



Hasbergscher Hof

Restaurant · Cafe · Bar

Speisenkarte

unsere sommerlichen Öffnungszeiten sind

montags bis freitags

von 12:00 bis 14:00 Uhr

ausschließlich zum Mittagsbuffet

und

von 16:00 bis 22:00 Uhr

zum „à-la-carte“

samstags und sonntags

von 12:00 bis 14:30 Uhr

und

von 16:00 bis 22:00 Uhr

jeweils zum „à-la-carte“

(Küchenzeiten am Abend sind jeweils von 16:30 bis 21:00 Uhr)

**alle Gerichte auch
zum Selbstabholen bei 10 % Rabatt**

Hasbergscher Hof Gastronomie GmbH - Wallstraße 5 - 31582 Nienburg (Weser)

Web: <http://www.hasbergscher-hof.de> - Mail: info@hasbergscher-hof.de

Telefon: 05021 - 6000 555 - Fax: 05021 - 6000 556

Hasbergscher Hof

Restaurant · Cafe · Bar



Es ist wieder Spargelzeit

vorweg einen Teller Spargelcrème

7,80 €



ca 500 g Nienburger Stangenspargel
feldfrisch geliefert vom Spargelhof Göllner

dazu Salzkartoffeln und

zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise



und wahlweise dazu

Rührei 27,90 €

roher Schinken 29,90 €

paniertes Schweineschnitzel 29,90 €

paniertes Schnitzel „vegan“ 30,90 €

dazu Salzkartoffeln und vegane Hollandaise

Rumpsteak (250g) *ohne Fettrand*

von argentinischem Weiderind 42,50 €

und für die *Puristen:*

Spargel natur 24,50 €

falls zusätzlich gewünscht:

zerlassene Butter 4,30 €

Sauce Hollandaise 4,30 €

Wer noch größeren Appetit hat, sollte sich zum Preis von 11,50 €
ca 250 g des Nienburger Stangenspargels *zusätzlich* zubereiten lassen

„Nienburger Spargelteller“

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

23,90 €

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

25,90 €

für Gruppen ab 10 Personen

Spargelcrème

Stangenspargel „satt“

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

37,90 €

und zum Dessert:

(wenn saisonal vorrätig)

frische Erdbeeren

dazu 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne

8,90 €



Vorsuppen

Linsensuppe von roten Linsen

bestreut mit gerösteten Croutons vom Fladenbrot
dazu Holzofenbrot (vegan)

6,90 €

Leberknödelsuppe

mit Gemüsejulienne dazu Holzofenbrot

6,90 €

Flädlesuppe

mit Fleischklößchen dazu Holzofenbrot

6,90 €

als kleine Vorspeise

Kleiner gemischter Salat

als Beilage oder vorweg
mit French-Dressing^{b c e} oder
Honig-Senf-Vinaigrette

5,90 €

Lieber Gast!

Änderungswünsche der Gerichte beeinträchtigen unsere Arbeitsabläufe erheblich.

Wir bitten Sie deshalb um Verständnis dafür, daß wir Ihnen Abänderungen

mit 2,00 € bis 3,00 € - je nach Warentausch - in Rechnung stellen.

Bitte erkundigen Sie sich bei der Bedienung!

Gleichzeitig möchten wir Sie darüber informieren, daß auf speziellen Wunsch ein zweites Gedeck zum Aufteilen der servierten Speise zum Preis von 2,90 € gereicht wird!



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

15,90 €

Salat mit geräucherter Forelle

Salatvariation, Tomaten, geräuchertes Forellenfilet,

Croutons, mit French-Dressing^{b c e}

oder Honig-Senf-Vinaigrette

dazu Holzofenbrot

19,50 €

Salat mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen

Salatvariation, Tomaten, Hühnerbrustfilet,

Croutons, mit French-Dressing^{b c e}

oder Honig-Senf-Vinaigrette

dazu Holzofenbrot

16,50 €

Kleiner gemischter Salat

als Beilage oder vorweg

mit French-Dressing^{b c e} oder

Honig-Senf-Vinaigrette

5,90 €

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^{b c}
und Biersauce



19,50 €

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^{b c}

21,90 €

Rinderroulade

gefüllt mit Gurke, Speck^{mit Nitritpökelsalz} und Zwiebeln
dazu hausgekochter Rotkohl

mit Kloß^{b c} **23,50 €**

mit Bratkartoffeln 26,50 €

Lieber Gast!

Zu jedem bestellten Hauptgericht aus unserer Speisekarte
servieren wir Ihnen (solange unser Vorrat reicht)
für nur 7,50 € Aufschlag
eine Tagessuppe vorweg
und ein Tagesdessert hinterher!



Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel paniert, mit Zitronenscheibe belegt,
dazu eine kleine Salatvariation
mit Pommes Frites **19,80 €**

mit Bratkartoffeln 22,80 €

„Zwiebelschnitzel“

Schweineschnitzel paniert, mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter,
dazu eine kleine Salatvariation
mit Pommes Frites **20,90 €**

mit Bratkartoffeln 23,90 €

Schnitzel „Jäger Art“

Schweineschnitzel paniert, mit Rahmsauce aus
Champignons und Wildpilzen
dazu eine kleine Salatvariation
mit Pommes Frites **20,90 €**

mit Bratkartoffeln 23,90 €

„Cordon Bleu“

Schweineschnitzel mit Käse und gekochtem
Schinken ^{c, h, mit Nitritpökelsalz} gefüllt
und paniert, dazu eine kleine Salatvariation
mit Pommes Frites **23,90 €**

mit Bratkartoffeln 26,90 €

Lieber Gast!

Zu jedem bestellten Hauptgericht aus unserer Speisekarte
servieren wir Ihnen auf Wunsch (solange unser Vorrat reicht)
für nur 7,50 € 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

32,00 €

und einer kleinen Salatvariation

35,00 €

Pfeffersteak

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

36,00 €

und einer kleinen Salatvariation

39,00 €

Rumpsteak (ca 250g)

ohne Fettrand, von argentinischem Weiderind
dazu Broccoli und

Kräuter-Pellies mit Quark **36,90 €**

oder mit Bratkartoffeln **38,50 €**

gesondert gewünschte Beilagen & Extras

Rotkohl.....	4,50 €	Pommes Frites	5,70 €
Broccoli	4,50 €	Kroketten	5,70 €
Portion Kräuterbutter.....	2,50 €	Rösti	5,70 €
Mayonnaise ^c	1,00 €	Bratkartoffeln ^h , mit Nitritpökelsalz	6,50 €
Ketchup.....	1,00 €	Kräuterkartoffeln mit Quark	6,50 €
		Bratensauce	4,00 €
		Waldpilzsauce.....	4,50 €
		Pfeffersauce	4,50 €

Kleiner gemischter Salat

als Beilage oder vorweg
mit French-Dressing ^{b c e} oder
Honig-Senf-Vinaigrette

5,90 €



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

Geräucherte Forelle *mit Bratkartoffeln*

eine ganze Forelle *ofenwarm*
dazu Sahnemeerrettich^{b c e}
in Speck^{mit Nitritpökelsalz} gebratene Kartoffeln
und Salatbeilage
24,50 €

Forellenfilet „Hörnchen“

zart geräuchertes Forellenfilet
an Kräuter-Pellies mit Quark,
dazu Salatbeilage
17,90 €

Salat mit geräucherter Forelle

Salatvariation, Tomaten, geräuchertes Forellenfilet,
Croutons, mit French-Dressing^{b c e}
oder Honig-Senf-Vinaigrette
dazu Holzofenbrot
19,50 €

Lieber Gast!

Zu jedem bestellten Hauptgericht aus unserer Speisekarte
servieren wir Ihnen auf Wunsch (solange unser Vorrat reicht)
für nur 7,50 € 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

18,50 €

oder als nicht vegetarische Variante:

mit einem
gebratenen Hähnchenbrustfilet

21,80 €

„Levantisches Reisgericht“ vegan

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

18,90 €

oder als nicht vegetarische Variante:

mit einem
gebratenen Hähnchenbrustfilet

22,20 €

Spinatknödel mit Taleggio

an Wildpilzragout

19,90 €

für unsere kleinen Gäste

Kloß mit Soß

ein Kartoffelkloß^{b,c} mit Bratensauce
und hinterher eine kleine Eisschleckerei

7,50 €

Kleines paniertes Schnitzel

dazu Pommes Frites rot/weiß
und hinterher eine kleine Eisschleckerei

12,50 €

Hähnchenbrustfilet

im Knuspermantel 3-Streifen

dazu Pommes Frites rot/weiß
und hinterher eine kleine Eisschleckerei

11,90 €



Dessert

„Caipirinha-Mousse“

hausgemachte leichte Limettenschaumcrème
verfeinert mit Minze und Rohrzucker

7,90 €

Affogato al caffè^k

Eine Kugel Vanilleeis in der Tasse
mit Espresso übergossen

4,90 €

Lavaküchlein

dunkler Schokokuchen mit weichem Kern
dazu Vanilleeis und Sahne

7,90 €

Sanfter Engel

Vanilleeis, Orangensaft und Sahne

7,50 €

Eiskaffee

Vanilleeis, starker Kaffee und Sahne

7,00 €

Eisschokolade

Vanilleeis, kräftiger Kakako und Sahne

7,00 €

Speiseeis - verschiedene Sorten

Erdbeer-, Schoko-, Vanille-,

Haselnuss- oder Walnuss **je Kugel 1,80 €**

Portion Schlagsahne 1,00 €

Topping-Saucen 1,00 €

Erdbeer-^b, Caramell-^b oder
Schokoladensauce^b

Baileys oder Eierlikör

zum Eis **2,50 €**

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.