



LANDHOTEL
Baumann's Hof



Speisekarte TO GO Frühling 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 Bauunternehmer-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!

Im Zeichen von Corona vermissen wir Sie und möchten weiterhin für Sie kochen. Wir bieten Ihnen hier eine sehr kleine Karte an, jedoch mit den bisher beliebtesten TO GO Speisen. Täglich von 16.00 - 20.30 Uhr bieten wir warme, frische Küche zum Abholen an! Wir freuen uns auf Ihre Bestellung 04273 93010!



Salate & Ofenkartoffel

Kleiner gemischter Salat mit Ahornsirup-Granatapfel Balsamico Vinaigrette¹
3,90 €

Großer, frisch-gemischter Salat mit Roma- und buntem, gemischtem Salat mit marinierten Apfelspalten, Blaubeeren, Parmesanhobel², gerösteten Haselnussstiften und Ahornsirup-Granatapfel Balsamico Vinaigrette¹ 9,50 €

Veganer Salat aus Wildkräutersalaten und geröstetem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln. Dazu Avocado-Dip und Ahornsirup-Granatapfel Vinaigrette¹. 10,90 €

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat¹
(lecker & vegan mit Avocado-Dip)

6,50 €

*Zu unseren Salaten oder Ofenkartoffeln bestellen
Sie gern dazu:*

... saftiges Pulled Turkey dazu. Das ist bei Niedrigtemperatur langsam gegartes, „gezupftes“ Putenbrustfilet, sehr zart und lecker gewürzt

5,90 €

... feine, gebratene Rindersteakstreifen in Kräutern, 120 gr

9,90 €

... ein Hähnchenbrustfilet natur, gegrillt auf Kräutern 160 gr

6,90 €

... gebackener, mit italienischen Kräutern gewürzter Mozzarella

5,90 €



Altdeutsches Abendbrot - Stammer 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 6,90 €

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

„Kirchdorfer Teller“ – Unser Evergreen mit Bratkartoffeln² und frischem Marktgemüse

... mit Hähnchenbrustfilet in Mandel-Knusper-Kruste 13,90 €

... mit paniertem Schnitzel vom Jungschwein 13,90 €

Schnitzel – frisch aus der Pfanne

Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“

frisch in Butter gebraten aus dem Oldenburger Land. Pommes, Salatbeilage¹ 12,90 €

... dazu frische Pilzrahmsauce 2,50 €

Schnitzel vom Hähnchen „Wiener Art“

Region Mittelweser, in Mandel-Kruste, mit Pommes und Salatbeilage¹ 13,90 €



XXL Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“

Vier leckere Schnitzel in Butter gebraten mit Pommes und Salatbeilage und frischer Pilzrahmsauce 18,90 €

Schnitzel vom Schwein „Ritter-Art“

mit in Butter gebratenen Zwiebelringen. Schön saftig!
Mit Pommes und Salatbeilage¹. 13,90 €

Schnitzel à la „Meyer“

Leckere Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, knusprigen Pommes und Salatbeilage¹. 13,90 €

Burger-Versammlung



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 11,90 €

... in XXL-Version mit doppeltem Fleisch und Käse 15,90 €



Baumann's Hof Burger „Barbecue Pulled Turkey“
Saftiges und sehr zartes Pulled Chicken Fleisch ist bei Niedrigtemperatur langsam gegartes 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 13,90 €

Premium Baumann's Hof Burger „Smokey-Whiskey Burger“
Mageres, saftiges Rindfleischhack vom irischen Black Angus Rind zusammen mit feinsten Rinderfiletscheiben im pikanten Pfefferbrötchen. Mit hausgesmoktem Bacon², gesmokter Röstzwiebel-Mayonnaise, Tomate, Cheddar-Käse, Honig-Barbecue-Whiskey-Sauce, Salat, frittierten Zwiebeln und knusprigen Steakhauspommes 16,90 €

Der Baumann's Hof Burger „Italo“
Mit drei (!) Rindfleisch Pattys. Darauf zerfließt gebackener, mit italienischen Kräutern gewürzter Mozzarella. Mit Schwarze-Olivenmus mit Thymian, getrockneten Tomaten, Rosmarin, im hausgebackenen Sesambrötchen. Dazu Parmesan, frische Basilikum Blätter, Rotwein-Schalotten und Steakhauspommes mit Trüffelsalz 15,90 €





Mutprobe oder unsere Zukunft? Wer schon einmal ein Thema der Zukunft probieren möchte, kann es hier tun:

Baumann's Hof Burger „Future Insekt“

Basis ist hier ein Burgerpatty aus Insekten. Genauer gesagt dem „Buffalo-Wurm“. Was nach einem kleinen argentinischen Weidewurm klingt, ist der gemeine, deutsche Mehlwurm. Wir fanden, dass er nussig-mild und nach gutem Schwarzbrot schmeckt. Außer Insekten enthält das Patty Getreide, Gemüse, Gewürze und keine Zusatzstoffe. Wir servieren den „ersten, originalen Insektenburger Deutschlands“ von dem innovativen Start-Up Unternehmen „Bug-Foundation“ im pikanten, hausgebackenen Sesambrötchen. Saftig mit hausgemachtem, mildem Coleslaw³ (Karotten-Krautsalat in Sahne), Salat, grüner Gurke, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersauce-Sauce. Mit Steakhauspommes

13,90 €

Lebensmittel aus Insekten herzustellen, mag für manche Menschen ungewohnt klingen. In großen Teilen der Welt ist das Essen von Insekten allerdings völlig normal - und das aus gutem Grund: Viele Insektenarten sind **schmackhaft**, extrem **nährstoffreich** und lassen sich außerdem **ressourcenschonend** und **artgerecht** züchten. So produzieren Insekten bis zu 100 x weniger Treibhaus Emissionen und verbrauchen im Vergleich zu Rindern 10 x weniger Futter. Außerdem erhält „Massentierhaltung“ hier eine neue, positive Bedeutung: die meisten Insekten leben natürlicherweise massenhaft zusammen und lieben es 😊

Baumanns Hof Burger “Vegan Beyond meat”

Mit herzhaft angebratenen, veganen „Beyond-meat-Patty“, Salat, Tomaten, Sprossen, Möhrenstreifen im hausgebackenen, pikanten, Pfefferbrötchen. Dazu frittierte Onion Rings und Linsencreme, rustikale Steakhauspommes. 13,50 €

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

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

