout mit Kräutern 4,90 €







Herbstliche Sammlerstücke – raffiniert und lecker ...

Feldsalat mit gratiniertem, warmen und sehr mildem Roquefort-Frischkäse Creme Brulée. Schmeckt interessant mit roter Beete und saftiger Clementine, kandierte Walnüsse und frittiertem Rosmarin. Dazu fruchtige Orangenvinaigrette<sup>1</sup> 11,50 €

### Herbstliche Wunderknolle

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat<sup>1</sup> 7,50 €  
 (vegan mit Süßkartoffel-Zwiebelcreme-Dip) 9,50 €

Bestellen Sie gern zur Kartoffel dazu:

... saftiges Pulled Turkey. Das ist bei Niedrigtemperatur langsam gegartes, „gezupftes“ Putenbrustfilet, zart und lecker gewürzt 5,90 €  
 ... ein Hähnchenbrustfilet natur, gegrillt auf Kräutern 160 gr 6,90 €  
 ... wildes, veganes Pilzragout mit Knoblauch 4,90 €



### Hauchdünn knuspriger Flammkuchen, auf dem Holzbrett



... klassisch mit Crème fraîche, Speckwürfeln<sup>2</sup>, Zwiebeln und Rucola 9,40 €

... vegan mit herzhafter Süßkartoffel-Zwiebel-Creme, Ofenkürbis, Karotten, Rosmarinkartoffeln, Pastinaken und Rucola 9,90 €





## Flammkuchen, auf dem Holzbrett

... herbstlich mit herzhafter Süßkartoffel-Zwiebel-Crème, Ofenkürbis, Rosmarinkartoffeln, Pastinaken, Rucola und gesmokten Entenbruststreifen 11,90 €

... raffiniert-vegetarisch mit Sour Crème, Ofenkürbis, gebratenem Apfel, mildem Roquefortfrischkäse, Kürbiskernen und Rucola 10,50 €



## Altdeutsches Abendbrot - Strammer Max

Der Ausdruck **Strammer Max** wurde um 1920 in Thüringen geprägt. Der Armeekoch Maximilian sollte Frühstück für die Einheit machen. Leider fehlten Zutaten, stattdessen gab es eine Menge Eier. Also gab es viele gebratene Eier aufs Brot. Die Eier haben bei den Soldaten eben dafür dann gesorgt, dass diese sich mehr für die Mädchen im Dorf interessierten, als für ihre eigentlichen Pflichten. Koch Max(imilian) musste berichten, was er gemacht hat und musste ewig beim Bericht "strammstehen".

Wir servieren den **Stammen Max** klassisch auf Landbrot, mit Butter, gutem luftgetrocknetem Schinken, Gewürzgurke und zwei Spiegeleiern 8,20 €

Noch ein Klassiker, der eigentlich immer schon „heimlich“ auf unserer Speisekarte ist: **Große Portion Currywurst-Pommes** 7,40 €



## Hauptgänge vegetarisch und vegan

### Rollendes Vergnügen - Semmelknödel

Veganes, herzhaftes Wildragout von Waldpilzen mit Walnüssen und Cranberrys servieren wir mit veganen Semmelknödeln.

Hier haben wir etwas herumprobieren müssen, denn eigentlich ist das Ei der „Klebstoff“, der einen Knödel zum Knödel macht. Nun lecker, fein abgeschmeckt mit Muskat und rein vegan. 13,40 €



Vegane Flammkuchen vom Brett, lecker mit herzhafter Süßkartoffel-Zwiebel-Crème, Ofenkürbis, Karotten, Pastinaken, Rosmarinkartoffeln und Rucola 9,90 €

### Herbstliche Pasta

Handgemachte, frische Kürbis-Walnuss Ravioli mit cremiger 2-Käsesauce und gerösteten Walnüssen. Kürbisspalten und der leicht herbe Radicchio werden dazu karamellisiert. Für alle, die es gern cremig, nussig, und leicht süßlich mögen - richtig lecker! Mit Parmesan. 11,50 €

### Gut gefüllt!

Vegane, so richtig leckeren gefüllten Butternutkürbis (Buchweizen, Pilze, Nüsse, Kräuter) servieren wir mit lockerem Kartoffelstampf & Feldsalat und Orangen-Apfel Vinaigrette. Hier löffelt man den Kürbis, die Schale selbst ist nicht essbar. 13,90 €





## Hauptgänge mit Fleisch und Fisch

### Zartes Kräuter-Lammkarree

servieren wir auf hausgemachter Kürbis-Walnuss Raviolos. Mit cremiger 2-Käsesauce und gerösteten Walnüssen. Kürbisspalten und der leicht herbe Radicchio werden dazu karamellisiert.

29,90 €



### Wilde Herbstzeit – Spezialitäten aus dem heimischen Wald!

**Butterzartes Ragout vom heimischen Wild** aus der Region Steyerberg in Rotwein-Cranberry-Sauce. Wir schmoren dieses Gericht in feinen Gewürzen mit viel Zeit auf Niedrig-Temperatur - dazu passen hausgemachte Semmelknödel und Apfel- Rotkohl

21,90 €

**Zartes Fleisch aus der Wildschweinkeule** wickeln wir mit Backpflaumen, Speck und Schalotten zu einem köstlichen Rollbraten. Herrlich herbstlich in einer herzhaften Burgunder-Pflaumensauce. Dazu Schwenkkartoffeln und Apfel-Rotkohl

24,90 €

**Zartes, gebratenes Fasanenbrustfilet in Cumberlandsauce** servieren wir mit lockerem Kartoffelstampf und gefülltem Butternutkürbis (Buchweizen, Pilzen, & Walnüssen & Feldsalat mit Orangen-Apfel Vinaigrette<sup>1</sup>. Hier löffelt man den Kürbis, die Schale selbst ist nicht essbar.

23,90 €

„Kirchdorfer Teller“ - unser Evergreen  
mit Bratkartoffeln<sup>2</sup> und frischem Marktgemüse

... mit Hähnchenbrustfilet in Mandel-Knusper-Kruste

15,90 €

... mit paniertem Schnitzel vom Jungschwein

14,90 €

... mit argentinischem Rumpsteak und Kräuterbutter

23,90 €



Wer mag Fisch? - Hoch die Flossen!

Eine ganze gebackene Dorade, mit Kräutern und feingehackten Gemüsen gefüllt, backen wir für Sie im Ofen. Serviert auf saftigem und leicht pikantem Tomaten-Fenchel Gemüse.

Dazu knusprige Schwenkkartoffeln. 19,90 €

Gebratene Zanderfilets auf mildem Sauerkraut servieren wir mit cremiger 2-Käse-Weißweinsauce und lockerem Kartoffelstampf. 18,50 €



Kirchdorfer Wiesn - Schmankerl für Dahoamgebliebene!

### Wiesn-Teller

Große Ofen-Haxn vom Schwein - zart, zerfällt beim Ansehen mit hausgekochtem Sauerkraut, Kartoffel-Stampf und Röstzwiebeln sowie süßem Senf<sup>1</sup>

18,90 €

## Schnitzel - frisch aus der Pfanne

Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“

frisch in Butter gebraten aus dem Oldenburger Land. Pommes, Salatbeilage<sup>1</sup> 13,90 €

... dazu frische Pilzrahmsauce

2,50 €





#### Schnitzel vom Hähnchen „Wiener Art“

Region Mittelweser, in Mandel-Kruste, mit Pommes und Salatbeilage<sup>1</sup>

14,90 €

#### XXL Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“

Vier leckere Schnitzel in Butter gebraten mit Pommes und Salatbeilage und frischer Pilzrahmsauce

19,90 €

#### Schnitzel vom Schwein „Ritter-Art“

mit in Butter gebratenen Zwiebelringen. Schön saftig! Mit Pommes und Salatbeilage<sup>1</sup>.

14,90 €

#### Schnitzel à la „Meyer“

Leckere Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, knusprigen Pommes und Salatbeilage<sup>1</sup>.

14,90 €

Schnitzel vom Jungschwein nach „Alt-Bayrischem Rezept“ mit mildem Sauerkraut und Käse überbacken und Röstzwiebeln, dazu Pommes und Salatbeilage<sup>1</sup>.

15,90 €

## Baumann's Hof Burger

Unsere hochwertigen Burger-Patties sind zu 100% aus magerem Fleisch, das wir von irischen Weiderindern beziehen. Sie sind nicht gepresst und dadurch so schön soft und dick. Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist, dass wir sie dadurch „medium“ grillen können, so, wie ein gutes Steak. Wer seinen Burger lieber „well done“ - also durchgegart möchte, gibt einfach kurz Bescheid.



#### Baumann's Hof Burger „Klassik“

Mit magerem Rindfleisch vom irischen Black Angus Rind im hausgebackenem Sesambrotchen mit Bacon<sup>2</sup>, Spiegelei, Cheddarkäse, Gewürzgurke, Salat, Zwiebeln, Tomate, hausgemachter Burgersauce und rustikalen Steakhauspommes

12,90 €

... in XXL-Version mit doppeltem Fleisch und Käse

17,90 €





### Wilde Zeiten für Burger-Fans

#### Baumann's Hof Burger „Premium Wilde Ente“

Probieren Sie unsere Herbstempfehlung! Die eiweißreichen Entenbrustfilet-Patties schmecken mild und doch interessanter als Hähnchen. Im hausgebackenen Cranberry-Brötchen servieren wir gleich zwei davon - mit Feldsalat, Radicchio, Bergkäse, gebratener Apfelscheibe und Pflaumen-Apfelchutney. Als besonderes Geschmackserlebnis dazu: vom Chef gesmokte Entenbrustfilet-Scheiben. Mit rustikalen Steakhauspommes

16,90 €

#### Baumann's Hof Burger „Wildschwein“

Mageres Beefsteak vom heimischen Wildschwein schmeckt wie eine Mischung aus Rindfleisch und Dry Age - angenehm kräftig und ganz BIO - im hausgebackenen Speckwürfelbrötchen mit Pflaumen-Apfelchutney, Tomate, geschmolzenem Cheddar-Käse, Feldsalat und Onion Rings. Dazu rustikale Steakhouse Pommes

15,90 €

Dazu unbedingt ein kräftiges Craftbeer oder Rotwein genießen!

#### Baumann's Hof Burger „Barbecue Pulled Turkey“

Saftiges und sehr zartes Pulled Turkey Fleisch ist bei Niedrigtemperatur langsam gegart und „gezupftes“ Putenbrustfilet. Im pikanten, hausgebackenen Sesambrötchen. Saftig mit hausgemachtem, mildem Coleslaw<sup>3</sup> (Karotten-Krautsalat in Sahne), Salat, grüner Gurke, frittierten Onion Rings, hausgemachter Honig-Barbecue-Whiskey-Sauce. Mit Steakhauspommes

13,90 €



#### Baumann's Hof Burger „3erlei Mini Burger“

... am liebsten möchten Sie verschiedene Burger probieren, aber drei große sind zu viel? Versuchen Sie unsere drei beliebten als Minis! Im Cranberry Brötchen herzhaftes Pulled Turkey mit

sahnigem Coleslaw, im Sesambrötchen mageres Rindfleisch vom irischen Black Angus Rind mit Burgersauce und Cheddar Käse und Gewürzgurke. Und im Speckwürfel Brötchen feines Dry Age Beeffleisch, das ist trocken gereiftes Fleisch mit einem besonders nussigen Geschmack. Dazu Honig-Barbecue-Whiskey-Sauce, Salat und frittierte Zwiebeln. Bei allen natürlich auf den Brötchen: frischer Salat und rustikale Steakhauspommes 16,90 €

### Baumanns Hof Burger "Vegan Beyond meat"

Mit herzhaft angebratenen, veganen „Beyond-meat-Patty“, Salat, Tomaten, Sprossen, Möhrenstreifen im hausgebackenen Sesambrötchen. Dazu frittierte Onion Rings und Süßkartoffel-Zwiebelcreme, rustikale Steakhauspommes. 14,50 €



Alternative Lebensmittelhersteller wie „Beyond Meat“ bieten eine gute Antwort auf den zu hohen, gesundheitlichen und auch umweltschädlichen Fleischkonsum. Die Produkte sind schmackhaft, und auf der Basis von Erbsenprotein. Dazu noch gesünder und geschmacklich inzwischen auch von Fleischliebhabern akzeptiert. Inzwischen börsennotiert und von Umweltorganisationen preisgekrönt.

Auf Wunsch servieren wir alle Burger mit Süßkartoffel Pommes - Aufpreis: 2,50 €

## Steakkarte

Unsere hochwertigen Steaks von Black Angus Rindern beziehen wir von einem großen, familiengeführten Weide-Zuchtbetrieb aus Argentinien. Wir braten nach Ihrem Wunsch - dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter.

Argentinisches Rumpsteak - aus dem Roastbeef geschnitten, angenehm-fest und kräftig im Geschmack. 18,90 €





Zartes Rinderfilet - das edelste Stück vom Rind, wie es sein muss, aus der Lende geschnitten	26,50 €
Zwei zarte Hähnchenbrustfiletsteaks - hochwertig, saftig vom Fleischhähnchen aus dem Oldenburger Land	16,90 €
<b>Wählen Sie gern dazu ...</b>	
Den kleinen gemischten Salat mit fruchtiger Vinaigrette <sup>1</sup>	3,90 €
Steakhaus Pommes frites	3,50 €
Kross gebackenes Knoblauchbaguettes	4,50 €
Süßkartoffel Pommes	3,90 €
Bratkartoffeln <sup>2</sup>	3,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	5,50 €
Frische Pilzrahm-Sauce	2,50 €
Frisches Marktgemüse	4,50 €
In Butter geschmorte Zwiebeln	3,50 €
Portion Ketchup oder Mayonnaise oder Sour Crème, je	0,50 €

## Kinderteller

Pommes mit Ketchup und Mayo	4,50 €
Chicken Nuggets <sup>8</sup> mit Pommes	7,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes	7,90 €
Tipp für Eltern, die ruhig weiteressen möchten 😊: Eine Kugel Vanilleeis mit bunten Smarties	2,50 €



## Desserts ... wir servieren auch gern mit zwei Löffeln ...

Ein Klassiker: Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

5,20 €



*Winter-Vorfreude:*

### **Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Eierlikör-Vanilleschaum**

Eigentlich müsste dieses Dessert „Kaiserinnen-Schmarrn“ heißen: Erstmals 1854 der österreichischen Kaiserin Elisabeth serviert, ist die Süßspeise beim Anrichten versehentlich zerrissen, da der Koch nervös war. „Schmarrn“ ist ein Schimpfwort für ein Missgeschick und dies wurde später zum besonderen Merkmal. Da Kaiser Franz Joseph I. der Kaiserin meist dieses Dessert wegaß, wurde die Süßspeise später in Kaiserschmarrn „umgewidmet“.

7,20 €

*Wie die Helene zur Birne kam –*

Das Dessert wurde um 1870 kreiert, als Jacques Offenbachs Operette „Die schöne Helena“ in Paris aufgeführt wurde.

Probieren Sie die Kirchdorfer Variante der feinen französischen Kreation „Birne Helene“. In Birnenbrand und Vanille pochierte Birne backen wir anschließend in sehr saftigem Schokoteig ein - und servieren das Törtchen auf Bourbon Vanilleeiscreme.

6,90 €

*Amarena Parfait mit Krokant*

Das Halbgefrorenes Sahne-Vanilleparfaits mit Krokant und flüssigem Sauerkirschen-Kern auf kleinem Bisquitboden. Dazu passt eine Mascarpone-Vanille-Zitronencreme.

7,90 €

