

IMMER EINE GUTE ZEIT

WINTERZAUBER

Im November und Dezember

Der Winter steht vor der Tür und bei uns könnt ihr euch so richtig verwöhnen lassen. Genießt mit der fruchtig warmen „Apfel Liebe“ die Wärme und den Kerzenschein.

Zarter Wildschweinrücken aus dem Weser- und Leine Bergland, herzhafte Klassiker und unser sündhafter Apfeltraum läutet die schönste Zeit des Jahres ein.

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 handgemachter 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, frisches Wildfleisch aus dem Weser- und Leinebergland oder cremiger Himmelstürmer 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.

Und Jetzt viel Spaß!

Steffen, Sven & Kristin

DREIFACH GENIEßEN

Unser wildes Wintermenü zum Wohlfühlen.

KLOSTERGUT SUPPE

Kartoffel – Sellerie – Möhre – Porree – Rübe | fein-cremig | dazu hausgebackenes Röstbrot

WILDSCHWEINRÜCKEN

AUS DEN WÄLDERN DES WESER- UND LEINEBERGLANDS

180g | Wacholdersauce | Einumer Birne mit Preiselbeeren |
Sorsumer Moorwurzelpüree | handgedrehter Kartoffelkloß | Bröselbutter

KUGELRUND

Eine große Kugel Eiscreme nach Wahl | mit hausgebackenen Plätzchen

44,90 €

CUVÉE JAKOB

Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken, vom Weingut Kneisel, Pfalz

Cuvée Jakob ist ein kraftvoller und komplexer Rotwein. In der Nase entfaltet er intensive Aromen von dunklen Beeren, wie zum Beispiel schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren. Diese fruchtigen Noten werden von Gewürznuancen begleitet, die dem Wein eine zusätzliche Dimension verleihen.

Die Kombination aus Merlot und Cabernet Sauvignon verleiht dem Wein eine gute Balance zwischen Fruchtigkeit und kräftiger Struktur. Das Cuvée Jakob eignet sich ideal als Begleitung zu unserem Wildschweinrücken!

0,1l 6,50 €

0,2l 10,60 €

0,75l 34,50 €

WARM UMS HERZ

Suppenliebe aus frischen regionalen Zutaten

KLOSTER SUPPE

Kartoffel – Sellerie – Möhre – Porree – Rübe
fein-cremig | dazu hausgebackenes Röstbrot
als Vorspeise 6,90 €
als Hauptgang 9,90 €



Passend dazu

2 Stück „Sieben Berge Zwerge“
luftgetrocknete Pfefferbeißer
5,20 €

GRÜNZEUG

Knackig. Frisch. Bunt. Gesund.

LIEBLINGSSALAT

Grünzeug – Rohkost – Kräuter – Mix
Sesam | dazu hausgebackenes Röstbrot
17,50 € | klein 14,90 €



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!

Naturjoghurt Waldhonig Senf Dressing oder Kräuterdressing auf Essig-Öl Basis

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.

SAUERFLEISCH

VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

hausgemachte Remouladensauce |

Grünzeug | Bratkartoffeln mit Räucherspeck und Zwiebeln

18,90 € | klein 16,90 €

KARTOFFEL KROSSE HENNE

Sorsumer Pellkartoffeln | Kräuterfrischkäse 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 €

GRÜNKOHL



vom Klosterhof Sorsum | 100g geräucherte oder frische Bregenwurst vom Schlachter Hanke |
zartes Bauchfleisch vom Leine Bergland Schwein | gesalzene Butter Kartoffeln | mittelscharfer Senf

18,50 €

Extra Wurst + 5,90 €

HAUSMACHER ROTWURST

VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

unter Buchenholz geräuchert

Einumer Apfel | Zwiebel | Wirsingkohl | Kartoffelstampf

23,90 €

HEIßES EISEN

Saftige Steaks von der Landschlachterei Hanke mit allem was das Herz begehrte.
Dazu saugeile Kräuter Zwiebel Butter und mariniertes Zupfsalat.

STEAK AUS DER HOHEN RIPPE

VOM BANTELNER JUNGBULLEN

Klassisches Rib Eye Steak mit Fettauge

300g | 38,50 €

dazu saugeile Kräuter Zwiebel Butter und mariniertes Zupfsalat

SCHULTERDECKEL

VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

Saftig zart. Der Geheimtipp von unserem Schlachtermeister Robin Hanke.

200g | 26,50 €

300g | 29,50 €

Wählt eure Lieblingsbeilage

- ♥ Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- ♥ Hausgemachte Fritten aus knolligen Klosterhof Kartoffeln
- ♥ Handgeschnittene **Stövesandter** Süßkartoffelfritten

Da geht noch was

- ♥ Knackig frischer Grünzeug-Rohkost Mix mit hausgemachtem Naturjoghurt Waldhonig Senf Dressing oder Kräuterdressing auf Essig Öl Basis | 5,90 €

HILDES HEIMAT

Feines Wild aus unserer Region.

WILDSCHWEINRÜCKEN

AUS DEN WÄLDERN DES WESER- UND LEINEBERGLANDS

180g | Wacholdersauce | Einumer Birne mit Preiselbeeren |
Sorsumer Moorwurzelpüree | handgedrehter Kartoffelkloß | Bröselbutter
33,50 €

BURGER

Hausgemacht. Saftig. Zum Reinbeißen lecker.

ORIGINAL OSTERBERG

170g frisches Jungbullenhack | Sesambrötchen |
Grünzeug | Steffen's Burger Sauce | Gewürzgurke | Röstzwiebeln
19,90 €

KROSSE HENNE

170g Knusperhähnchenbrustfilet | Sesambrötchen |
Grünzeug | Salatgurke | Zwiebelmarmelade | Kräuter Frischkäse Creme
18,90 €

NATURGENUSS



170g Linsen Möhren Taler | Mohnbrötchen
Salatgurke | Grünzeug | Zwiebelmix | Süßkartoffelcreme
17,90 €

Wählt eure Lieblingsbeilage

- ♥ Hausgemachte Fritten aus knolligen Klostergrut Kartoffeln
- ♥ Handgeschnittene **Stövesandler** Süßkartoffelfritten

Da passt noch was drauf

- ♥ Zart geschmolzener Hoftaler Käse aus Bültum | 50g | 3,70 €
- ♥ Cremiger handgemachter Bethelner Schafskäse | 50g | 4,70 €
- ♥ Kross gebratener geräucherter Bauchspeck vom Leine Bergland Schwein | 4,30 €

Eingetunkt

- ♥ Tomaten Glück | unser hausgemachter Dip aus Hermanns Tomaten | 2,00 €
- ♥ Börde Liebe | unser cremiger Dip aus besten Freiland Eiern vom Hof Lüddeke | 2,00 €

EISZEIT

Süßes für die Seele.

APFELTRAUM

WILLKOMMEN
ZURÜCK

Hausgemachte Sahne Zimt Eiscreme | karamellisierter Einumer Apfel |
hausgebackene Plätzchen | Apfel Mus | Hafer Butter Streusel
10,90 €

KUGELRUND

Unsere selbstgemachte Eiscreme gibt's als besonders große Kugel
mit hausgebackenen Plätzchen und Hafer Butter Streuseln

4,90 €

jede weitere Kugel
3,60 €

Welche Eissorten wir für euch haben findet ihr
auf unserer Restaurant Tafel

MACH DIE KUGEL RUNDER

- ♥ 4 cl Regionaler Eierlikör vom Eierhof Lüddeke | 3,50 €
- ♥ Hausgemachte Schokoladen Kaffee Likör Sauce | 4,10 €
- ♥ Frisch geschlagene Sahne mit einem Hauch Bourbon Vanille | 3,10 €

DES WEITEREN

Wir haben da noch was für euch falls der Hunger besonders groß ist.

- ♥ Große Portion hausgemachte Fritten | 7,70 €
- ♥ Große Portion handgeschnittene **Stövesandter** Süßkartoffel Fritten | 8,90 €
- ♥ Knackig frischer Grünzeug Rohkost Mix mit Lieblingsdressing | 5,90 €
 - ♥ Mehr Sauce / Creme | 2,00 €
- ♥ Hausgebackenes Röstbrot aus regionalem Demeter Mehl | 3,50 €
 - ♥ Extra hausgemachte Remoulade | 2,00 €
 - ♥ Extra Kräuter Zwiebel Butter | 2,00 €
 - ♥ Tomaten Glück | 2,00 €
 - ♥ Börde Liebe | 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.

KLOSTERSGUT 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 Lüddeke.
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 Schwicke 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 sprechen Sie uns bitte an. Hier gibt es eine Extra Karte. Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware. Alle Preise inkl. MwSt.