



Herzlich
Willkommen

Seit über 100 Jahren ist an dieser Örtlichkeit ein gastronomischer Betrieb beheimatet. Anfänglich wurde der Isenbütteler Hof als typische, traditionelle Dorfgastronomie geführt. 1989 haben wir den Betrieb übernommen. Seitdem entwickelte sich der familiengeführte Betrieb, durch seine ständigen umfangreichen Modernisierungs- und Erweiterungsmaßnahmen, zu einem der Zeit entsprechenden modernen Hotelbetrieb, der offiziell mit drei Sternen Superior klassifiziert ist.

Wir möchten aus Ihrem Alltag ein Erlebnis machen. In gemütlicher und familiärer Atmosphäre, mit Liebe zum Detail, verwöhnen wir Ihren Gaumen und Ihre Sinne mit saisonalen und regionalen Gerichten.

Familie Traichel und das Team vom Isenbütteler Hof

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

François VI. Duc de La Rochefoucauld

(1613 - 1680), französischer Offizier, Diplomat und Schriftsteller



ÖFFNUNGSZEITEN *OPENING HOURS*

Rezeption *Reception*

| | |
|---|-------------------------|
| Montag bis Freitag <i>Monday to Friday</i> | 06.00 Uhr bis 22.00 Uhr |
| Samstag <i>Saturday</i> | 07.00 Uhr bis 22.00 Uhr |
| Sonntag und an Feiertagen <i>Sunday & public holidays</i> | 07.00 Uhr bis 21.30 Uhr |

Frühstücksbuffet *Buffet breakfast*

| | |
|---|-------------------------|
| Montag bis Freitag <i>Monday to Friday</i> | 06.30 Uhr bis 10.30 Uhr |
| Wochenende und an Feiertagen <i>Weekend & public holidays</i> | 07.30 Uhr bis 11.00 Uhr |

Restaurant *Restaurant*

| | |
|--|-----------------------------|
| Montag bis Samstag <i>Monday to Saturday</i> | 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr |
| Donnerstag <i>Thursday</i> | <i>Geschlossen - Closed</i> |
| Sonntag <i>Sunday</i> | <i>Geschlossen - Closed</i> |

Sportsbar *Sports Bar*

| | |
|--|-----------------------------|
| Montag bis Freitag <i>Monday to Friday</i> | 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr |
| Donnerstag <i>Thursday</i> | <i>Geschlossen - Closed</i> |
| Samstag <i>Saturday</i> | 15.00 Uhr bis 23.00 Uhr |
| Sonntag <i>Sunday</i> | <i>Geschlossen - Closed</i> |

Saunalandschaft *Sauna*

| | |
|---|-------------------------|
| Montag bis Samstag <i>Monday to Saturday</i> | 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr |
| Sonntag und an Feiertagen <i>Sunday & public holidays</i> | 16.00 Uhr bis 21.00 Uhr |

VORSPEISEN *STARTERS*

Panierte Camembertecken mit Toastbrot

und Preiselbeeren (1,12,A,C,G)

Camembert cheese coated in breadcrumbs

served with toast and cranberries

7,30 €

SUPPEN *SOUP*

Wilde Hochzeitssuppe *Game meat wedding soup*

kräftige Wildbrühe mit Wildklößchen, Eierstich und Spargel (9,A,G,I)

strong game meat broth with game meatballs, egg cubes and asparagus

5,30 €

VEGETARISCH *VEGETARIAN*

Maultaschen *Traditional German styled dumplings*

mit Frischkäse-Spinat Füllung auf Erbsen-Minzpüree und

glasierten Zwiebeln, dazu Parmesanspäne (12,C,G,I)

dumplings, filled with cream cheese and spinach, served with mashed peas,

glazed onions and grated parmesan cheese

11,30 €



SALATE *SALADS*

Knackiger gemischter Salat *Crunchy mixed salad* ^(A,G,H)

normale Portion *normal portion*

4,30 €

große Portion *big portion*

6,80 €

Schlemmersalat *Gourmet salad*

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

und karamellisiertem Obst der Saison ^(A,G,H)

served with fried chicken breast stripes and caramelized seasonal fruits

12,70 €

Zu allen Salaten reichen wir unser Joghurt-Hausdressing ^(G)

und hausgebackenes Brot ^(A)

All salad dishes are served with our home-made yogurt dressing and bread.



WILDE ZEITEN AUS DEM
STEINHORSTER FORST

*Game meat season –
from the local forest near Steinhorst*

Unser Wildsauerfleisch *Vinegar-marinated game meat*

mit knusprigen Bratkartoffeln
und hausgemachter Remoulade (L,2,9,C,G)

served with crunchy pan-fried potatoes and home-made remoulade

15,90 €

LUST AUF MEER? *SEAFOOD*

Gebratenes Wolfsbarschfilet *Fried bass filet*

an Tomaten-Lauchgemüse und in Butter geschwenkten Heidekartoffeln (G,1)
served with tomatoes, leek and buttered Heide potatoes

15,30 €

UNSERE STEAKS *STEAKS*

Rumpsteak *Rump steak*

aus dem Rücken des Rindes, kräftiger Geschmack
a cut of beef from the animal's rump, with strong taste

16,50 €

Rinderfiletsteak *Beef filet steak*

die Königsklasse der Steaks, sehr zart
„king“ of the steak, very tender

20,50 €

Zu jedem Steak reichen wir einen knackigen Salat.

All steaks are served with crunchy salads.

Beilagen nach Wahl: *Extra side dishes:*

| | | | |
|-----------------------------------|--------|------------------------------|--------|
| Pommes frites ^(A) | 2,00 € | Kräuterbutter ^(G) | 2,00 € |
| <i>french fries</i> | | <i>herbal butter</i> | |
| Bratkartoffeln ^(1,2,A) | 3,00 € | geschmorte Zwiebeln | 3,00 € |
| <i>pan-fried potatoes</i> | | <i>braised onions</i> | |



SCHNITZELEIEN *GERMAN SCHNITZEL*

Sie entscheiden aus welchem Fleisch Ihr Schnitzel entsteht:
Schwein oder Huhn choose from pork or chicken

Wiener Art *Vienna style*

mit Zitronenscheibe (A,C,G) *served with lemon slices*
9,90 €

Milanoschnitzel *Milan style*

mit Tomaten und Mozzarella überbacken (1,A,C,G)
served with tomatoes and baked Mozzarella cheese on top
12,90 €

Camembertschnitzel *Camembert schnitzel*

überbacken mit Camembert dazu Preiselbeeren (1,10,12,A,C,G)
served with baked Camembert cheese on top and cranberries
12,90 €

Teufelsschnitzel *Devil schnitzel*

mit pikanter Paprikasauce (A,C,G) *served with spicy bell pepper sauce*
12,90 €



Jägerschnitzel *Hunter schnitzel*

mit Champignonrahmsauce (A,C,G,I) *served with creamy mushroom sauce*

12,90 €

Hawaiischnitzel *Hawaii schnitzel*

mit Kochschinken und Ananas, überbacken mit Käse (1,A,C,G)

serve with ham, pineapples and baked cheese on top

13,20 €

Försterschnitzel *Forest ranger schnitzel*

mit geschmorten Champignons, Speck und Zwiebeln (1,2,A,C)

served with braised mushrooms, bacons and onions

14,30 €

Zu allen Schnitzeln reichen wir einen Beilagensalat und wahlweise

Pommes frites (A) oder Bratkartoffeln (1,2,A)

All schnitzel dishes are served with salad. As side dish, customers can choose from french fries or pan-fried potatoes.

KLASSIKER *CLASSICS*

Original VW Currywurst *Original VW curry sausage* ^(1,2,4,I)

mit Brot *with bread* ^(A)

5,50 €

oder Pommes frites *or with french fries* ^(A)

7,00 €

Halbes Hähnchen *half a chicken*

mit Brot *with bread* ^(A)

6,80 €

oder Pommes frites *or with french fries* ^(A)

8,20 €

Bauernfrühstück *Farmers' breakfast*

mit Gewürzgurken *served with spiced gherkins* ^(1,2,A,C)

7,90 €

Strammer Max *Strammer Max*

wahlweiße mit Mettwurst oder Heideschinken,

dazu drei Spiegeleier und Gewürzgurke ^(1,A,I)

choose Mettwurst (a strongly flavoured German sausage, made from raw minced pork which is preserved by curing or smoking) or Heide ham, served with 3 fried eggs and spiced gherkins.

9,50 €



DESSERT *DESSERT*

Erdbeerzeit

Vanilleeiscreme mit marinierten Erdbeeren und Schlagsahne

Vanilla ice cream with marinated strawberries and whipped cream

5,80 €

HEISSGETRÄNKE *HOT DRINKS*

| | |
|--|--------|
| Tasse Kaffee <i>coffee (cup)</i> | 2,00 € |
| Pott Kaffee <i>coffee (pot)</i> | 2,50 € |
| Glas Tee <i>tea (glass)</i> | 2,00 € |
| Espresso <i>Espresso</i> | 2,20 € |
| Espresso, doppelt <i>Espresso (double)</i> | 3,50 € |
| Espresso Macchiato <i>Espresso Macchiato</i> | 2,50 € |
| Milchkaffee <i>milk coffee</i> | 3,20 € |
| Cappuccino <i>cappuccino</i> | 2,80 € |
| Latte Macchiato <i>latte macchiato</i> | 3,20 € |
| Chococcino <i>chococcino</i> | 3,00 € |
| Tasse Schokolade <i>hot chocolate (cup)</i> | 2,80 € |
| Heiße Zitrone <i>hot lemon</i> | 2,00 € |
| Grog mit 4cl Rum <i>Grog with 4cl Rum</i> | 4,00 € |