



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

### Rezeption

Montag bis Freitag	06.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Samstag	07.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Sonntag und an Feiertagen	07.00 Uhr bis 21.30 Uhr

### Frühstücksbuffet

Montag bis Freitag	06.30 Uhr bis 10.30 Uhr
Wochenende und an Feiertagen	07.30 Uhr bis 11.00 Uhr

### Restaurant

Montag bis Samstag	17.30 Uhr bis 22.00 Uhr
Donnerstag	Geschlossen - Ruhetag
Sonntag	Geschlossen - Ruhetag

### Sportsbar

Montag bis Freitag	17.30 Uhr bis 23.00 Uhr
Donnerstag	Geschlossen - Ruhetag
Samstag	15.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Sonntag	Geschlossen - Ruhetag

### Saunalandschaft

Montag bis Samstag	17.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Sonntag und an Feiertagen	15.00 Uhr bis 21.00 Uhr



## Spargelzeit das Königsgemüse ist wieder da!

Spargelcremesuppe<sub>(G,I)</sub> 3,80 €

Portion frischer Spargel  
mit Sauce Hollandaise<sub>(C,G)</sub> oder Butter<sub>(G)</sub> 12,90 €

Dazu reichen wir Ihnen gern folgende Varianten:

- Portion Kräuterrührei<sub>(C,G)</sub> 4,00 €
- paniertes Schweineschnitzel<sub>(A,C)</sub> 6,30 €
- paniertes Hähnchenbrustschnitzel<sub>(A,C)</sub> 6,30 €
- Heiderauchschenken<sub>(L,1,2)</sub> 6,50 €
- Rumpsteak 13,50 €

Zu allen Spargelgerichten reichen wir Heidekartoffeln<sub>(A)</sub>.  
Spargel und Heidekartoffeln täglich frisch vom Spargelhof Kuhls  
in Neubokel

**Spargel satt ab 10 Personen** – nur auf Voranmeldung –  
vorweg unsere Spargelcremesuppe in Terrine  
mit Schnitzel vom Schwein, Schnitzel aus der Hähnchenbrust,  
Heiderauchschenken, Kräuterrührei, Heidekartoffeln,  
zerlassener Butter und Sauce Hollandaise  
28,00 € pro Person



## VORSPEISEN

### **Panierte Camembertecken mit Toastbrot**

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

7,30 €

## SUPPEN

### **Wilde Hochzeitssuppe**

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

5,30 €

## VEGETARISCH

### **Maultaschen**

mit Frischkäse-Spinat Füllung  
auf Erbsen-Minzpüree und  
glasierten Zwiebeln, dazu Parmesanspäne (12,C,G,I)

11,30 €



## SALATE

### **Knackiger gemischter Salat** (A,G,H)

normale Portion

4,30 €

große Portion

6,80 €

### **Schlemmersalat**

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
und karamellisiertem Obst der Saison (A,G,H)

12,70 €

Zu allen Salaten reichen wir  
unser Joghurt-Hausdressing (G)  
und hausgebackenes Brot (A)



WILDE ZEITEN  
AUS DEM STEINHORSTER FORST

**Unser Wildsauerfleisch**

mit knusprigen Bratkartoffeln  
und hausgemachter Remoulade (1,2,9,C,G)

15,90 €

LUST AUF MEER?

**Gebratenes Wolfsbarschfilet**

an Tomaten-Lauchgemüse und  
in Butter geschwenkten Heidekartoffeln (G,I)

15,30 €



## UNSERE STEAKS

### **Rumpsteak**

aus dem Rücken des Rindes  
kräftiger Geschmack

16,50 €

### **Rinderfiletsteak**

die Königsklasse der Steaks  
sehr zart

20,50 €

Zu jedem Steak reichen wir einen knackigen Salat.

### **Beilagen nach Wahl:**

Pommes frites <sup>(A)</sup>	2,00 €	Kräuterbutter <sup>(G)</sup>	2,00 €
Bratkartoffeln <sup>(1,2,A)</sup>	3,00 €	geschmorte Zwiebeln	3,00 €



## SCHNITZELEIEN

Sie entscheiden aus welchem Fleisch Ihr Schnitzel entsteht:

*Schwein oder Huhn*

### **Wiener Art**

mit Zitronenscheibe (A,C,G)

9,90 €

### **Milanoschnitzel**

mit Tomaten und Mozzarella überbacken (1,A,C,G)

12,90 €

### **Camembertschnitzel**

überbacken mit Camembert

dazu Preiselbeeren (1,10,12,A,C,G)

12,90 €

### **Teufelsschnitzel**

mit pikanter Paprikasauce (A,C,G)

12,90 €





### **Jägerschnitzel**

mit Champignonrahmsauce (A,C,G,I)

12,90 €

### **Hawaiischnitzel**

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

13,20 €

### **Försterschnitzel**

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

14,30 €

Zu allen Schnitzeln reichen wir einen Beilagensalat und wahlweise  
Pommes frites (A) oder Bratkartoffeln (1,2,A)



## KLASSIKER

### **Original VW Currywurst** (1,2,4,D)

mit Brot (A)

5,50 €

oder Pommes frites (A)

7,00 €

### **Halbes Hähnchen**

mit Brot (A)

6,80 €

oder Pommes frites (A)

8,20 €

### **Bauernfrühstück**

mit Gewürzgurken (1,2,A,C)

7,90 €

### **Strammer Max**

wahlweise mit Mettwurst oder Heideschinken,  
dazu drei Spiegeleier und Gewürzgurken (1,A,D)

9,50 €



## DESSERT

### **Erdbeerzeit**

**Vanilleeiscreme mit marinierten Erdbeeren und Schlagsahne**

5,80 €

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,00 €
Pott Kaffee	2,50 €
Glas Tee	2,00 €
Espresso	2,20 €
Espresso, doppelt	3,50 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Milchkaffee	3,20 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €
Chococcino	3,00 €
Tasse Schokolade	2,80 €
Heiße Zitrone	2,00 €
Grog mit 4cl Rum	4,00 €