



# Hasbergscher 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***

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

# 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 €**

## **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) | Grüzbregenwurst .....   | 3,50 € |
| c) | Rauchende.....          | 3,50 € |
| d) | Ofen-Bauchfleisch ..... | 3,00 € |
| e) | Kasselernacken .....    | 3,00 € |

**!!!!**

**außerdem für Gruppen ab 6 Personen**

**!!!!**

- nur auf Vorbestellung -

## **Grünkohl „satt“**

*mit Kasseler, Bauchfleisch, Mettenden sowie Pinkel und Grüzbregenwurst  
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.

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!
- dass wir Ihnen gerne Verpackungsmaterial (pro Gefäß 0,50 €) zum Einpacken der Speisen zur Verfügung stellen.  
Die Mitnahme erfolgt stets auf eigene Verantwortung!

Bitte erkundigen Sie sich bei der Bedienung!



## 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, Klob<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 Klob<sup>b c</sup>

**21,90 €**

### *Rinderroulade*

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

mit Klob<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 €	Pommes Frites .....	5,70 €
Broccoli .....	4,50 €	Kroketten .....	5,70 €
Portion Kräuterbutter.....	2,50 €	Rösti .....	5,70 €
Mayonnaise <sup>c</sup> .....	1,00 €	Bratkartoffeln <sup>h</sup> , 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 <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.