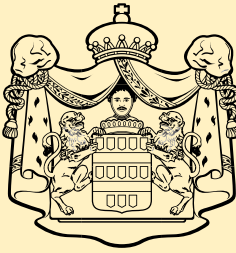


seit 1276



Gunolsteiner Hof

BAUERNHOFCAFÉ

LASSET UNS AM ALTEN

SO ES GUT IST, HALTEN!

DOCH AUF ALTEM GRUND

NEUES WIRKEN JEDE STUND!



WIR BEGRÜSSEN SIE

in unserem Bauernhofcafé auf dem Hunolsteiner Hof
Ihre Familie Binz



Hunolsteiner Hof

BAUERNHOFCAFÉ

Wir wünschen Ihnen angenehme und erholsame Stunden!



2007 wurde das Bauernhofcafé als bestes Bauernhofcafé
in Rheinland-Pfalz von der Landwirtschaftskammer RLP
mit vier goldenen Tassen ausgezeichnet.





HISTORISCHES

Der Hof gehörte bis 1953 dem Grafen Felix Maria Eduard von Hunolstein, der ihn dann seiner Enkelin Gräfin Henriette zur Hochzeit schenkte.

Die Hunolsteiner Grafen wanderten während der Reformation nach Frankreich aus, da sie katholisch bleiben wollten. Erstmals wurde das Geschlecht der Vögte von Hunolstein im 12. Jahrhundert erwähnt. Heute ist die Burg nur noch als Ruine erhalten. Sie ist aber durchaus sehenswert, mit einem tollen Blick über das Dhrontal. Die Ruine Hunolstein erreichen Sie zu Fuß vom Hof aus in ca. 15 Minuten.

Es gab immer einen Hunolsteiner Hof zur Burg, nur die Gebäude wechselten schon mal ihren Standort. Das jetzige Gebäude wurde urkundlich 1848 von den Grafen von Hunolstein aus Frankreich im damaligen Stil des Trierer Bauernhauses errichtet.

DER HUNOLSTEINER HOF

Das Anwesen wird seit 1930 von unserer Familie bewirtschaftet. Wir haben 50 ha Grünland und 20 Kühe und Rinder als Ammenkuhhaltung. Unser urgemütliches Bauernhofcafé liegt in der Nähe des schönen Dhrontals. Verbinden Sie einen Spaziergang, eine Rad- oder Reittour mit unserem Hofcafé und stärken Sie sich mit selbst gebackenem Kuchen oder herzhafter Hausmannskost!

Wo ehemals Kühe standen ist heute das urgemütliche Bauernhofcafé mit dem besonderen Ambiente. Es verfügt über 75 Innenplätze und 75 Außenplätze. Wir verwenden ausschließlich Erzeugnisse von unserem eigenen Hof, sowie von befreundeten Landwirten und Winzern.

Unser Hof ist Ausgangspunkt der Hunolsteiner Klammtour. Von hier aus können Sie kleine und große Wanderungen – auch geführte – ins Dhrontal unternehmen, sowie den gut ausgeschilderten Nahe-Hunsrück-Mosel-Radweg entlangradeln.





GETRÄNKE

BIER

Bitburger vom Fass	0,3 l.....	€ 1,80
Bitburger vom Fass	0,5 l.....	€ 3,00
Bitburger Drive, alkoholfrei, Flasche.....	0,33 l.....	€ 1,90
Paulaner Weizenbier.....	0,5 l.....	€ 3,00
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l.....	€ 3,00
Malzbier.....	0,3 l.....	€ 1,80

WEIN & SEKT

Weißwein, Mosel, lieblich.....	0,2 l.....	€ 3,00
Weißwein, Mosel, halbtrocken.....	0,2 l.....	€ 3,00
Weißwein, Mosel, trocken	0,2 l.....	€ 3,00
Roséwein.....	0,2 l.....	€ 3,00
Rotwein – Schwarzriesling trocken	0,2 l.....	€ 3,00
Glas Sekt	0,1 l.....	€ 3,00
Weinschorle, rot oder weiß.....	0,2 l.....	€ 2,50
Flasche Wein.....	0,7 l.....	€ 10,00
Flasche Sekt.....	0,7 l.....	€ 12,00

EXKLUSIVE EDELBRÄNDE & SPIRITUOSEN

Obstler	2 cl.....	€ 2,00
Williams	2 cl.....	€ 2,20
Mirabelle	2 cl.....	€ 2,20
Himbeergeist.....	2 cl.....	€ 2,20
Asbach	2 cl.....	€ 2,20
Wilddieb.....	2 cl.....	€ 2,20
Killepitsch	2 cl.....	€ 2,20

LIKÖRE

Holunderlikör.....	2 cl.....	€ 2,00
Johannisbeerlikör.....	2 cl.....	€ 2,00

KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

Tasse Kaffee.....	€ 1,70
Kännchen Kaffee	€ 3,40
Tasse Espresso – doppelt.....	€ 2,00
Tasse Kaffeecréme.....	€ 2,00
Tasse Capuccino.....	€ 2,30
Tasse Milchkaffee.....	€ 2,30
Latte macchiato	€ 2,60
Tasse Schokolade.....	€ 2,30
Tasse Espresso-Schokolade.....	€ 2,30
Glas Tee.....	€ 1,70
Kännchen Tee	€ 3,40
<i>Schwarztee, Grüner Tee, Früchte-Tee, Pfefferminztee, Rooibos-Tee von Ronnefeldt</i>	

SÄFTE & SCHORLEN

Holundersaft	0,2 l.....	€ 1,80
Himbeer-, Waldbeer- oder Holunder-Schorle.....	0,2 l.....	€ 1,60
Apfelsaft.....	0,2 l.....	€ 1,80
Apfelsaftschorle	0,2 l.....	€ 1,60
Apfelsaftschorle	0,3 l.....	€ 2,10
Apfelsaftschorle oder Viezchorle	0,5 l.....	€ 3,50
Orangensaft.....	0,2 l.....	€ 1,80
Viez.....	0,2 l.....	€ 1,80
Viez-Schorle.....	0,2 l.....	€ 1,50
Viez-Schorle.....	0,3 l.....	€ 2,20
Viez-Schorle	0,5 l.....	€ 3,50

ALKOHOLFREIES

Schwollener Sprudel	0,2 l.....	€ 1,60
Stilles Wasser	0,2 l.....	€ 1,60
Schwollener Gourmet, Flasche	0,7 l.....	€ 4,00
Cola ^{1,4,5}	0,2 l.....	€ 1,60
Cola light ^{1,4,5}	0,2 l.....	€ 1,60
Fanta ^{1,8}	0,2 l.....	€ 1,60
Sprite	0,2 l.....	€ 1,60
Cola, Fanta, Sprite.....	0,3 l.....	€ 2,20
Cola, Fanta, Sprite.....	0,5 l.....	€ 3,50



HUNSRÜCKER SCHMIEREN

Frisches Hunsrücker Brot mit Schwartenmagen oder Blut- und Leberwurst ² oder gemischt mit eingelegter Gewürzgurke und Zwiebeln	
1 Schmier.....	Portion..... € 4,00
2 Schmieren	Portion..... € 5,50
Frisches Hunsrücker Brot mit rohem Schinken ³	
1 Schmier.....	Portion..... € 4,50
2 Schmieren	Portion..... € 7,00
Frisches Hunsrücker Brot mit Gouda, Emmentaler und Camembert mit Zwiebeln und Tomaten	
1 Schmier.....	Portion..... € 4,00
2 Schmieren	Portion..... € 5,50
1 Laugenstange mit Spuntekäs ¹ und Brot.....	Portion..... € 4,50
Laugenstange.....	Stück..... € 1,00
Vesperplatte Hunolsteiner Hof Frisches Hunsrücker Brot, Hausmacherwurst, Schinken, Käse, Butter, Brot und Krautsalat ^{2,3,4}	
	€ 8,00

OFENFRISCHE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen klassisch.....	€ 7,50
<i>Schmand, Käse, Speck, Zwiebeln</i>	
Schinken-Flammkuchen	€ 7,50
<i>Schmand, Käse, Lauch und gekochtem Schinken</i>	
Thunfisch-Flammkuchen	€ 7,50
<i>Schmand, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Tomaten</i>	
Paprika-Flammkuchen	€ 7,50
<i>Schmand, Käse, Paprika, Speck, Zwiebeln, Tomaten</i>	

DEFTIGES

Warme deftige Schlachtplatte	€ 9,00
<i>Gebratener Zwiebelfleischkäse, Blut- und Leberwurst, Bratwurst, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Senf^{2,4}</i>	
Omas Kesselsülze mit Zwiebelringen	€ 8,00
<i>Remouladensoße und Bratkartoffeln²</i>	
Bauernschnitzel.....	€ 9,50
<i>mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Gartengemüse</i>	
Champignonschnitzel	€ 9,50
<i>mit gedünsteten Champignons in Rahmsoße, Bratkartoffeln und Salat</i>	
Wildschweingulasch (aus der hiesigen Jagd)	€ 13,00
<i>mit Rosmarinkartoffeln, Birne, Preiselbeeren und Salat</i>	
Grobe Bratwurst-Schnecke.....	€ 8,00
<i>mit Bratkartoffeln, Sauerkraut oder kleinem Salat</i>	
Pikanter Rindfleischsalat	€ 8,50
<i>mit Bratkartoffeln</i>	
Nudelpfanne »Hunolsteiner Hof«.....	€ 8,00
<i>hausgemachte Nudeln mit Schinken³ Zwiebeln und Pilzen in Käsesahnesoße</i>	
Gemüseteller »Gärtnerin«	€ 8,00
<i>mit hausgemachten Nudeln und Käsesoße vegetarisch</i>	
Strammer Max	€ 7,00
<i>mit Brot, rohem oder gekochtem Schinken, 3 Eiern³</i>	
Kräftige Rindfleischbrühe	€ 3,50
<i>mit Butterbällchen</i>	
Beilagensalat ^{2,4}	€ 3,00



SALATE

Kleiner Bauernsalat ^{2,3,4}	€ 5,50
Bunter Salatteller..... <i>mit gebratenen Putenstreifen</i>	€ 8,50
Hunolsteiner Bauernsalat	€ 8,00
<i>verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit frischen Kräutern, Zwiebeln, rohem Schinken, Gouda und Sahnemarinade</i>	
Mediterraner Salat <i>Blattsalate mit Thunfisch, Tomaten, Ei, Zwiebeln, Olivenöl und Essig</i>	
medium.....	€ 6,50
groß	€ 8,50
Bunter Gartensalat (vegetarisch) <i>Rohkost- und Blattsalate mit Croutons und Sahneseife</i>	
medium.....	6,00
groß	€ 8,00

PFANNKUCHEN

DEFTIG

Speckpfannkuchen	€ 7,50
<i>mit kleinem Salat³</i>	
Speck-Käsepfannkuchen.....	€ 7,50
<i>mit kleinem Salat³</i>	

VEGETARISCH

Pfannkuchen mit Champignon-Füllung.....	€ 6,50
Pfannkuchen mit Blattspinat und Käse überbacken.....	€ 6,50
Pfannkuchen mit gebackenem Camembert	€ 6,50
und Preiselbeeren	

PFANNKUCHEN

SÜSS

Pfannkuchen mit Puderzucker	€ 2,50
Pfannkuchen mit Nutella	€ 3,00
Pfannkuchen mit Birnen und Preiselbeeren	€ 6,50
Apfelpfannkuchen	€ 6,50
Apfelpfannkuchen mit Eis und Sahne.....	€ 7,50
Kirschpfannkuchen	€ 6,50
Kirschpfannkuchen mit Eis und Sahne.....	€ 7,50

KUCHEN-BÜFETT

ALLES SELBSTGEBACKEN

Plattenkuchen	Stück.....	€ 2,20
<i>Frischer Hefekuchen belegt mit Obst der Saison und »Krümmele«</i>		
Verschiedene hausgemachte Sahnetorten	Stück.....	€ 2,40
Omas Nusskuchen	Stück.....	€ 2,20
Käsekuchen	Stück.....	€ 2,20
Schlagsahne.....	Portion.....	€ 0,50



SOMMERTAGSTRÄUME

GEKÜHLTES

Milchshake.....	0,3 l.....	€ 3,50
<i>Frische Vollmilch mit Vanilleeis und Obst nach Jahreszeit</i>		
Eisschokolade		€ 3,50
<i>Kakao, Vanilleeis und Sahne</i>		
Eiskaffee.....		€ 3,50
<i>Kaffee, Vanilleeis und Sahne</i>		
Blonder Engel.....		€ 3,50
<i>Orangensaft, Sekt und Vanilleeis</i>		

EISBECHER

Hunsrückbecher.....		€ 5,00
<i>Vanille- und Erdbeereis, Kirscheis, Beerenobst, Holunderlikör und Sahne</i>		
Grafenbecher		€ 5,00
<i>Schokoladen-, Nuss- und Vanilleeis, Eierlikör, Krokant und Sahne</i>		
Amarenabecher		€ 5,00
<i>Vanille- und Kirscheis, Amarenakirschen, Likör und Sahne</i>		
Großes gemischtes Eis.....		€ 4,50
<i>mit Sahne</i>		
Großes gemischtes Eis.....		€ 4,00
<i>ohne Sahne</i>		
Kinderbecher »Kunterbunt«.....		€ 3,00
<i>verschiedene Sorten Eis, Eiswaffel, Erdbeersoße und Smarties</i>		
Kugel Eis.....		€ 0,70



FESTE FEIERN

Unser Bauernhofcafé verfügt über 75 Sitzplätze innen
und 75 Sitzplätze aussen.

Ob Taufe, Kommunion, Geburtstags- oder Jubiläumsfeiern,
Klassentreffen, Hochzeiten. Einen Anlass gibt es immer.
Sie wollen feiern? Sie können es bei uns tun!
Sprechen Sie uns an! Wir beraten Sie gerne!

FESTSCHEUNE

Der Hunolsteiner Hof ist um ein Schmuckstück
reicher geworden: Die von der Morbacher Architektin
Annette Eiden-Schuh geplante und gekonnt restaurierte
FESTSCHEUNE ist seit Mai 2010 in Betrieb.

Der ehemalige Schweinestall mit dem offenen Dachgebälk
bietet Raum für bis zu 100 Gäste — ein festliches Ambiente
für Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeste und Firmenfeiern.





ZUM MITNEHMEN

Geschenkideen aus unserem »Bauernhoflädchen«
für besondere Freunde und andere liebenswerte Menschen.
Schauen Sie sich in Ruhe um!

AUS HOFEIGENER SCHLACHTUNG

Auf dem Hunolsteiner Hof wursten wir noch selbst!
Bei uns erhalten Sie Fleisch und Wurstwaren von unserern
eigenen Tieren in kontrollierter Qualität.

Leberwurst ^{2,3}	Dose 200 g / 400 g.....	€ 2,30 / € 4,00
Blutwurst ^{2,3}	Dose 200 g / 400 g.....	€ 2,30 / € 4,00
Schwartenmagen ^{2,3}	Dose 200 g / 400 g.....	€ 2,30 / € 4,00

AUS UNSEREN STREUOBSTWIESEN

Aus dem, was wir in unserem Bauerngarten und unseren Streuobst-
wiesen ernten, stellen wir neben unseren beliebten Kuchen auch
leckere Frucht- und Gelee-Aufstriche her.

Süßer Aufstrich ²	Glas 220 g.....	€ 3,00
Holunderlikör.....	Flasche.....	€ 8,50
Johannisbeerlikör.....	Flasche.....	€ 8,50

PRÄSENTKÖRBE

Gerne stellen wir Ihnen einen unserer beliebten Präsentkörbe
für alle Gelegenheiten mit unseren eigenen Produkten zusammen
oder stellen Ihnen einen Gutschein aus. Sprechen Sie uns an!

REGIONALES

Was wir nicht selbst erzeugen, kaufen wir nach Möglichkeit von
einheimischen Landwirten und Winzern aus unserer Region hinzu.
Fleisch: Metzgerei Kneppel, Morbach; Eier: Familie Born, Odert;
Weine: Weingut Haag, Brauneberg; Mehl und Rapsöl: Steinerhof
Gerd Remmy, Hoxel; Säfte: Dagmar Beringhoff, Kasholz

Alle Preis in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoff | 3 mit Phosphat | 4 Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig | 6 Süßungsmittel | 8 Vitamin C





Hunolsteiner Hof

BAUERNHOFCAFÉ

Bauernhofcafé Hunolsteiner Hof
54497 Morbach-Hunolstein
Telefon 06533/3380 · Telefax 06533/4720
info@hunolsteiner-hof.de · www.hunolsteiner-hof.de

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Sonntag: 11:00 bis 19:00 Uhr
Montag und Dienstag: Ruhetag
Ab Mitte Januar bis Ostern: Samstag und Sonntag geöffnet

Unsere Küche ist für Sie bis 18:30 Uhr geöffnet

