

Hoflokal

frühstücken im hoflokal

samstags & sonntags und an den
niedersächsischen Feiertagen von 9:00 - 11:00 Uhr

FrISChe Waffeln¹⁴ – selbst gemacht

Bauen Sie sich Ihre Waffel!

Waffelteig zum Selberbacken mit
Toppings nach Lust und Laune,
z.B.: Schokosoße² / Ahornsirup
Apfelkompott⁴ / Schokostreusel

Aus der Hofküche

Rührei mit frischen Kräutern¹⁴
Frühstücksei / Bacon^{2,4}
Nürnberger Würstchen

Brötchen- und Brotauswahl von unserem regionalen Hofbäcker

Weizenbrötchen / Mehrkornbrötchen
Milchhörnchen / Croissants / Vollkornbrot
Graubrot / Butter¹⁴ & Margarine¹

Süßes

selbstgemachte Fruchtaufstriche
verschiedene Sorten Honig von
Frühlingshonig, einem Sommerhonig
über Edelkastanie bis zu einem Nuss-
Honig sind immer wechselnde Sorten
dabei / Bio Nuss-Nougat-Creme¹⁴

Wurst-Leckereien

Hofmettwurst² / geräucherter Schinken-
speck² / Landsalami^{1,2,4} / Kochschinken^{2,4}

Hausschlachtewurst^{2,4}

immer wechselnd

Große Käseauswahl¹⁴

Gouda / Emmentaler / Frischkäse
Käseauswahl von Kuh- und Ziegenmilch

kleine Fischauswahl

norwegischer Rauchlachs und
andere Fischspezialitäten

Vital-Schüssel zum Mixen

Naturjoghurt¹⁴ / Fruchtjoghurt¹⁴ / Quark¹⁴
Cornflakes / Fruit Loops^{1,11} / Weizen-
Pops^{2,6} / Müsliauswahl / Obstplatte
Rübensaft / Kuh-¹⁴ und Hafermilch

Getränke inklusive!

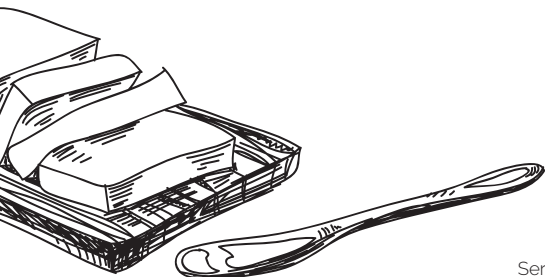
Kaffeespezialitäten an unserer Kaffeestation
am Frühstücksbuffet / Teeauswahl
Kakao¹⁴ / Wasser aus unserer Hausquelle
frischgepresster Orangensaft
Multivitaminsaft

Preis pro Person

ab 17 Jahre	29,9
6 – 16 Jahre	18,9
3 – 5 Jahre	11,3

Kinder unter 3 Jahre	frei
----------------------	------

Da wir einige Produkte von kleinen
Produzenten beziehen, kann sich
das Sortiment immer wieder ändern.
Das macht es spannend und frisch.



vegetarisch · vegan

Eine Auflistung aller Allergene und Zusatzstoffe kann beim
Servicepersonal eingesehen werden. Sprechen Sie uns gerne an!
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. in Euro und Bedienung. Stand 09.2026; Änderungen vorbehalten