

IMMER EINE GUTE ZEIT

NEUES JAHR – NEUES GLÜCK

IM JANUAR & FEBRUAR

Auf geht's mit Glück und gutem Geschmack ins neue Jahr.

Mit herzhaften Klassikern, fruchtiger Apfel Vanille Zimt Limo und unserem weideglücklichen Entenmenü im Januar starten wir richtig durch.

EINE HERZENSANGELEGENHEIT

Wir lieben es regionale Produkte zu gesunden, kreativen und himmlischen Speisen zu verarbeiten. Eine hausgemachte und originelle Küche mit gleichbleibender Top-Qualität sind die wichtigsten Zutaten. Eigene Rezepturen, durchdachte Abläufe und eine faire Speisenkalkulation sind so wichtig wie das Salz in der Suppe.

GEROLLT, GEDREHT, GEWENDET...

Jetzt immer handgerolltes Brot aus bestem regionalem Demeter Mehl von der Teichmühle Winzenburg, erntefrische Äpfel und Birnen aus Einum, frisch geschnittenes Gemüse aus Sorsum oder Naturjoghurt und Frischkäse von Niehoff's Hofmolkerei aus Bültum.

Das ist unsere Leidenschaft!

Die Art und Weise unsere Arbeit zu leben und zu lehren zeichnet uns aus. Wir kochen ehrlich und kontrollierbar, eben handgemacht und nicht aus Tüten und Dosen. Sie werden es schmecken!

WIR WISSEN NOCH, WAS IN DEN KOCHTOPF KOMMT

Regionalität in unserer Küche bedeutet, dass wir den Ursprung und die Herkunft unserer Produkte kennen. Ob handgemachter Schafskäse aus Betheln, Süßkartoffeln von Vorstadtgemüse aus Einum oder cremiger Himmelsthürer Honig direkt von nebenan, wir bleiben in der Heimat verwurzelt. Mit dieser Art zu kochen leisten wir nicht nur einen Beitrag für die heimische Landwirtschaft, sondern arbeiten auch umweltfreundlich durch kurze Lieferwege und stärken somit unsere Region.

NEUJAHRS MENÜ

GENUSS ZUM WOHLFÜHLEN

ALS 3 GANG

SUPPE | WILDSCHWEIN | APFELTRAUM

45 € (ANSTATT EINZELN 50,90 €)

ALS 4 GANG

SUPPE | SCHAFSKÄSE | WILDSCHWEIN | APFELTRAUM

55 € (ANSTATT EINZELN 63,40 €)

KLOSTERGUT SUPPE

KARTOFFEL SELLERIE MÖHRE PORREE RÜBE | HAUSGEBACKENES RÖSTBROT

BETHELNER SCHAFSKÄSE

KÜRBISKERNKRUSTE | SPITZKOHLSALAT | RADIESCHEN | KNOBLAUCH FRISCHKÄSE

WILDSCHWEINRÜCKEN

AUS DEN WÄLDERN DES WESER- UND LEINEBERGLANDS

180G | WACHOLDERSAUCE | EINUMER BIRNE MIT PREISELBEEREN
MOORWURZELPÜREE | HANDGEDREHTER KARTOFFELKLOß | BRÖSELBUTTER

KUGELRUND APFELTRAUM

ZIMT EISCREME | APFELMUS | KARAMELISIERTER APFEL |
HAUSGEBACKENES PLÄTZCHEN | SCHLAGSAHNE | HAFERSTREUSEL

NATÜRLICH!



UNSER NEUJAHRSMENÜ GIBT'S AUCH IN **VEGAN**.
FLEISCHLOSER GENUSS ZUM WOHLFÜHLEN.

LIEBLINGSSALAT

GRÜNZEUG ROHKOST MIX | KRÄUTERDRESSING | HAUSGEBACKENES RÖSTBROT

GEBACKENE STÖVESANDTER SÜBKARTOFFEL

WIRSING | MÖHRE | GELBE BETE | ERBSEN | MOORWURZELPÜREE |
SENF RAUKE | SESAM | SOJA DIP

KUGELRUND GLÜHBIRNE

EINUMER BIRNEN SORBET & POCHIERTE BIRNE | SOJA VANILLE CREME |
GEBRANNTE WALNUSSKERNE

ALS 3 GANG

28,50 € (ANSTATT EINZELN 33,40 €)

AUF EINEM WEIN KANN MAN NICHT STEH'N

PASSENDE WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ

ZU UNSEREN VORSPEISEN

SAUVIGNON BLANC, TROCKEN – WEINGUT OLIVER ZETER, PFALZ

Lebendig und frisch mit typischen Stachelbeeraromen, die Vielfalt der Pfälzer Böden und Mikroklimata verleiht dem Wein Ausdruck, Tiefe und klare Struktur.

0,1l 5,10€

0,2l 8,60 €

0,7l 28,00 €

ZUM HAUPTGANG

CUVÉE JAKOB – MERLOT & CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN - WEINGUT KNEISEL, PFALZ

Ein kraftvoller fruchtiger Rotwein mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und dezenten Gewürznoten.

0,1l 6,50 €

0,2l 10,60 €

0,7l 34,50 €

WARM UMS HERZ

SUPPENLIEBE AUS FRISCHEN REGIONALEN ZUTATEN

KLOSTERGUT SUPPE



KARTOFFEL SELLERIE MÖHRE PORREE RÜBE | HAUSGEBACKENES RÖSTBROT

- ♥ ALS VORSPEISE 6,90 €
- ♥ ALS HAUPTGANG 9,90 €

GUTER START

LIEBLINGSVORSPEISEN FÜR VORHER ODER ZWISCHENDURCH

BETHELNER SCHAFSKÄSE



NEU!

KÜRBISKERNKRUSTE | SPITZKOHLSALAT | RADIESCHEN | KNOBLAUCH FRISCHKÄSE
12,50 €

KRONES LIEBLING



HAUSGEBACKENES RÖSTBROT | BÜLTUMER KRÄUTER FRISCHKÄSE CREME
5,50 €

GRÜNZEUG

PURER NATURGENUSS. KNACKIG. FRISCH. BUNT. GESUND.

LIEBLINGSSALAT



GRÜNZEUG – ROHKOST – MIX | SESAM | DAZU HAUSGEBACKENES RÖSTBROT

- ♥ ALS BEILAGE 5,90 €
- ♥ ALS HAUPTGANG 17,50 €

OBEN DRAUF

- ♥ KNUSPERHÄHNCHENBRUSTFILET „KROSSE HENNE“ | 150G | 6,20 €
- ♥ CREMIGER BÜLTUMER HOFTALER KÄSE | 100G | 7,20 €
- ♥ HANDGEMACHTER BETHELNER SCHAFSKÄSE | 100G | 8,20 €

IHR HABT DIE WAHL!

BÜLTUMER JOGHURT WALDHONIG SENF DRESSING ODER
KRÄUTERDRESSING MIT LEINETALER ESSIG UND ÖL

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

OHNE TIER. PURER NATURGENUSS.

GEBACKENE STÖVESANDTER SÜBKARTOFFEL

WIRSING | MÖHRE | GELBE BETE | ERBSEN | MOORWURZELPÜREE |
SENF RAUKE | SESAM | SOJA DIP

19,90 €



KLASSIKER

TRADITION. LIEBLINGSGERICHTE. WOHLFÜHLEN.

KARTOFFEL KROSSE HENNE

SORSUMER PELLKARTOFFELN | BÜLTUMER KRÄUTER FRISCHKÄSE CREME |
SÜß SAURE ZWIEBELMARMELADE | KNUSPERHÄHNCHENBRUSTFILET

21,90 €

SCHNITZEL

VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

CHAMPIGNON RAHMSAUCE | HAUSGEMACHTE FRITTEN |
GRÜNZEUG ROHKOST MIX | DRESSING NACH WAHL

22,50 € | KLEIN 20,50 €

SORSUMER GRÜNKOHL



100G GERÄUCHERTE ODER FRISCHE HANKE BREGENWURST |
ZARTES BAUCHFLEISCH VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN | BUTTER KARTOFFELN | SENF
18,50 €
EXTRA WURST + 5,90 €

SAUERFLEISCH

VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

HAUSGEMACHTE REMOULADENSAUCE | GRÜNZEUG | GEWÜRZGURKE |
BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN

18,90 € | KLEIN 16,90 €

BURGER

HAUSGEMACHT. SAFTIG. ZUM REINBEIßEN LECKER.

ORIGINAL OSTERBERG BURGER

170G FRISCHES JUNGBULLENHACK | SESAMBRÖTCHEN |
GRÜNZEUG | STEFFEN'S BURGER SAUCE | GEWÜRZGURKE | RÖSTZWIEBELN
19,90 €

BRAU DICH!

0,33L HILDESHEIMER KELLERPILS + ORIGINAL OSTERBERG BURGER
22,50 €

KROSSE HENNE BURGER

170G KNUSPERHÄHNCHENBRUSTFILET | SESAMBRÖTCHEN |
GRÜNZEUG | SALATGURKE | SÜß SAURE ZWIEBELMARMELADE |
BÜLTUMER KRÄUTER FRISCHKÄSE CREME
18,90 €

NATURGENUSS



170G LINSEN MÖHREN TALER | SESAMBRÖTCHEN
GRÜNZEUG | SALATGURKE | ROTE ZWIEBELN | STÖVESANDTER SÜßKARTOFFELCREME
17,90 €

WÄHLT EURE LIEBLINGSBEILAGE

- ♥ HAUSGEMACHTE FRITTEN AUS KNOLLIGEN KLOSTERGUT KARTOFFELN
- ♥ HANDGESCHNITTENE STÖVESANDTER SÜSKARTOFFELFRITTEN

DA PASST NOCH WAS DRAUF

- ♥ ZART GESCHMOLZENER HOFTALER KÄSE AUS BÜLTUM | 50G | 3,70 €
- ♥ GERÄUCHERTER BAUCHSPECK VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN | 4,30 €

EINGETUNKT

- ♥ TOMATEN GLÜCK – UNSER HAUSGEMACHTER DIP
AUS HERMANN'S TOMATEN | 2,00 €
- ♥ BÖRDE LIEBE – UNSER HAUSGEMACHTER DIP AUS BESTEN
REGIONALEN EIERN UND FEINEM ÖL | 2,00 €



HEIßES EISEN

SAFTIGE STEAKS VON DER LANDSCHLACHTEREI HANKE
MIT ALLEM WAS DAS HERZ BEGEHRT.

SCHULTERDECKEL **NEU!**

VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN
ABSOLUTER GEHEIMTIPP VOM SCHLACHTERMEISTER ROBIN HANKE
RÄUCHERSPECK | RAHMSAUCE | WIRSING | ERBSEN | MÖHREN | GELBE BETE |
MOORWURZELPÜREE | KARTOFFEL TALER
29,50 €

STEAK AUS DER HOHEN RIPPE

VOM BANTELNER JUNGBULLEN
KLASSISCHES RIB EYE STEAK MIT FETTAUGE | CA. 300G
DAZU SAUGEILE KRÄUTER ZWIEBEL BUTTER | GRÜNZEUG |
BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN
38,50 €

HILDES HEIMAT

FEINES WILD AUS UNSERER REGION.

WILDSCHWEINRÜCKEN

AUS DEN WÄLDERN DES WESER- UND LEINEBERGLANDS
180G | WACHOLDERSAUCE | EINUMER BIRNE MIT PREISELBEEREN |
MOORWURZELPÜREE | HANDGEDREHTER KARTOFFELKLOß | BRÖSELBUTTER
34,50 €

EISZEIT

SÜBES FÜR DIE SEELE.
UNSERE KUGELRUNDEN EISBECHER MIT HAUSGEMACHTEM EIS.

KUGELRUND „KLASSIK 1876“

BOURBON VANILLE EISCREME | SCHLAGSAHNE |
HAUSGEBACKENES PLÄTZCHEN | SCHOKOLADE | HAFERSTREUSEL
8,50 €

OBEN DRAUF

- ♥ CREMIGER EIERLIKÖR VOM EIERHOF LÜDDEKE 3,50 €

KUGELRUND APFELTRAUM

ZIMT EISCREME | APFELMUS | KARAMELLISIERTER APFEL |
HAUSGEBACKENES PLÄTZCHEN | SCHLAGSAHNE | HAFERSTREUSEL
9,50 €

KUGELRUND GLÜHBIRNE



EINUMER BIRNEN SORBET & POCHIERTE BIRNE | SOJA VANILLE CREME |
GEBRANNTE WALNUSSKERNE
7,50 €

DES WEITEREN

WIR HABEN DA NOCH WAS FÜR EUCH FALLS DER HUNGER BESONDERS GROß IST.

- ♥ GROSSE PORTION HAUSGEMACHTE FRITTEN | 7,70 €
- ♥ GROSSE PORTION HANDGESCHNITTENE SÜSSKARTOFFEL FRITTEN | 8,90 €
- ♥ MEHR SAUCE / CREME | 2,00 €
- ♥ HAUSGEBACKENES RÖSTBROT AUS REGIONALEM DEMETER MEHL | 3,50 €
- ♥ EXTRA KRÄUTER ZWIEBEL BUTTER | 2,00 €
- ♥ TOMATEN GLÜCK – UNSER HAUSGEMACHTER DIP
AUS HERMANNS TOMATEN | 2,00 €
- ♥ BÖRDE LIEBE – UNSER HAUSGEMACHTER DIP AUS BESTEN
REGIONALEN EIERN UND FEINEM ÖL | 2,00 €
- ♥ BEILAGEN ÄNDERUNG | 2,00 €

OHNE EUCH WÜRDE DAS HIER NICHT KLAPPEN

UNSERE LIEFERANTEN AUS DER REGION.

SÜßKARTOFFELN VOM BIOHOF STÖVESANDT AUS DER LÜNEBURGER HEIDE

NEU!

Unser neuer Lieferant für die orangen Lieblingsknollen.
In Bergen in der Lüneburger Heide werden die aromatisch süßen Bio Süßkartoffeln mit viel Hingabe und höchsten Qualitätsstandards angebaut. Der Hof ist Bioland zertifiziert und ist seit dem 16. Jahrhundert im Familienbesitz. Ein Ort mit viel Geschichte und noch mehr Geschmack!

NIEHOFFS HOFMOLKEREI

Ein kleiner Familienbetrieb mitten im beschaulichen Bültum im schönen Ambergau.
Aus frischer Kuhmilch wird seit 2016 auf dem traditionellen Hof von 1857 echter Naturgenuss hergestellt. Cremiger Joghurt, handgemachter Hoftaler Käse und feiner Frischkäse werden liebevoll zubereitet.
Mit viel Leidenschaft, Herzblut und aus Überzeugung!

TEICHMÜHLE WINZENBURG

Die Geschichte der Teichmühle geht bis ins Jahr 1710 zurück und ist seit 1961 im Besitz der Familie Heilmann. Hier wird Mehl noch nach alter Handwerkstradition mit viel Herzblut hergestellt. Müllermeister Clemens Heilmann kennt jeden zuliefernden Bauern persönlich. Die Mühle liefert uns Mehl in „Demeter-Qualität“. Dies steht für eine biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Diese ist die älteste, konsequenteste und ganzheitlichste Form der Landwirtschaft.

FISCHERHÜTTE WINZENBURG

Mitten im schönen Sackwald rund um das kleine Dorf Winzenburg liegen die Quellwasserteiche von der Familie Jaster. Bereits seit 1969 wird dort vom Setzling bis zum herangewachsenen Fisch Regenbogenforellen, Lachsforellen und Karpfen gezüchtet.

KLOSTERGUT SORSUM

Im schönen Sorsum bewirtschaftet die PTH Himmelsthür fast 3 Hektar Land. In ruhiger ländlicher Umgebung wird Salat, Gemüse und Kartoffeln in Bio Qualität angebaut. Regional. Saisonal. Lecker.

LANDSCHLACHTEREI HANKE

Der Betrieb versorgt uns mit bestem Fleisch und Spezialitäten vom Leine Bergland Schwein, Braunviehrindern aus Banteln und frischem Wild- und Kalbsfleisch. Bewusst mit Lust genießen – denn Fleisch muss von Hanke sein!

HONIGMANUFAKTUR EGGERS

Noch näher geht's nicht. Nur ein paar Meter von unserer Sonnenterrasse entfernt summen fleißige Bienen und sammeln auf unserer Wiese ihre Blütenpollen ein. Die Honigmanufaktur aus Himmelstür liefert uns ein echtes Naturwunder! Der Betrieb ist Bio Zertifiziert, Mitglied im Slow Food e.V. und setzt sich nachhaltig und ökologisch für den Erhalt der Bienen ein.

ECHT SCHAF HOFKÄSEREI – FAMILIE BERGMANN

Die Hofkäserei sorgt mit handgemachtem Schafskäse und frischem Joghurt für puren Naturgenuss. Frisches Weidegras und saftige Kräuter aus dem Naturschutzgebiet rund um Betheln machen die Schafsmilch besonders vollmundig und gesund.

CALENBERGER LANDHOF – FAMILIE SANDER

Die Familie Sander nutzt die Sommersonne für eines unserer liebsten Früchte: Erdbeeren! Vom Familienbetrieb aus dem schönen Calenberger Land bekommen wir aber auch feldfrische Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und Himbeeren. Das schmeckt nach Sommer!

EIERHOF GROß LAFFERDE - FAMILIE LÜDDEKE

Karsten und Tilman Lüddecke.
Hofeigenes Getreide, artgerechte Haltung und höchste Qualitätsstandard sorgen für das Wohl der Hühner und damit für ein perfektes Hühnerei.

GEFLÜGELHOF HÖRNING

Gans schön regional mit Gans viel Geschmack. Frische regionale Freiland Gänse aus Meinersen. Die Tiere bekommen ab den Sommermonaten hofeigenes Getreide und stehen das ganze Jahr über auf der Weide. Genießt frische regionale Gänse bei uns zum St. Martinstag oder zu Weihnachten.

LEINETALER ESSIGE – PETRA SIEGERT

Sauer macht lustig!
Spritziger Genuss für euren Lieblingssalat.
Frau Petra Siegert aus Alfeld liefert uns verschiedene hausgemachte Essige.

OBSTBAUER VORNFETT

Tina und Michael Vornfett aus dem schönen Einum liefern uns knackige Äpfel und saftige Birnen. In den Sommermonaten freuen wir uns außerdem auf Kirschen, Mirabellen, Renekloden, Quitten und Zwetschgen.

LANDBÄCKEREI GRUBE

Die Traditionsbäckerei von Markus Grube legt Wert auf echte Handarbeit und Nähe zur Region. Für unser reichhaltiges Frühstücksbuffet bekommen wir vom Familienbetrieb aus Deinsen knackige Brötchen & frisches Sauerteigbrot. Bei Tagungen und Trauerveranstaltungen gibt's frisch gebackene Kuchen. Aus Liebe zum Handwerk.

H(EI)NDE – TIMO NIKIAS GRÄEN

Aus dem „Ei vom glücklichen Huhn“ werden für uns tolle Nudeln hergestellt die wir vereinzelt in unsere Angebote einfließen lassen. Durch die Freilandhaltung im Hühnermobil wird eine artgerechte Haltung garantiert und damit eine perfekte Eiqualität gewährleistet. Timo legt viel Wert auf Qualität und das schmeckt man auch!

HERMANNS TOMATEN

Als Familienbetrieb wird bei den Hermanns bereits in der vierten Generation qualitativer Gemüseanbau betrieben. In Hannover Wettbergen wird auf etwa 10.000 qm in einem Unterglasbau verschiedene Tomaten, Gurken und Paprika angebaut.

ALMELINGS HOF

Familie Almeling betreibt in Schwicheldt bei Peine einen landwirtschaftlichen Ackerbaubetrieb und liefert uns in der Saison knackigen erntefrischen Spargel aus dem Peiner Land.

HI LAND E.V.

Seit 2017 sind wir als Osterberg Mitglied beim Hi-Land e.V. Sie engagieren sich im Landkreis Hildesheim für die Regionalvermarktung und hat sich zum Ziel gesetzt, über die kurzen Wege das Klima zu schützen, über naturbelassene, gentechnikfreie und frische Nahrungsmittel die Gesundheit zu fördern, die Artenvielfalt zu erhalten, die Tierhaltung artgerecht zu gestalten, die traditionelle Hildesheimer Kulturlandschaft und die Hildesheimer Wirtschaft zu stärken, Arbeitsplätze und Einkommen zu sichern und den Verbrauchern über die Herkunfts- und Herstellungsinformation Sicherheit, Transparenz und Vertrauen zu bieten.



AUCH NOCH GUT ZU WISSEN

FALLS NOCH IRGENDWAS UNKLAR IST

Unsere Gerichte gibt's auch für zu Hause (außer Dessert, das schmilzt) in naturbelassenem Einweg- oder pfandpflichtigen Mehrweg Geschirr.

Wenn Ihr Unverträglichkeiten oder Allergien habt sprechst uns bitte an. Hier gibt es eine Extra Karte oder Hilfe. Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware. Alle Preise inkl. MwSt.