



WIR BEGRÜSSEN SIE

in unserem Bauernhofcafé auf dem Hunolsteiner Hof
Ihre Familie Binz



Hunolsteiner Hof
BAUERNHOFCAFÉ

Wir wünschen Ihnen angenehme und erholsame Stunden!

**BAUERNHOFCAFÉ
HUNOLSTEINER HOF**

54497 Morbach-Hunolstein

Telefon 065 33 / 33 80 · Telefax 065 33 / 47 20

info@hunolsteiner-hof.de · www.hunolsteiner-hof.de



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 10 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 90 Innenplätze und 80 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, <i>Enthält Gerste</i>	0,3 l	€ 2,90
Bitburger vom Fass, <i>Enthält Gerste</i>	0,5 l	€ 4,30
Eifeler Landbier vom Fass von Bitburger, <i>Enthält Gerste</i>	0,3 l	€ 2,90
Eifeler Landbier vom Fass von Bitburger, <i>Enthält Gerste</i>	0,5 l	€ 4,30
Bitburger alkoholfrei, Flasche, <i>Enthält Gerste</i>	0,33 l	€ 2,90
Bitburger Radler alkoholfrei, Flasche, <i>Enthält Gerste</i>	0,33 l	€ 2,90
Benediktiner Weissbier Naturtrüb, <i>Enthält Weizen und Gerste</i>	0,5 l	€ 4,20
Benediktiner Weissbier Dunkel, <i>Enthält Weizen und Gerste</i>	0,5 l	€ 4,20
Benediktiner Weissbier alkoholfrei, <i>Enthält Weizen und Gerste</i>	0,5 l	€ 4,20
Malzbier, Flasche, <i>Enthält Gerste</i>	0,33 l	€ 2,90

WEIN & SEKT

Weißwein – Riesling, Mosel, lieblich	0,2 l	€ 5,20
Weißwein – Riesling, Mosel, halbtrocken.....	0,2 l	€ 5,20
Weißwein – Riesling, Mosel, trocken	0,2 l	€ 5,20
Weißwein – Chardonnay, Mosel, trocken	0,2 l	€ 5,70
Rotling, Mosel, lieblich	0,2 l	€ 5,20
Blanc de Noir, Mosel, trocken	0,2 l	€ 5,20
Rotwein – Schwarzriesling trocken.....	0,2 l	€ 5,20
Rotwein – Spätburgunder trocken	0,2 l	€ 5,70
Glas Sekt, halbtrocken.....	0,1 l	€ 3,60
Glas Sekt, Blanc de Blancs, trocken	0,1 l	€ 3,90
Weinschorle, rot oder weiß.....	0,2 l	€ 4,20
Flasche Wein.....	0,7 l	€ 16,00
Flasche Sekt, halbtrocken	0,7 l	€ 15,00
Flasche Sekt, Blanc de Blancs, trocken	0,7 l	€ 17,00

Alle Weine enthalten Sulfite



EXKLUSIVE EDELBRÄNDE & SPIRITUOSEN

Williams	2 cl	€ 2,80
Mirabelle	2 cl	€ 2,80
Killepitsch	2 cl	€ 2,80
Prinz Hausschnaps Marille	2 cl	€ 2,80

LIKÖRE

Holunderlikör.....	2 cl	€ 2,60
Johannisbeerlikör.....	2 cl	€ 2,60

KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

Tasse Kaffee.....	€ 2,20
Kännchen Kaffee.....	€ 4,20
Tasse Espresso – einfach	€ 2,40
Tasse Espresso – doppelt.....	€ 2,60
Tasse Kaffeecrème.....	€ 2,50
Tasse Cappuccino, <i>Enthält Milch</i>	€ 3,00
Tasse Milchkaffee, <i>Enthält Milch</i>	€ 3,00
Latte macchiato, <i>Enthält Milch</i>	€ 3,30
Tasse Schokolade, <i>Enthält Milch</i>	€ 3,00
Tasse Schokolade mit Sahne, <i>Enthält Milch</i>	€ 3,20
Tasse Espresso-Schokolade, <i>Enthält Milch</i>	€ 3,00
Tasse Espresso-macchiato, <i>Enthält Milch</i>	€ 2,60
Glas Tee.....	€ 2,90
Kännchen Tee.....	€ 4,10
<i>Schwarztee, Grüner Tee, Früchte-Tee, Pfefferminztee, Kräutertee, Kamillentee</i>	
<i>Rooibos-Tee von Ronnefeldt</i>	



SÄFTE & SCHORLEN

Holundernektar.....	0,2 l.....	€ 2,60
Holunder-Schorle.....	0,2 l.....	€ 2,30
Apfelsaft.....	0,2 l.....	€ 2,60
Apfelsaft.....	0,3 l.....	€ 3,50
Apfelsaftschorle.....	0,2 l.....	€ 2,30
Apfelsaftschorle.....	0,3 l.....	€ 3,20
Apfelsaftschorle.....	0,5 l.....	€ 4,60
Orangensaft.....	0,2 l.....	€ 2,60
Viez, <i>Enthält Sulfite</i>	0,2 l.....	€ 2,60
Viez-Schorle, <i>Enthält Sulfite</i>	0,2 l.....	€ 2,30
Viez-Schorle, <i>Enthält Sulfite</i>	0,3 l.....	€ 3,20
Viez-Schorle, <i>Enthält Sulfite</i>	0,5 l.....	€ 4,60
Traubensaft weiß.....	0,2 l.....	€ 2,60
Traubensaftschorle.....	0,2 l.....	€ 2,30

ALKOHOLFREIES

Schwollener Sprudel.....	0,25 l.....	€ 2,40
Stilles Wasser.....	0,25 l.....	€ 2,40
Schwollener Gourmet, Flasche.....	0,7 l.....	€ 5,40
Cola ^{1,4,5}	0,2 l.....	€ 2,30
Cola light ^{1,4,5}	0,2 l.....	€ 2,30
Fanta ^{1,8}	0,2 l.....	€ 2,30
Sprite.....	0,2 l.....	€ 2,30
Cola, Fanta, Sprite.....	0,3 l.....	€ 3,20
Cola, Fanta, Sprite.....	0,5 l.....	€ 4,60
Bitter Lemon.....	0,2 l.....	€ 2,50



HUNSRÜCKER SCHMIEREN

Frisches Hunsrücker Brot mit Schwartenmagen oder
Blut- und Leberwurst² oder gemischt
mit eingelegter Gewürzgurke und Zwiebeln

1 Schmier..... Portion € 7,00

2 Schmier Portion € 9,00

Enthält Weizen, Roggen und Milch

Frisches Hunsrücker Brot mit rohem Schinken³

1 Schmier..... Portion € 7,50

2 Schmier Portion € 9,50

Enthält Weizen, Roggen und Milch

Frisches Hunsrücker Brot mit Gouda, Emmentaler und Camembert
mit Zwiebeln und Tomaten

1 Schmier..... Portion € 7,50

2 Schmier Portion € 9,50

Enthält Weizen, Roggen und Milch

OFENFRISCHE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen klassisch..... € 8,50

Schmand, Käse, Speck, Zwiebeln

Schinken-Flammkuchen € 8,50

Schmand, Käse, Lauch und gekochtem Schinken

Paprika-Flammkuchen € 8,50

Schmand, Käse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten

Veganer Gemüseflammkuchen..... € 9,50

Mit 7 Gemüsesorten und Sojacreme, laktosefrei

Alle Flammkuchen enthalten Weizen und Milch



DEFTIGES

- Warme deftige Schlachtplatte € 15,00
*Gebratener Zwiebelfleischkäse, Blut- und Leberwurst,
Bratwurst, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Senf^{2,4}; Enthält Senf*
- Omas Kesselsülze mit Zwiebelringen € 12,00
Remouladensauce und Bratkartoffeln²; Enthält Senf, Ei und Milch
- Bauernschnitzel € 14,00
*mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Beilagensalat;
Enthält Weizen, Ei und Milch*
- Champignonschnitzel € 14,00
*mit gedünsteten Champignons in Rahmsauce,
Bratkartoffeln und Salat; Enthält Weizen, Ei und Milch*
- Senioren-Schnitzelteller € 11,50
- Kinderschnitzel € 7,50
mit Bratkartoffeln und Ketchup; Enthält Weizen, Ei und Sellerie
- Gekochtes Rindfleisch € 15,00
*dazu Remouladensauce, Speckbohnen und Bratkartoffeln;
Enthält Milch und Sellerie*
- Gekochtes Rindfleisch € 12,50
als Seniorenteller; Enthält Milch und Sellerie
- Pikanter Rindfleischsalat
mit Brot € 11,50
mit Bratkartoffeln € 12,50
- Pikanter Wurstsalat
mit Brot € 10,50
mit Bratkartoffeln € 11,50
- Bandnudeln mit Zitronen-Schmand-Sauce (vegetarisch) € 11,50
mit Broccoli, Kirschtomaten und Parmesan; Enthält Weizen, Ei und Milch



KLEINIGKEITEN

- Strammer Max € 10,00
mit Brot, rohem oder gekochtem Schinken, 3 Eiern³;
Enthält Weizen, Roggen und Ei
- Drei Spiegeleier (vegetarisch) € 10,50
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat; Enthält Milch
- Portion Bratkartoffeln € 4,50
vegan, Laktose- und Glutenfrei

SALATE



- Beilagensalat^{2,4} € 4,50
Enthält Milch
- Bunter Salatteller € 12,00
mit gebratenen Putenstreifen; Enthält Milch
- Hunolsteiner Bauernsalat
verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit frischen Kräutern, Zwiebeln,
rohem Schinken, Gouda und Sahnemarinade; Enthält Milch
- klein € 8,00
groß € 10,50
- Mediterraner Salat
Blattsalate mit Thunfisch, Tomaten, Ei, Zwiebeln, Olivenöl und Essig;
Enthält Senf und Ei
- klein € 8,00
groß € 10,50
- Bunter Gartensalat (vegetarisch)
Rohkost- und Blattsalate mit Ziegenkäse und Sahneseife; Enthält Milch
- klein € 8,00
groß € 10,50



PFANNKUCHEN

DEFTIG

Speckpfannkuchen € 10,50
mit kleinem Salat³

Speck-Käsepfannkuchen..... € 11,00
mit kleinem Salat³

VEGETARISCH

Pfannkuchen mit Champignon-Füllung..... € 8,50

Pfannkuchen mit Blattspinat und Käse überbacken..... € 8,50

Alle Pfannkuchen enthalten Milch, Ei und Weizen

SÜSS

Pfannkuchen mit Puderzucker..... € 4,00

Pfannkuchen mit Zimt und Zucker..... € 4,00

Pfannkuchen mit Nutella; *Enthält Haselnüsse und Soja*..... € 5,00

Apfelpfannkuchen € 7,00

Apfelpfannkuchen mit Eis und Sahne..... € 8,50

Alle Pfannkuchen enthalten Milch, Ei und Weizen



KUCHEN-BÜFETT

– Bitte am Kuchenbuffett aussuchen –

ALLES SELBSTGEBACKEN

- Verschiedene hausgemachte Sahnetorten Stück € 3,30
Enthalten Weizen, Milch und Ei
- Käsekuchen Stück € 2,90
Enthält Weizen, Milch und Ei
- Hefekuchen belegt mit Obst der Saison und »Krümmele« Stück € 2,90
Enthält Weizen, Milch und Ei
- Schlagsahne Portion € 0,80
Enthält Milch

SOMMERTAGSTRÄUME

GEKÜHLTES

- Eisschokolade € 3,80
Kakao, Vanilleeis und Sahne; Enthält Milch
- Eiskaffee € 3,80
Kaffee, Vanilleeis und Sahne; Enthält Milch



SOMMERTAGSTRÄUME

EISBECHER

Hunsrückbecher	€ 6,30
<i>Vanille- und Erdbeereis, Kirscheis, Beerenobst, Holunderlikör und Sahne</i>	
Grafenbecher	€ 6,30
<i>Schokoladen-, Vanille-, Champagner-Trüffel- und Haselnuss-Krokanteis, Eierlikör, Krokant und Sahne; Enthält Haselnuss und Ei</i>	
Amarenabecher	€ 6,30
<i>Vanille- und Kirscheis, Amarenakirschen und Sahne</i>	
Karamellbecher	€ 6,30
<i>Vanille- und Haselnuss-Krokanteis, verschiedene Nüsse, Karamellsauce und Sahne; Enthält Hasel- und Walnuss</i>	
Großes gemischtes Eis	
mit Sahne	€ 5,20
ohne Sahne	€ 4,40
Kinderbecher »Kunterbunt«	€ 4,00
<i>verschiedene Sorten Eis, Eiswaffel, Erdbeersoße und Smarties; Enthält glutenhaltiges Getreide</i>	
Kugel Eis	€ 1,10
<i>Unsere Sorten zur Wahl: Schokolade, Vanille, Erdbeer, Amarena-Kirsch, Haselnuss-Krokant, Champagner-Trüffel</i>	

Alle Eisbecher enthalten Milch



ZUM MITNEHMEN

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

WURSTSPEZIALITÄTEN

Bei uns erhalten Sie Wurstwaren von unserern eigenen Tieren
in kontrollierter Qualität. Unsere Wurstspezialitäten werden von
der Metzgerei Kneppel in Morbach produziert.

Leberwurst ^{2,3}	Dose 200 g / 400 g	€ 2,80 / € 4,80
Blutwurst ^{2,3}	Dose 200 g / 400 g	€ 2,80 / € 4,80
Schwartenmagen ^{2,3}	Dose 200 g / 400 g	€ 2,80 / € 4,80

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	€ 3,70
Holunderlikör	Flasche	€ 9,00
Johannisbeerlikör	Flasche	€ 9,00



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;

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

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Sommer 1. April bis 31. Oktober

Mittwoch bis Sonntag von 11.00 bis 19.00 Uhr
Unsere Küche ist für Sie bis 18.00 Uhr geöffnet

Winter 1. November bis 31. Dezember

Mittwoch bis Sonntag von 11.00 bis 18.00 Uhr
Unsere Küche ist für Sie bis 17.00 Uhr geöffnet

1. Januar bis 31. März ist in der Woche geschlossen.

Samstag und Sonntag von 11.00 bis 18.00 Uhr geöffnet.

Montag und Dienstag Ruhetag!



FESTE FEIERN

Unser Bauernhofcafé verfügt über 90 Sitzplätze innen
und 80 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 80 Gäste — ein festliches Ambiente für Hochzeiten, Geburtstage,
Familienfeste und Firmenfeiern.