

IMMER EINE GUTE ZEIT

Feuer & Flamme

Mit dem Bau unserer neuen Grillhausküche geht's von April bis Oktober heiß her. Handgemachte Feuer Fladen aus unserem Steinofen und saftige Steaks und Burger vom Lavasteingrill heizen euch richtig ein und lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Genießt unsere regionale Küche auf unserer Terrasse mit leckeren kühlen Drinks und lasst euch die Sonne ins Gesicht scheinen.

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.

Und jetzt viel Spaß!

Steffen
Sven & Lucas

FEUER FLADEN

Handgerollter Hefeteig aus regionalem Weizenmehl in bester „Demeter-Qualität“ von der Teichmühle Winzenburg. Frisch belegt mit ganz viel Geschmack aus unserer Heimat. Ab in den Steinofen und Feuer frei!

FISCHE BRIESE

Sommerhonig Senf Creme | geräucherte Winzenburger Quellforellenfilets |
frischer Blattspinat | rote Zwiebeln
23,90 € | klein 20,90 €

RUPFHUHN

Paprika Chili Knoblauch Creme | gerupfte ofengegarte Hähnchenbrust | Frühlingszwiebeln
17,90 € | klein 15,90 €

SONNENBRAND

Paprika Chili Knoblauch Creme | scharfe Chili Salami vom Leine Bergland Schwein |
eingelegte Chilis | Spitzpaprika | Frühlingszwiebeln
19,90 € | klein 17,90 €

ECHT SCHAF

Kräuter Frischkäse Creme | handgemachter Bethelner Schafskäse |
frischer Blattspinat | Hermanns Tomaten
22,50 € | klein 20,50 €

NATURTALENT

Süßkartoffel Creme | Kichererbsen | frischer Blattspinat | Paprika | Hermanns Tomaten | Zwiebel Mix
16,50 € | klein 14,50 €

SCHWEIN GEHABT

Kräuter Frischkäse Creme | saftig - würziges Zwiebelbauchfleisch vom Leine Bergland Schwein
18,90 € | klein 16,90 €

Zu allen Feuer Fladen gibt's marinierten Zupfsalat und gerösteten Sesam.
Übrigens: Kleine Feuer Fladen eignen sich perfekt als Vorspeise zum Teilen.

HEIßES EISEN

Saftige Steaks vom Lavasteingrill mit saugeiler Kräuter Zwiebel Butter und Lieblingsbeilage

NEU & GANZ ANDERS!

SCHULTERDECKEL VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

200g | 24,50 €

300g | 26,90 €

Absoluter Geheimtipp vom Fleischermeister Robin Hankel!
Super zart und wunderbar saftig und aromatisch.

STEAK AUS DER HOHEN RIPPE VOM BANTELNER JUNGBULLEN

Klassisches Rib Eye Steak | mit Fettauge

300g | 35,50 €

TOMAHAWK STEAK VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

300g mit langem Knochen | 28,50 €

HÄHNCHEN STEAK „KRÄUTER CHILI KNOBLAUCH“

aus der Brust

250g | 22,50 €

Wählt eure Lieblingsbeilage

- ♥ Grillknolle vom Klostergut Sorsum
- ♥ Gegrillte Süßkartoffel von Vorstadtgemüse
- ♥ Handgerolltes Knoblauch Flambrot aus unserem Steinofen

- ♥ Knackig frischer Grünzeug - Rohkost - Kräuter – Mix
mit hausgemachtem Bültumer Naturjoghurt Honig Senf Dressing
oder Kräuterdressing auf Essig-Öl Basis mit Leinetaler Essig | 5,90 €

GRÜNZEUG

Knackig. Frisch. Bunt. Gesund.

LIEBLINGSSALAT

Knackiger Rohkost-Grünzeug-Mix | gerösteter Sesam | gegrillter Pfirsich | handgerolltes Flammbrötchen
16,90 € | klein 14,50 €

Wählt euer Lieblingsdressing

Bültumer Naturjoghurt Honig Senf oder Kräuter Dressing auf Essig-Öl-Basis

Oben drauf

„Hähnchensteak“ Kräuter Chili Knoblauch | 150g

5,50 €

100g cremiger Hoftaler Käse von der Hofmolkerei Niehoff aus Bültum

6,90 €

100g handgemachter Bethelner „Echt Schaf“ Schafskäse

7,90 €

WASSER MARSCH

Fangfrische Quellwasserforelle aus Winzenburg

NUR freitags und samstags!

GANZE WINZENBURGER QUELLWASSER FORELLE

Ca. 400g | Zitrone | Osterberg Remouladensauce |
Gurken Dill Salat | handgerolltes Knoblauch Flammbrötchen aus dem Steinofen
28,50 €

ZÜNDSTOFF

Der Sommer schreit nach Bratwurst und Sonne!

GRILLHAUS WURST

160g gegrillte regionale Bratwurst vom Leine Bergland Schwein | Osterberg Currysauce & Pulver
süß-saurer Rotkrautsalat | Zwiebel Mix | handgerolltes Flammbrötchen aus dem Steinofen
14,50 €

BURGER

Hausgemacht. Saftig. Zum Reinbeißen lecker.

ORIGINAL OSTERBERG

170g frisches saftiges Hack vom Jungbullen | hausgebackenes Sesambrötchen
Grünzeug | Steffen's Burger Sauce | Hermanns Tomate | Gewürzgurke | Röstzwiebeln
19,50 €

BRAU DICH!

0,33l Hildesheimer Kellerpils + Original Osterberg Burger
22,00 €

WÜRZGOCKEL

170g gerupfte ofengegarte Hähnchenbrust | hausgebackenes Sesambrötchen
Grünzeug | Salatgurke | Zwiebel Mix | Paprika Chili Knoblauch Creme
18,50 €

NATURGENUSS

100% vegan & handgemacht

170g Linsen Möhren Taler | hausgebackenes Mohnbrötchen
Hermanns Tomate | Salatgurke | Zwiebel Mix | Grünzeug | Süßkartoffel Creme
17,50 €

Wählt eure Lieblingsbeilage

- ♥ Grillknolle vom Klostergut Sorsum oder gegrillte Süßkartoffel von Vorstadtgemüse

Zu eurer Lieblingsbeilage

gibt's Kräuter Frischkäse Creme mit Frühlingszwiebeln
oder beim Naturgenuss Burger unseren veganen Soja Dip mit Kräutern

Da passt noch was drauf

- ♥ 50 g cremig geschmolzener Hoftaler Käse von Niehoff aus Bültem | 3,50 €
 - ♥ zart geschmolzener Cheddar Käse | 1 €
- ♥ kross gegrillter geräucherter Bauchspeck vom Leine Bergland Schwein | 3,90 €
 - ♥ feurig eingelegte Chilischoten | 2 €

HITZEFREI

Wer mit dem Feuer spielt braucht auch mal eine Abkühlung

MUH VON DER KUH

Bültumer Naturjoghurt Eis | gegrillter Pfirsich | Butter Vanille Streusel | weiße Schokolade
10,50 €

KUGELRUND

Unsere selbstgemachte Eiscreme gibt´s als besonders große Kugel
mit hausgebackenen marmorierten Heidesand Plätzchen
4,90 €

jede weitere Kugel
3,50 €

UNSERE FRÜHLINGS EIS SORTEN

Bourbon Vanille
Bültumer Naturjoghurt
Pfirsich Sorbet
Zartbitter Schokolade

MACH DIE KUGEL RUNDER

- ♥ 4 cl Regionaler Eierlikör vom Eierhof Lüddeke | 3,30 €
- ♥ hausgemachte Schokoladen – Kaffee Likör Sauce | 3,90 €
- ♥ Frisch geschlagene Sahne mit einem Hauch Bourbon Vanille | 2,90 €

DES WEITEREN

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

- ♥ Knackig frischer Grünzeug Rohkost Mix | 5,90 €
 - ♥ Mehr Sauce / Creme | 1,80 €
- ♥ Mehr handgerolltes Flambrot aus unserem Steinofen | 3,20 €
 - ♥ Extra hausgemachte Remoulade | 1,80 €
 - ♥ Extra Kräuter Zwiebel Butter | 1,80 €
 - ♥ Extra Grillknolle oder gegrillte Süßkartoffel | 3,50 €

OHNE EUCH WÜRDE DAS HIER NICHT KLAPPEN

Unsere Lieferanten aus der Region

NEU!



Niehoffs Hofmolkerei

Bültum, Niedersachsen | seit 2016

Ein kleiner Familienbetrieb mitten im beschaulichen Bültum im schönen Ambergau. Aus frischer Kuhmilch wird seit 2016 auf dem traditionellen Hof von 1857 echter Naturgenuss hergestellt. Cremiger Joghurt, handgemachter Hoftaler Käse und feiner Frischkäse werden liebevoll zubereitet. Mit viel Leidenschaft, Herzblut und aus Überzeugung!

TEICHMÜHLE WINZENBURG

Die Geschichte der Teichmühle geht 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 zuliefernden 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.

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 in Bio Qualität angebaut. Regional. Saisonal. Lecker.

LANDSCHLACHTEREI HANKE

Der Betrieb versorgt uns mit bestem Fleisch und Spezialitäten vom Leine Bergland Schwein, Braunviehrindern aus Banteln und frischem Wild- und Kalbsfleisch. Bewusst mit Lust genießen – denn Fleisch muss von Hanke sein!

HONIGMANUFAKTUR EGGERS

Noch näher geht's nicht. Nur ein paar Meter von unserer Sonnenterrasse entfernt summten fleißige Bienen und sammeln auf unserer Wiese ihre Blütenpollen ein. Die Honigmanufaktur aus Himmelsthür 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.

ECHT SCHAF HOFKÄSEREI – FAMILIE BERGMANN

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 – FAMILIE SANDER

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!

EIERHOF GROß LAFFERDE - FAMILIE LÜDDEKE

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

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. Genießt frische regionale Gänse bei uns zum St. Martinstag oder zu Weihnachten.

LEINETALER ESSIGE – PETRA SIEGERT

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

OBSTBAUER VORNFETT

Tina und Michael Vornfett aus dem schönen Einum liefern uns knackige Äpfel und saftige Birnen. In den Sommermonaten freuen wir uns außerdem auf Kirschen, Mirabellen, Renekloden, Quitten und Zwetschgen.

LANDBÄCKEREI GRUBE

Die Traditionsbäckerei von Markus Grube legt Wert auf echte Handarbeit und Nähe zur Region. Für unser reichhaltiges Frühstücksbuffet bekommen wir vom Familienbetrieb aus Deinsen knackige Brötchen & frisches Sauerteigbrot. Bei Tagungen und Trauerveranstaltungen gibt's frisch gebackene Kuchen. Aus Liebe zum Handwerk.

H(EI)NDE – TIMO NIKIAS GRÄEN

Aus dem „Ei vom glücklichen Huhn“ werden für uns tolle Nudeln hergestellt die wir vereinzelt in unsere Angebote einfließen lassen. Durch die Freilandhaltung im Hühnermobil wird eine artgerechte Haltung garantiert und damit eine perfekte Qualität gewährleistet.
Timo legt viel Wert auf Qualität und das schmeckt man auch!

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.

VORSTADTGEMÜSE FAMILIE HESSE

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.



AUCH NOCH GUT ZU WISSEN

Falls noch irgendwas unklar ist

Unsere Gerichte gibt's auch für zu Hause (außer Dessert, das schmilzt)
in naturbelassenem Einweg- oder pfandpflichtigen Mehrweg Geschirr.

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.