

# Hasbergscher Hof

Restaurant · Cafe · Bar



## Es ist wieder Spargelzeit

vorweg einen Teller Spargelcrème  
7,50 €

**ca 500 g Nienburger Stangenspargel**  
*feldfrisch geliefert vom Spargelhof Göllner*

dazu Salzkartoffeln und  
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

und **wahlweise** dazu

Rührei .....	23,00 €
roher Schinken .....	25,00 €
paniertes Schweineschnitzel .....	25,00 €
Rumpsteak (250g) <i>ohne Fettrand</i> von argentinischem Weiderind.....	37,00 €



und für die ***Puristen:***

**Spargel natur** ..... 20,00 €

*falls zusätzlich gewünscht:*

zerlassene Butter 3,50 €      Sauce Hollandaise 3,50 €

Wer noch größeren Appetit hat, sollte sich zum Preis von 9,50 €  
ca 250 g des Nienburger Stangenspargels **zusätzlich** zubereiten lassen

### „Nienburger Spargelteller“

300 g Stangenspargel dazu 100 g Schinken  
sowie Salzkartoffeln und zerlassene Butter

**19,50 €**

für Gruppen ab 6 Personen

### Stangenspargel „satt“

dazu Rührei, roher Schinken,  
panierte Schweineschnitzel,  
zerlassene Butter, Sauce Hollandaise und  
Salzkartoffeln

**29,00 €**

### veganes Spargelgericht

in Stückchen geschnittener Stangenspargel  
mit Olivenöl und Thymian in der Pfanne  
angebraten, mit einer leichten Sauce aus Paprika  
und Koriander sowie einer feinen Note von  
Knoblauch und Chili abgelöscht  
dazu Kräuter-Kartoffel-Spalten

**22,50 €**

**und zum Dessert:**

(wenn saisonal vorrätig)

### frische Erdbeeren

dazu 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne

**7,50 €**



## Vorsuppen

### *Linsensuppe* von roten Linsen

bestreut mit gerösteten Croutons vom Fladenbrot  
dazu Holzofenbrot (vegan)

**5,80 €**

### *Leberknödelsuppe*

mit Gemüsejulienne dazu Holzofenbrot

**5,80 €**

### *Flädlesuppe*

mit Fleischklößchen dazu Holzofenbrot

**5,80 €**

## als kleine Vorspeise

### *Kleiner gemischter Salat*

als Beilage oder vorweg  
mit French-Dressing<sup>b c e</sup> oder  
Honig-Senf-Vinaigrette

**4,90 €**

---

#### Lieber Gast!

Änderungswünsche der Gerichte beeinträchtigen unsere Arbeitsabläufe erheblich.

Wir bitten Sie deshalb um Verständnis dafür, daß wir Ihnen Abänderungen  
mit 1,50 € **zuzüglich** der Warenwertdifferenz in Rechnung stellen.

Zum Beispiel:

Bratkartoffeln statt pommes frites = 1,50 € plus 5,20 € minus 4,50 € = 2,20 € Aufschlag

---



## Salat und mehr

### *Teilchen vom Hähnchenbrustfilet im Kräutermantel*

dazu Pommes Frites, eine kleine Salatvariation

und als Dip wahlweise:

Sweet-Chili, Barbecue oder Honig-Senf-Crème

**12,90 €**

### *Salat mit geräucherter Forelle*

Salatvariation, Tomaten, geräuchertes Forellenfilet,

Croutons, mit French-Dressing<sup>b c e</sup>

oder Honig-Senf-Vinaigrette

dazu Holzofenbrot

**15,50 €**

### *Salat mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen*

Salatvariation, Tomaten, Hühnerbrustfilet,

Croutons, mit French-Dressing<sup>b c e</sup>

oder Honig-Senf-Vinaigrette

dazu Holzofenbrot

**13,50 €**

### *Kleiner gemischter Salat*

als Beilage oder vorweg

mit French-Dressing<sup>b c e</sup> oder

Honig-Senf-Vinaigrette

**4,90 €**

# Hasbergscher Hof

Restaurant · Cafe · Bar



## Bewährtes

### *Schäufele "Fränkische Art"*

der Klassiker der fränkischen Küche schlechthin:

zartgeschmortes Schulterfleisch am Knochen, der einer kleinen Schaufel ähnelt  
mit röscher Speckkruste  
dazu Rotkohl, Kloß<sup>b c</sup>  
und Biersauce

**15,80 €**



### *Sauerbraten*

Rindfleisch von der Semerrolle eingelegt in einem Sud aus Rotweinessig, Lorbeer, Wacholder, Piment, Nelken, Senfkörnern, Koriander, Pfeffer und Suppengemüse, dazu Lebkuchensauce, Rotkohl und Kloß<sup>b c</sup>

**17,70 €**

### *Rinderroulade*

gefüllt mit Gurke, Speck<sup>mit Nitritpökelsalz</sup> und Zwiebeln  
dazu hausgekochter Rotkohl

mit Kloß<sup>b c</sup> **18,90 €**

mit Bratkartoffeln 22,00 €

---

#### Lieber Gast!

Zu jedem bestellten Hauptgericht aus unserer Speisekarte  
servieren wir Ihnen (solange unser Vorrat reicht)  
für nur 5 € Aufschlag  
eine Tagessuppe vorweg  
und ein Tagesdessert hinterher!

---

# Hasbergscher Hof

Restaurant · Cafe · Bar



## Schnitzel

### *Schnitzel „Wiener Art“*

Schweineschnitzel paniert, mit Zitronenscheibe belegt,  
dazu eine kleine Salatvariation  
mit Pommes Frites **16,90 €**

mit Bratkartoffeln 19,10 €

### *„Zwiebelschnitzel“*

Schweineschnitzel paniert, mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter,  
dazu eine kleine Salatvariation  
mit Pommes Frites **17,90 €**

mit Bratkartoffeln 20,10 €

### *Schnitzel „Jäger Art“*

Schweineschnitzel paniert, mit Rahmsauce aus  
Champignons und Wildpilzen  
dazu eine kleine Salatvariation  
mit Pommes Frites **17,90 €**

mit Bratkartoffeln 20,10 €

### *„Cordon Bleu“*

Schweineschnitzel mit Käse und gekochtem  
Schinken <sup>c, h, mit Nitritpökelsalz</sup> gefüllt  
und paniert, dazu eine kleine Salatvariation  
mit Pommes Frites **19,80 €**

mit Bratkartoffeln 22,00 €

---

#### Lieber Gast!

Zu jedem bestellten Hauptgericht aus unserer Speisekarte  
servieren wir Ihnen auf Wunsch (solange unser Vorrat reicht)  
für nur 5 € Aufschlag  
eine Tagessuppe vorweg  
und ein Tagesdessert hinterher!

---



## Leckerer vom Grill

### ***Rumpsteak (ca 250g) „schlicht und einfach“***

ohne Fettrand, von argentinischem Weiderind  
mit Kräuterbutter à part dazu Holzofenbrot

**26,50 €**

und einer kleinen Salatvariation

**29,00 €**

### ***Pfeffersteak***

Rumpsteak (ca 250g) ohne Fettrand, von argentinischem Weiderind  
dazu eine Portwein-Pfeffersauce und Pommes Frites

**29,50 €**

und einer kleinen Salatvariation

**32,00 €**

### ***Rumpsteak (ca 250g)***

ohne Fettrand, von argentinischem Weiderind  
dazu Broccoli und

Kräuter-Pellies mit Quark **29,90 €**

oder mit Bratkartoffeln **31,40 €**

### **gesondert gewünschte Beilagen & Extras**

Rotkohl.....	3,50 €	Pommes Frites .....	4,50 €
Broccoli .....	3,50 €	Kroketten .....	4,50 €
Portion Kräuterbutter.....	2,00 €	Rösti .....	4,50 €
Mayonnaise <sup>c</sup> .....	0,50 €	Bratkartoffeln <sup>h</sup> , mit Nitritpökelsalz .....	5,20 €
Ketchup.....	0,50 €	Kräuterkartoffeln mit Quark .....	5,20 €
		Bratensauce .....	3,00 €
		Waldpilzsauce.....	3,00 €

### ***Kleiner gemischter Salat***

als Beilage oder vorweg  
mit French-Dressing <sup>b c e</sup> oder  
Honig-Senf-Vinaigrette

**4,90 €**



**Fisch, von Fischer`s Fritz**  
und  
von unserem Nachbarn Dobberschütz,  
Fischhandel seit 1742

***Geräucherte Forelle*** mit Bratkartoffeln

eine ganze Forelle *ofenwarm*

dazu Sahnemeerrettich <sup>b c e</sup>

in Speck <sup>mit Nitritpökelsalz</sup> gebratene Kartoffeln

und Salatbeilage

**19,50 €**

***Forellenfilet „Hörnchen“***

zart geräuchertes Forellenfilet

an Kräuter-Pellies mit Quark,

dazu Salatbeilage

**14,50 €**

***Salat mit geräucherter Forelle***

Salatvariation, Tomaten, geräuchertes Forellenfilet,

Croutons, mit French-Dressing <sup>b c e</sup>

oder Honig-Senf-Vinaigrette

dazu Holzofenbrot

**15,50 €**

---

**Lieber Gast!**

Zu jedem bestellten Hauptgericht aus unserer Speisekarte  
servieren wir Ihnen auf Wunsch (solange unser Vorrat reicht)

für nur 5 € Aufschlag

eine Tagessuppe vorweg

und ein Tagesdessert hinterher!

---



## Vegetarisches & Veganes

### *Gemüsepfanne* vegan

Broccoli, gelbe Paprika und Tomaten in leichter Sauce, die mit Chili, Knoblauch und Koriander abgeschmeckt ist, dazu Reis

**15,50 €**

oder als nicht vegetarische Variante:

mit einem  
gebratenen Hähnchenbrustfilet

**18,30 €**

### *„Levantisches Reisgericht“* vegan

gelbe Paprika, Sultaninen, geröstete Cashewkerne, Tomaten, Schalotten, Traubenkernöl und Limettensaft, abgeschmeckt mit Kurkuma, Kreuzkümmel und Chili

**15,90 €**

oder als nicht vegetarische Variante:

mit einem  
gebratenen Hähnchenbrustfilet

**18,70 €**

### *Spinatknödel mit Taleggio*

an Wildpilzragout

**16,50 €**

## für unsere kleinen Gäste

### *Kloß mit Soß*

ein Kartoffelkloß<sup>b,c</sup> mit Bratensauce  
und hinterher eine kleine Eisschleckerei

**6,00 €**

### *Kleines paniertes Schnitzel*

dazu Pommes Frites rot/weiß  
und hinterher eine kleine Eisschleckerei

**10,90 €**

### *Hähnchenbrustfilet*

*im Knuspermantel* 3-Streifen

dazu Pommes Frites rot/weiß  
und hinterher eine kleine Eisschleckerei

**9,90 €**





## Dessert

### *„Caipirinha-Mousse“*

hausgemachte leichte Limettenschaumcrème  
verfeinert mit Minze und Rohrzucker

**6,50 €**

### *Affogato al caffè<sup>k</sup>*

Eine Kugel Vanilleeis in der Tasse  
mit Espresso übergossen

**4,00 €**

### *Lavaküchlein*

dunkler Schokokuchen mit weichem Kern  
dazu Vanilleeis und Sahne

**6,50 €**

### *Sanfter Engel*

Vanilleeis, Orangensaft und Sahne

**5,90 €**

### *Eiskaffee*

Vanilleeis, starker Kaffee und Sahne

**5,80 €**

### *Eisschokolade*

Vanilleeis, kräftiger Kakako und Sahne

**5,80 €**

### *Speiseeis - verschiedene Sorten*

Erdbeer-, Schoko-, Vanille-,

Haselnuss- oder Walnuss **je Kugel 1,50 €**

**Portion Schlagsahne 0,80 €**

**Topping-Saucen 0,80 €**

Erdbeer-<sup>b</sup>, Caramell-<sup>b</sup> oder  
Schokoladensauce<sup>b</sup>

### *Baileys oder Eierlikör*

zum Eis **2,20 €**

---

a: mit Farbstoff, b: mit Konservierungsstoff, c: mit Antioxidationsmittel, d: mit Geschmacksverstärker  
e: geschwefelt, f: geschwärzt, g: gewachst, h: mit Phosphat, i: mit Süßungsmittel  
j: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), k: koffeinhaltig, l: chininhaltig

Eine Karte mit Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Nachfrage am Thresen.