

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 fangfrische Forellen aus dem südlichen Sackwald bei Winzenburg. 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.

Euer Küchenchef, Steffen Pyschnyj & seine Crew

WARM UMS HERZ

Suppenliebe aus erntefrischem regionalen Gemüse

KLOSTER SUPPE

Kartoffel – Sellerie – Möhre – Porree – Rübe

Vegetarisch | fein - cremig

hausgebackenes Röstbrot

8,90 €

+ Zwei Stück „Sieben Berge Zwerge“ Mettwurst von der Landschlachtere Hanke

4,90 €

GRÜNZEUG

Knackig. Frisch. Bunt. Gesund.

OSTERBERG LIEBLINGSSALAT

Knackiger Rohkost-Grünzeug-Mix mit frischen Kräutern und geröstetem Sesam

dazu hausgebackenes Röstbrot aus regionalem Weizenmehl

16,90 € | klein 14,50 €

♥ Oben drauf cremiger handgemachter Bethelner Schafskäse + 7,60 €

♥ Oben drauf „Krosse Henne“ + 4,90 €

Wählt euer Lieblingsdressing:

♥ Naturjoghurt Honig Senf

♥ Kräuter Dressing auf Essig Öl Basis

♥ Verschiedene Essige von der Leinetaler Manufaktur und goldgelbes Rapsöl

HEIMAT

Feldfrischer Grünkohl vom Klostergut Sorsum

GRÜNKOHL

100g Bregenwurst vom Leine Bergland Schwein - frisch oder geräuchert
Zart gekochtes Bauchfleisch | Butterkartoffeln | Senf
15,50 €

♥ Extrawurst + 4,20 €

Auf Bestellung bieten wir für Gruppen zwischen 10 und 15 Personen unseren Grünkohl als Plattenservice in unserem Restaurant an.

KLASSIKER

Damals wie heute.

SCHNITZEL VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

Champignonrahmsauce
Grünzeug Rohkost Mix mit Naturjoghurt Honig Senf Dressing
hausgemachte Fritten
19,20 € | klein 16,90 €

SAUERFLEISCH

Osterberg Remoulade
Grünzeug Rohkost Mix mit Naturjoghurt Honig Senf Dressing
Bratkartoffeln mit geräuchertem Bauchspeck und Zwiebeln
17,20 € | klein 14,90 €

KARTOFFEL KROSSE HENNE

Knusperhähnchenbrust
Klostergut Kartoffeln mit Kräutercreme
süß saure Zwiebel Marmelade
18,60 €

HIMMEL UND ERDE

Deftiger Herbstgenuss.

GEBRATENE HAUSMACHER ROTWURST VON DER LANDSCHLACHTEREI HANKE

Schmorzwiebeln
Klostergut Kartoffel Stampf
Einumer Apfel
21,50 €

BURGER

Hausgemacht. Saftig.
Zum Reinbeißen lecker.

OSTERBERG BURGER

170g saftiges Hack vom Jungbull
hausgebackenes Sesambrötchen
Steffen´s Burger Sauce | Cheddar
Gewürzgurke | Tomate
Röstzwiebeln | Grünzeug
19,50 €

Dazu kross gebratener Bauchspeck
+ 3,90 €

NATURTALENT BURGER **100% vegan**

170g Linsen Möhren Taler
hausgebackenes Mehrkornbrötchen
Gurke | Tomate | rote Zwiebeln
Grünzeug | Soja Dip mit Kräutern
17,50 €

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

VORSTADT

Ohne Tier. Reichlich Gemüse.
Viel Geschmack. 100% vegan.

GEFÜLLTE GEBACKENE EINUMER SÜßKARTOFFEL

Wirsingkohl | Möhre | rote Bete | Erbsen
Soja Dip mit Kräutern
gerösteter Sesam
16,90 €

HEIßES EISEN

Saftige Steaks mit allem
was das Herz begehrt.

NEU! STEAK AUS DER HOHEN RIPPE VOM BANTELNER JUNGBULLEN

Klassisches Rib Eye Steak | mit Fettauge
300g | 34,90 €

TOMAHAWK STEAK VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

300g mit langem Knochen | 27,50 €

Zu unseren Steaks gibt's entweder unsere
„Annabelle Pellkartoffeln mit Kräutercreme“ oder
knusprige Bratkartoffeln mit Räucherspeck & Zwiebeln
und saugeile Kräuter Zwiebel Butter zum Dahinschmelzen!

Geht immer!

Knackig frischer Grünzeug -Rohkost - Kräuter - Mix
mit hausgemachtem Naturjoghurt Honig Senf Dressing
+ 5,90 €

ABENTEURER

Unsere Kindergerichte für Abenteurer bis 10 Jahre.

BERGSTEIGER

100g saftiges Hack vom Jungbullen
kleines hausgebackenes Sesambrötchen
Steffen´s Burger Sauce | Cheddar
Gewürzgurke | Tomate | Röstzwiebeln
Grünzeug | kleine Portion Fritten
11,50 €

KIKERIKI

Knusperhähnchenbrust | frische Salatgurke
kleine Portion Fritten | Dip nach Wahl
11,50 €

DIE T(H)ÜR ZUM HIMMEL

Süßes für die Seele.

APFELBAUM

Cremiges Mandel Eis | Apfel Streusel Küchlein
Einumer Apfelkompott | Bourbon Vanille Creme
10,50 €

KUGELRUND

Unsere hausgemachte Eiscreme

GROßE KUGEL

dazu Hippengebäck und Butterstreusel
4,90 € | jede weitere Kugel + 3,50 €

Unsere Herbst Eissorten:

- ♥ Bourbon Vanille
- ♥ Geröstete Mandel
- ♥ Nougatschokolade
- ♥ Einumer Obstgarten (Apfel & Birne)

NACHSCHLAG

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

- ♥ Knackig frischer Grünzeug Rohkost Mix
mit Naturjoghurt Honig Senf Dressing oder Kräuterdressing 5,90 €
- ♥ Mehr Sauce 1,50 €
- ♥ Mehr hausgebackenes Brot 3,00 €
- ♥ Extra hausgemachte Remoulade 1,70 €

FRITTEN & DIPS

Endlich wieder da! Unsere hausgemachten Fritten!

VORSTADTGEMÜSE SÜBKARTOFFEL FRITTEN

Handgeschnitten | große Portion

8,50 €

FRITTEN

aus besten Kloostergut Kartoffeln | große Portion

6,90 €

TOMATEN GLÜCK

Unser fruchtig würziger Dip aus
erntefrischen Hermanns Tomaten

1,70 €

BÖRDE LIEBE

Unser cremig feiner Dip aus
besten Eiern vom Eierhof Lüddecke und feinem Rapsöl

1,70 €

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.
Hier gibt es eine Extra Karte.
- ♥ Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware
- ♥ Alle Preise inkl. MwSt.

OHNE EUCH WÜRD E DAS HIER NICHT KLAPPEN

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 angebaut. Regional. Saisonal. Lecker.

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 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.

TEICHMÜHLE WINZENBURG

Die Geschichte der Teichmühle geht bis 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 liefernden 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.

LANDSCHLACHTEREI HANKE

Der Betrieb versorgt uns mit bestem Fleisch und Spezialitäten vom Leine Bergland Schwein, Braunviehrindern aus Banteln und frischem Wild- und Kalbsfleisch.

ECHT SCHAF HOFKÄSEREI

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

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!

THOMAS GERHARDY

Der Landwirt aus Dinklar beliefert uns mit erntefrischem Kohl- und Wurzelgemüse, nahrhaften Kartoffeln, saftigen Zwiebeln, knackigem Salat und gesunden Kräutern aus der Hildesheimer Börde.

OBSTBAUER VORNFETT

Der Familienbetrieb im schönen Einum liefert uns knackige Äpfel und saftige Birnen aus dem Hildesheimer Land. In den Sommermonaten freuen wir uns außerdem auf Kirschen, Mirabellen, Quitten und Zwetschgen.

HERMANN'S 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.

EIERHOF GROB LAFFERDE

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

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.

LEINETALER ESSIGE

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

VORSTADTGEMÜSE

Seit Oktober 2019 gibt's bei uns ein echtes Unikat aus der Region. Süßkartoffeln direkt aus der Hildesheimer Börde. Familie Hesse hat es geschafft die exotischen Feldfrüchte heimisch zu machen.

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.

