



# Hasbergischer Hof

Restaurant · Cafe · Bar

## Speisenkarte

unsere winterlichen Öffnungszeiten sind

	Mittag	Abend
montags	<b>12:00 Uhr bis 14:00 Uhr zum Mittagsbuffet</b>	geschlossen
dienstags		<b>17:00 Uhr bis 21:30 Uhr à-la-carte</b>
mittwochs		
donnerstags		
freitags		
samstags	<b>12:00 bis 14:30 Uhr à-la-carte</b>	<b>17:00 bis 22:00 Uhr à-la-carte</b>
sonntags		<b>17:00 bis 21:00 Uhr à-la-carte</b>

Küchenschluß am Abend ist jeweils 1 Stunde vorher!

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

Hasbergischer Hof Gastronomie GmbH - Wallstraße 5 - 31582 Nienburg (Weser)  
Web: <http://www.hasbergischer-hof.de> - Mail: [info@hasbergischer-hof.de](mailto:info@hasbergischer-hof.de)  
Telefon: 05021 - 6000 555 - Fax: 05021 - 6000 556

# Hasbergscher Hof

Restaurant · Cafe · Bar



## Herzlich Willkommen im Hasbergschen Hof

Bei dem Gebäude handelt es sich um einen alten Burgmannshof, aus dem 16. Jahrhundert. Elf soll es einmal in Nienburg gegeben haben und ihr Zweck war es, die inmitten liegende Burg vor Angriffen und Überfällen zu schützen.

Das genaue Baujahr ist unbekannt. Eine Quelle datiert es auf 1516, doch ist die Zuverlässigkeit umstritten. Sicher ist, daß es älter ist als der Anbau, der, wie der Jahreszahl im Querbalken zu entnehmen ist, 1560 fertiggestellt wurde.

Im Laufe seiner bewegten Geschichte war es der Sitz der namensgebenden Grafenfamilie von Hasberg, Graf Tilly soll um 1625 hier residiert haben, es war zeitweise eine Stärkefabrik, etwa um 1900 herum, zwischen Gründerzeit und beginnendem Jugendstil wurden die Innenräume renoviert und mit dem heute noch größtenteils erhaltenen Stuck versehen, es war ein Pfarrzentrum und schließlich seit Anfang der 2000er Jahre Gastronomie.

Es hatte immer wieder aufs Neue Bestand über den Wandel der Zeiten - ein halbes Jahrtausend lang - und war von Anbeginn bis heute auf vielfältige Art ein wichtiges Element im Leben dieser Stadt.

Im Sinne dieser Tradition: „das Neue begrüßen, das Bewährte pflegen“, möchten wir unseren Teil dazu beitragen, daß dieses Haus als Ort der Begegnung auch in Zukunft seine Rolle im Leben der Leute in Stadt und Land erfüllen kann.

Diesem Leitspruch folgt auch die Auswahl der Speisen in unserer Karte: klassische Gerichte von früher bis heute auf traditionelle Weise zubereitet und das eine oder andere, von dem wir glauben, daß es das Potential hat, zum modernen Klassiker zu werden.

**Wir wünschen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.  
Ihr Team vom Hasbergschen Hof**

# Hasbergscher Hof

Restaurant · Cafe · Bar



## passend zur Jahreszeit

### **Kürbissuppe**

*vom Hokkaido-Kürbis garniert mit Kürbiskernöl-  
und gerösteten -kernen, dazu Brot*

**7,50 €**

*als kleinen „Appetitanreger“*

### **Tranchen von der Barbarie-Entenbrust**

*- rosa gebraten und lauwarm serviert -mit gerösteten Walnüssen in Honig,  
Rucola, Preiselbeermayonnaise und Parmesan dazu Glühweinbirne und Brot*

**10,50 €**

### **Edelgulasch vom Reh**

*dazu eine Glühweinbirne mit Preiselbeeren,  
Rotkohl und Klöße<sup>b c</sup>*

**24,90 €**

### **Gänsebrust**

*dazu hausgekochter Rotkohl, Klöße<sup>b c</sup>  
und eine Glühweinbirne mit Preiselbeeren*

**34,50 €**

## **G r ü n k o h l**

hierzu gesalzene Kartoffeln und Senf

zum Portionspreis von **16,50 €**

dazu bieten wir als Fleischbeilagen <sup>h, mit Nitritpökelsalz</sup>

ganz nach Ihren speziellen Wünschen:      Aufpreis

- |                            |        |
|----------------------------|--------|
| a) Pinkel .....            | 3,50 € |
| b) Grützbregenwurst .....  | 3,50 € |
| c) Rauchende.....          | 3,50 € |
| d) Ofen-Bauchfleisch ..... | 3,00 € |
| e) Kassler Nacken .....    | 3,00 € |

**!!!!**      außerdem für Gruppen ab 6 Personen      **!!!!**

- nur auf Vorbestellung -

## **Grünkohl „satt“**

*mit Kasseler, Bauchfleisch, Mettenden sowie Pinkel und Grützbregenwurst  
dazu gesalzene      und auch      geröstete Kartoffeln*

**24,90 €** *pro Person*



## 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<sup>b c e</sup> 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<sup>b c e</sup>

oder Honig-Senf-Vinaigrette

dazu Holzofenbrot

**19,50 €**

### ***Salat mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen***

Salatvariation, Tomaten, Hühnerbrustfilet,

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

oder Honig-Senf-Vinaigrette

dazu Holzofenbrot

**16,50 €**

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

als Beilage oder vorweg

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

Honig-Senf-Vinaigrette

**5,90 €**



## 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

**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<sup>b c</sup>

**21,90 €**

### *Rinderroulade*

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

mit Kloß<sup>b c</sup> **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 <sup>c, h, mit Nitritpökelsalz</sup> 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!

---

# Hasbergscher Hof

Restaurant · Cafe · Bar



## Leckeres 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 €

Broccoli ..... 4,50 €

Portion Kräuterbutter..... 2,50 €

Mayonnaise <sup>c</sup> ..... 1,00 €

Ketchup..... 1,00 €

Pommes Frites ..... 5,70 €

Kroketten ..... 5,70 €

Rösti ..... 5,70 €

Bratkartoffeln <sup>h</sup>, mit Nitritpökelsalz ..... 6,50 €

Kräuterkartoffeln  
mit Quark ..... 6,50 €

Bratensauce ..... 4,00 €

Waldpilzsauce..... 4,50 €

Pfeffersauce ..... 4,50 €

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

als Beilage oder vorweg  
mit French-Dressing <sup>b c e</sup> 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 <sup>b c e</sup>  
in Speck <sup>mit Nitritpökelsalz</sup> 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 <sup>b c e</sup>  
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<sup>b,c</sup> 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<sup>k</sup>***

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

### ***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.