

## IMMER EINE GUTE ZEIT

---

### **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, saftiges Fleisch von der Landschlachtere Hanke, frisch geschnittenes Gemüse aus der Hildesheimer Börde oder unsere selbstgebackenen Lieblingsplätzchen.

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 in Bio Qualität, Süßkartoffeln von Vorstadtgemüse aus Einum oder cremiger 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.

Euer Küchenchef, Steffen Pyschnyj & seine Crew

## WARM UMS HERZ

Das schönste an der kalten Jahreszeit ist doch immer noch eine richtig gute Suppe.

### HILDESHEIMER BÖRDE SUPPE

Kartoffel-Sellerie-Porree-Rübe | vegetarisch | fein - cremig | dazu hausgebackenes Röstbrot  
7,50 €

+ Zwei Stück „Sieben Berge Zwerge“ zum Eintunken  
4,50 €

---

## SCHWEIN GEHABT

Saftig, zart & lecker

### TOMAHAWK STEAK VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

300g mit Knochen | Grünzeug-Rohkost-Mix | Kräuter Zwiebel Butter | Belana Fritten  
24,50 €

### RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILDSCHWEIN

Apfel Rotkohl | Preiselbeeren Birne | Kartoffel Petersilien Püree  
27,50 €

---

## GRÜNZEUG

Knackig. Frisch. Bunt. Gesund.

### „ECHT SCHAF“ LIEBLINGSSALAT

knackiger Rohkost – Grünzeug – Kräuter Mix  
Bethelner Bio Schafskäse | geröstete Haselnüsse | dazu hausgebackenes Brot  
22,50 € | klein 18,90 €

Dazu gibt's unser Naturjoghurt - Bio Honig - Senf Dressing oder verschiedene Essige von der Leinetaler Manufaktur und goldgelbes Rapsöl zum Selbstmischen.

---

---

## HEIMAT

Frischer Grünkohl aus der Hildesheimer Börde.

## GRÜNKOHL

100g Bregenwurst frisch oder geräuchert | zartes Schweinebauchfleisch |  
Bördekartoffeln | milder Tafelsenf

**14,90 €**

+ Extrawurst von der Landschlachtere Hanke **3,90 €**

---

## KLASSIKER

Damals wie heute.

## SCHNITZEL VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

Champignonsauce | Grünzeug-Rohkost-Mix mit Honig Senf Dressing | Belana Fritten

**klein 15,50 € | 17,40 €**

## SAUERFLEISCH

Remoulade | Gewürzgurken - Radieschen - Grünzeug - Mix | Bratkartoffeln

**klein 13,50 € | 16,20 €**

## KARTOFFEL KROSSE HENNE

Knusperhähnchenbrust | Bördekartoffeln mit Kräutercreme | Tomaten Zwiebel Marmelade

**16,90 €**

---

## BURGER

Hausgemacht. Saftig. Zum Reinbeißen lecker.

### OSTERBERG BURGER - DAS ORIGINAL

170g saftiges Hack vom Bantelner Jungbull im selbstgebackenen Sesambrötchen | Steffen´s Burger Sauce (3) | Hermanns Tomaten | Gewürzgurke | Cheddar | Röstzwiebeln | Grünzeug  
17,50 €

Dazu kross gegrillter geräucherter Bauchspeck vom Leine Bergland Schwein  
+ 2,50 €

### NATURTALENT BURGER - 100% vegan

170g Linsen Hafer Taler im hausgebackenen Brötchen | Grünzeug | frische Gurke | rote Zwiebeln | Apfel Marmelade | Soja-Kräutercreme  
15,50 €

Zu beiden Burgern gibt´s eine kleine Portion unserer knusprigen **Belana Fritten** oder **Süßkartoffel Fritten**.

---

## FRITTEN & DIPS

Fritten sind frittierte Sonnenstrahlen.

### GROßE PORTION SÜßKARTOFFEL FRITTEN

Handgeschnittene süße Knollen von Vorstadtgemüse  
7,20 €

### GROßE PORTION BELANA FRITTEN

aus besten Börde Kartoffeln vom Bauernhof Gerhardy aus Dinklar  
6,50 €

### EINGETUNKT – UNSERE LIEBLINGSDIPS

Tomaten Glück – unser hausgemachter Dip aus frischen Hermanns Tomaten  
Börde Liebe – cremig leicht aus besten Eiern vom Hof Lüddecke  
Kräuter Zwiebel Butter – handgeschlagen mit frischen Kräutern  
je Glas 1,50 €

---

---

## FÜR ABENTEURER

Unser kleiner Osterberg Burger für Abenteurer bis 10 Jahre.

### BERGSTEIGER

100g saftiges Hack vom Bantelner Jungbullen im selbstgebackenen kleinen Burger Brötchen | Steffen´s Burger Sauce (3) | Gewürzgurke | Cheddar | Röstzwiebeln | Grünzeug | Belana Fritten  
9,50 €

### KIKERIKI

Knusperhähnchenbrust | Belana Fritten | Glück oder Liebe  
9,50 €

---

## DIE T(H)ÜR ZUM HIMMEL

Süßes für die Seele.

### NEU! NUSSKNACKER

hausgemachtes Haselnuss Eis | Schokoladen Walnuss Kuchen | Schokoladencreme | handgedrehte Zimthippe  
9,50 €

### KAFFEEKLATSCH

Brühfrischer Espresso | hausgebackener Schokoladen Walnuss Kuchen  
7,20 €

### KUGELRUND

Hausgemachte Eiscreme | dazu bisschen Schnick-Schnack  
verschiedene Sorten

4,50 €

Reicht nicht? Jede weitere Kugel 3,20 €

---

## GUT ZU WISSEN

- ♥ Unsere Gerichte gibt´s auch für zu Hause (außer Dessert, das schmilzt)
- ♥ Wenn Ihr Unverträglichkeiten oder Allergien habt spricht uns bitte an
- ♥ Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware
- ♥ Alle Preise inkl. MwSt.

## OHNE EUCH WÜRDEN DAS HIER NICHT KLAPPEN

Unsere regionalen Lieferanten und Partner

### NEU! 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.  
Mehl aus der Teichmühle – aus der Region für die Region

Die Mühle liefert uns Mehl in „Demeter Qualität“.  
Demeter steht für Produkte der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Diese ist die älteste, konsequenteste und ganzheitlichste Form der Landwirtschaft.  
Ihre Vorgaben gehen über die der EU-Öko-Verordnung hinaus.



- ♥ **Honigmanufaktur Eggers aus Himmelsthür**  
Noch näher geht es nicht. Nur ein paar Meter von unserer Sonnenterrasse entfernt summten fleißige Bienen und sammeln auf unserer Wiese ihre Blütenpollen ein. Die Honigmanufaktur Eggers 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. Ein starker Partner auf den wir uns sehr freuen!
  
- ♥ **Landschlachterei Hanke GmbH aus Rheden**  
Der Familienbetrieb versorgt uns mit bestem Fleisch und Spezialitäten vom Leine Bergland Schwein, Braunviehrindern aus Banteln und frischem Wild- und Kalbsfleisch.
  
- ♥ **Landwirt Thomas Gerhardy aus Dinklar**  
beliefert uns mit erntefrischem Kohl- und Wurzelgemüse, nahrhaften Kartoffeln, saftigen Zwiebeln, knackigem Salat und gesunden Kräutern aus der Hildesheimer Börde.
  
- ♥ **„Echt Schaf“ Hofkäserei – Familie Bergmann – aus Betheln**  
Die Hofkäserei sorgt mit handgemachtem Bio-Schafskäse und cremigem Joghurt für puren Naturgenuss. Frisches Weidegras und saftige Kräuter aus dem Naturschutzgebiet rund um Betheln machen den Käse besonders vollmundig.
  
- ♥ **Sander Calenberger Landhof**  
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, Himbeeren, Blaubeeren und Brombeeren. Das schmeckt nach Sommer.
  
- ♥ **Landwirt Karsten Lüddeke – Eierhof Groß Lafferde**  
Hofeigenes Getreide, artgerechte Haltung und höchste Qualitätsstandards sorgen für das Wohl der Tiere und damit für ein perfektes Hühnerei.
  
- ♥ **Geflügelhof Hörning aus Meinersen bei Gifhorn**  
Gans schön regional mit Gans viel Geschmack. Frische regionale Freiland Gänse vom Geflügelhof Hörning. Die Tiere bekommen ab den Sommermonaten hofeigenes Getreide, frisches Gras und saftige Kräuter und stehen das ganze Jahr auf der Weide. Gesundes Futter, viel Auslauf und die hohen Qualitätsansprüche der Hörnings garantieren uns im Osterberg ein perfektes Endprodukt.
  
- ♥ **Obstbauer Michael Vornfett aus Einum**  
Der Familienbetrieb liefert uns knackige Äpfel und saftige Birnen aus dem Hildesheimer Land. In den Sommermonaten freuen wir uns auf Kirschen, Mirabellen, Quitten, Pflaumen, Stachelbeeren und Johannisbeeren.

- ♥ **Die Leinetaler Manufaktur von Petra Siegert aus Alfeld**  
Sauer macht lustig! Spritzig fruchtiger Genuss für Ihren Lieblingsalat. Frau Siegert liefert uns verschiedene hausgemachte Essige aus dem Leinetal.
- ♥ **Hermanns Integrierter Tomatenanbau aus Hannover**  
Als Familienbetrieb wird bei den Hermanns bereits in der vierten Generation qualitativer Gemüsebau betrieben. Friedrich Hermanns spezialisierte sich 1997 als Gärtnermeister auf den Anbau von Tomaten und baut in Hannover-Wettbergen in einem 10.000 qm großen Unterglasanbau Tomaten, Gurken und Paprika an.
- ♥ **Vorstadt Gemüse in Einum von Stephan Hesse**  
Seit Oktober 2019 gibt es ein echtes Unikat aus der Region. Süßkartoffeln direkt aus der Hildesheimer Börde. Familie Hesse hat es geschafft die exotischen Erdfrüchte heimisch zu machen. Wir freuen uns schon auf den nächsten Herbst, wenn wir die tollen Knollen wieder zu knusprigen Fritten, Suppe und vielem Mehr verarbeiten dürfen.

Schon gewusst?

Wir sind Mitglied beim Hi-Land e.V.

Seit 2017 ist unser Restaurant Mitglied beim Hi-Land e.V.

Hi-Land e.V. engagiert 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 Herstellungsinformationen Sicherheit, Transparenz und Vertrauen zu bieten.

