



LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte Winter Business und ToGo 2021

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 zurzeit in kleinerem Rahmen, aufgrund wechselnder Bestimmungen. Diese Karte stellen wir unseren Businessgästen im Restaurant und zum To Go Bedarf zur Verfügung.

Salate & Ofenkartoffeln

Großer, frisch-gemischter Salat mit Roma- und buntem, gemischten Salat mit Wein-trauben, Parmesanhobel², und Orangen-Apfel Balsamico Vinaigrette¹ 9,50 €

Kleiner gemischten Salat mit fruchtiger Vinaigrette¹ 3,90 €



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 €

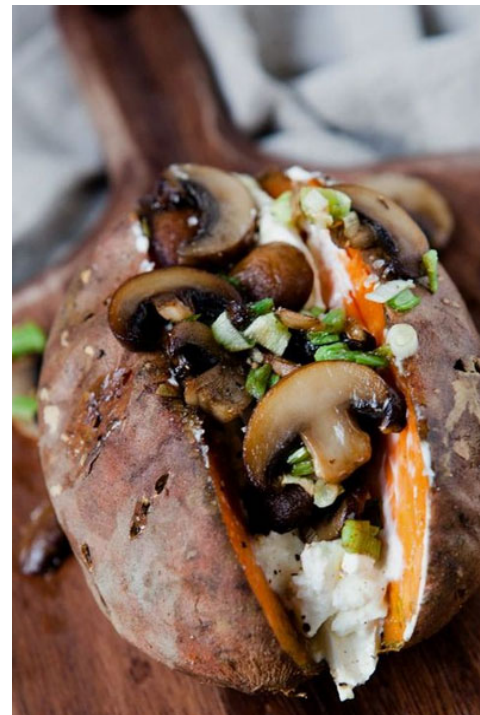
Herbstliche Wunderknolle

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat¹ 7,50 €
(vegan mit Süßkartoffel-Zwiebel-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, auf Kräutern 6,90 €



Hauchdünn knuspriger Flammkuchen, auf dem Holzbrett



... klassisch mit Crème fraîche, Speckwürfeln²,
Zwiebeln und Rucola

9,40 €

... vegan mit herzhafter Süßkartoffel-Zwiebel-Crème,
Ofenkürbis, Karotten, Rosmarinkartoffeln,
Pastinaken und Rucola

9,90 €



... herbstlich mit herzhafter Süßkartoffel-Zwiebel-
Crème, Ofenkürbis, Rosmarinkartoffeln, Rucola und pulled
Turkey. Das ist bei Niedrigtemperatur langsam gegartes,
„gezupftes“ Putenbrustfilet, zart und lecker gewürzt

11,90 €

Noch ein Klassiker, der eigentlich immer schon „heimlich“
auf unserer Speisekarte ist:

Große Portion Currywurst-Pommes

7,40 €





*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 Klöße und Apfel- Rotkohl 21,90 €

vegetarisches Wildragout

Hausgemachten Kartoffel-Klöße mit herzhaftem Waldpilzrahmragout. Dazu Apfel-Rotkohl. So herzhaft-saftig, dass Gans und Ente gar nicht fehlen!

14,90 €

„Kirchdorfer Teller“ - unser Evergreen (Steak ist nicht für TO GO geeignet)
mit Bratkartoffeln² 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 €





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 Strammer Max klassisch auf Landbrot, mit Butter, gutem luftgetrocknetem Schinken, Gewürzgurke und zwei Spiegeleiern 8,20 €

Schnitzel – frisch aus der Pfanne

Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“

frisch in Butter gebraten aus dem Oldenburger Land. Pommes, Salatbeilage¹ 13,90 €

... dazu frische Pilzrahmsauce 2,50 €



Schnitzel vom Hähnchen „Wiener Art“

Region Mittelweser, in Mandel-Kruste, mit Pommes und Salatbeilage¹

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 Salatbeilage¹. 14,90 €

Schnitzel à la „Meyer“

Leckere Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, knusprigen Pommes und Salatbeilage¹. 14,90 €

Schnitzel vom Jungschwein nach „Alt-Bayrischem Rezept“ mit mildem Sauerkraut und Käse überbacken und Röstzwiebeln, dazu Pommes und Salatbeilage¹. 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 Sesambrötchen mit Bacon², 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 € 14,90 €

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 Cheddarkäse, 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 Coleslaw³ (Karotten-Krautsalat in Sahne), Salat, grüner Gurke, frittierten Onion Rings, hausgemachter Honig-

Barbecue-Whiskey-Sauce. Mit Steakhauspommes



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 Cheddarkäse 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 €

Baumann's Hof Burger „Caesar“

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet im hausgebackenem Sesambrötchen. Mit frischem Salat, Parmesan², Tomate, Cocktail-Burgersauce², Steakhauspommes

13,90 €

Premium Baumann's Hof Burger „Smokey-Whiskey Burger“

Mageres, saftiges Rindfleischhack vom irischen Black Angus Rind zusammen mit feinsten Rindersteakscheiben im hausgebackenen Brötchen. Mit Bacon², hausgemachter Röstzwiebel-Trüffelöl-Senfmayonnaise, Tomate, Cheddar-Käse, Honig-Barbecue-Whiskey-Sauce, Salat, frittierten Zwiebeln und knusprigen

16,90 €



Baumann's Hof Burger „Fisch & Meer“

Feines Fischfilet vom tagesaktuellen Fisch, z.B. Lachs oder Zander, servieren wir mit in Kräutern gegrillten Gamba-Filets im hausgebackenem Sesambrötchen. Mit Römersalat, Sour Crème, hausgemachter Röstzwiebel-Trüffelöl-Senfmayonnaise, Tomate, frittierten Onion Rings und Steakhauspommes 15,90 €

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 €

Für TO GO leider nicht geeignet! Das edle Fleisch ist zäh, wenn es zu Hause angekommen ist.



Zwei zarte Hähnchenbrustfiletsteaks - hochwertig, saftig vom
Fleischhähnchen aus dem Oldenburger Land 16,90 €

Wählen Sie gern dazu ...

Den kleinen gemischten Salat mit fruchtiger Vinaigrette¹ 3,90 €

Steakhaus Pommes frites 3,50 €

Süßkartoffel Pommes 3,90 €

Bratkartoffeln² 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 Nuggets⁸ mit Pommes 7,50 €

Kinderschnitzel mit Pommes 7,90 €

Desserts

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 €

Weißer Tartufo in Espresso

Heißer Espresso und feines Zabaione-Trüffel Schokoladeneis – so genießen die Italiener das Dessert – probieren Sie mal!

7,90 €

