



**TÄGLICH 17.00 - 20.30 Uhr**

*Speisekarte TO GO*

*Frühling 2020*

**Herzlich Willkommen!**

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 17.00 - 20.30 Uhr bieten wir warme, frische Küche zum Abholen an! Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

**Tel. 04273 93010**

**Bestellabnahme täglich ab 8.00 Uhr**

oder [info@baumanns-hof.de](mailto:info@baumanns-hof.de)

Ab Sofort: jeden Freitag:

To Go vom XXL Flammlachs-Grill

Jeden Sonntag:

To Go vom XXL Smoker & Flammlachs-Grill

Der Chef für Euch / Sie am Smoker:

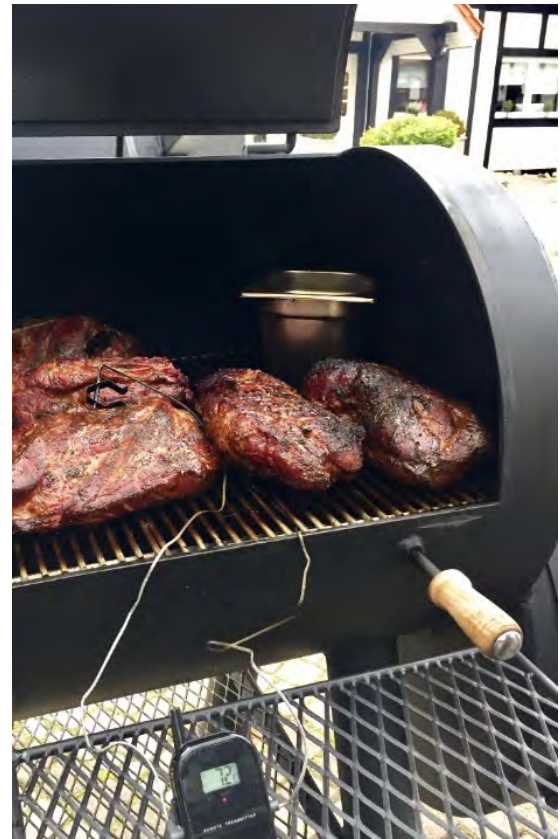
Smoken bedeutet, dass Fleisch, Fisch, Gemüse bei Niedrigtemperatur über Stunden gesmoked werden - das Smokegut ist butterzart, saftig und schmeckt besonders lecker! Frischer Fisch wird knusprig und saftig zugleich!



Jeden Sonntag Abend:

Smoker-Platte: 20,00 € p.P.

- Würzig mariniertes Schweinenacken
- feines Roastbeef der saftige, rosa Klassiker
- Ribeye-Steak
- Knusper-Bacon
- Coleslaw, milder Krautsalat, gesmoked, original Rezept
- hausgemachte Remoulade
- Rosmarinkartoffeln, mit Kräutern



Jeden Freitag und Sonntag Abend:

Flammlachs-Platte: 18,00 € p.P.

- Großes Stück frischer Flammlachs vom offenen Feuer Außen knusprig, innen zart und saftig.
- Feine Kräuter-Senf-Buttersauce
- Gemischter Salat
- Rosmarinkartoffeln, mit Kräutern





Täglich am Abend

## Salate & Ofenkartoffel

**Kleiner gemischter Salat** mit  
Ahornsirup-Granatapfel Balsamico  
Vinaigrette<sup>1</sup> 3,90 €

**Großer, frisch-gemischter Salat** mit Roma- und buntem, gemischtem  
Salat mit marinierten Apfelspalten, Blaubeeren, Parmesanhobel<sup>2</sup>,  
gersteten Haselnussstiften und Ahornsirup-Granatapfel Balsamico  
Vinaigrette<sup>1</sup> 9,50 €

**Veganer Salat** aus Wildkrautersalaten und geröstetem Ofengemüse und  
Rosmarinkartoffeln. Dazu Avocado-Dip und Ahornsirup-Granatapfel  
Vinaigrette<sup>1</sup>. 10,90 €

**Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat<sup>1</sup>**  
(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 gegart, „gezupftes“ Putenbrustfilet, 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 €

Große Portion Currywurst-Pommes und Mayo 7,40 €

„Kirchdorfer Teller“ – Unser Evergreen  
mit Bratkartoffeln<sup>2</sup> 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, Salatbeilage<sup>1</sup> 12,90 €
- ... dazu frische Pilzrahmsauce 2,50 €

## Schnitzel vom Hähnchen „Wiener Art“

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

13,90 €

## Schnitzel à la „Meyer“

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

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. Wir würzen sie nur mit etwas Salz.



### Baumann's Hof Burger „Klassik“

Mit magerem Rindfleisch vom irischen Black Angus Rind im hausgebackenem Sesambrötchen mit Bacon<sup>2</sup>, 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 Coleslaw<sup>3</sup> (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 Bacon<sup>2</sup>, gesmokter Röstzwiebel-Mayonnaise, Tomate, Cheddar-Käse, Honig-Barbecue-Whiskey-Sauce, Salat, frittierten Zwiebeln und knusprigen Steakhauspommes





**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 Coleslaw<sup>3</sup> (Karotten-Krautsalat in Sahne), Salat, grüner Gurke, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersauce-Sauce. Mit Steakhauspommes  
13,90 €





### 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 €

Auf Wunsch servieren wir alle Burger mit Süßkartoffel Pommes -

Aufpreis: 2,50 €

**Vielen Dank und guten Appetit!!**

Unsere Verpackung ist bis auf möglichst selten eingesetzte Alufolie komplett umweltfreundlich, und kompostierbar. Aus Karton oder Zuckerrohr-Fasern.

