

1880

Bauernstube

# Schenken-Küche



*Ihr rustikales Lokal für Familienfeiern  
und Ausflüge im Weserbergland.*

*Wir bieten Ihnen drei Festsäle  
mit Platz für bis zu 300 Personen.*

*Gesellschaftskarte ab 10 Personen*  
Wir bitten Sie, aus dieser Karte einheitlich zu wählen!

# Lieber Gast,

willkommen in unserer Bauernstube  
Schenken-Küche.

Seit fast 200 Jahren leben und arbeiten in  
diesem alten Fachwerkhaus bodenständige,  
naturverbundene Menschen. Eine gesunde,  
deftige und nicht zuletzt herzhafte Kost,  
gab ihnen die Kraft, ihr Leben zu meistern.

Ur-Großmutter wußte genau, womit sie  
ihre Lieben verwöhnen konnte.

Aus ihrem alten Kochbuch haben wir für  
Sie – lieber Gast – die schmackhaftesten  
Gerichte ausgewählt.

Auch wir bemühen uns, genau so ur-  
sprünglich und gesund für Sie zu kochen.  
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
und angenehme Stunden in unserem Haus.

Ihre Familie Böger



## Urgroßvater



erzählte sehr oft von dem großen Festschmaus, als er Urgroßmutter heiratete. In der großen geräumigen Deele bogen sich die Tische unter den Schüsseln und Platten

**zarter Hirschbraten**  
mit Preiselbeer- und Mandarinensoße, Kartoffelbeilage, Rotkohl, Gemüseplatte und grünen Salaten, dazu Preiselbeersahne.

€ 13,90

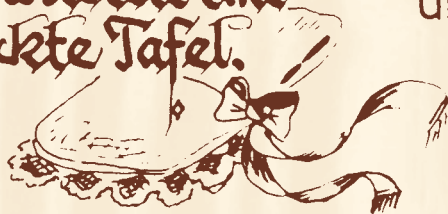
Als das erste Kind zum Taufstein getragen wurde, kamen alle Verwandten und Freunde.

Auf sie wartete eine reich gedeckte Tafel.

## saftiger Rinder- und Schweinebraten

leckere Soßen mit Pilzen, große Gemüseplatten, Rohkostsalaten und Kartoffelbeilage.

€ 13,40



Essen wie vor 100 Jahren

Die Familie wuchs und wuchs in den folgenden Jahren

und das Haus mußte größer werden.

Beim Richtfest gab es herzhaftes aus der Holzmolle.

Genau so deftig ist es auch noch heute!

## gebackener Hinterschinken vom Schwein

in Wildbeerensauce, dazu acht verschiedene Rohkostsalate, Bratkartoffeln und frisches Bauernbrat, vor dem Essen flambiert:

€ 11,50

Nachtisch  
Tagesdessert

Ur-Großvater  
war ein  
leidenschaftlicher  
Jäger und wilderte,  
wie alle Dorfbewohner,  
in den nahen Wäldern.  
Für ihren Wildschwein-  
braten hatte Oma ein  
besonderes Rezept.

### ...kräftiger Wildschweinbraten

in brauner Soße  
mit Champignons, mit Apfelrotkohl  
Gemüseplatten, vielerlei Salaten,  
Preiselbeersahne,  
und Kartoffelbeilage

€ 13,90



Besonders stolz war  
Ur-Großvater auf seinen  
prächtigen Bullen Robert.  
Das Schlachtfest ging Ur-  
Großvater nahe - doch die  
saftigen Steaks auf dem  
Grill ließen ihn  
den Kummer vergessen.

### ... große saftige Rindersteaks

mit scharfer Pfeffersauce  
und Kräuterbutter,  
viele Gemüse, frischen Salaten,  
Kroketten und Pommes-frites.

€ 14,90



Die Ernte bedeutete  
für die ganze Familie  
harte Arbeit.

Abends verwöhnte  
Ur-Großmutter alle  
mit gutem Essen.

Was die Ernte gut  
und trocken eingebracht  
wurde der Kranz für das  
Erntedankfest gewunden.  
Aus Großmutter's Küche  
kamen Wohlgerüche.

### Zwiebelbraten vom Schwein

Apfelrotkraut und  
Kartoffelknödel  
mit deftiger Soße

€ 8,90

Schweinefilet im Blätterteig  
mit brauner Soße und Sauce-  
Hollandaise, gegrillten Tomaten,  
leckeren Gemüseplatten,  
vielen frischen Salaten  
und Kartoffelbeilage

€ 13,90



Besonders stolz waren unsere Ur-Großeltern als einer der Söhne Oberförster wurde. Bei diesem besonderen Anlaß wurden alle Freunde der Familie zu einem gemütlichen Essen eingeladen.



### ...herzhaftes Wildragout

mit Kartoffel-Kroketten, Apfelrotkohl und Rosenkohl,

€ 8,90

Wenn der Herzog von Corvey zur Treibjagd blies, war Ur-Großvater stets dabei. Für die Jagdgesellschaft kochte Oma einen deftigen Jägerkopf.



...deftiges Rind- und Schweinegulasch mit vielen frischen Pilzen und Zwiebeln, Kartoffeln, Nudeln und frischen Salaten.

€ 8,40

An besonders kalten Wintertagen hockten die Kinder eng um den warmen Kamin. Oma servierte dann ihre knusprige Spezialität:



...große Schweinshaxe mit Sauerkraut, Speck-Kartoffeln und Röstzwiebeln.

€ 9,40

Wenn die Kirchturmglöcker das neue Jahr verkündeten, saß man in trauter Runde in der Deele. Es wurde kräftig gefeiert. Dazu gehörte natürlich auch ein Festmahl.



### ...gebratenes Rostbeef

in herzhafter Apfelsauce, Maccire-Kartoffeln, Apfelrotkohl und Eichenblattsalat.

€ 13,90



Jedes Jahr  
im Mai  
kam der Kükenkerl,  
Ur-Großmutter  
kochte Ihm ein sehr  
leckeres Essen, denn  
dann durfte sie aus  
seinen Kiepen die  
kräftigsten Hennen  
aussuchen.

## Krüstchen

2 kleine Schnitzel  
vom Schwein  
mit brauner Soße,  
Pilzen und Spargel,  
frischen Salaten  
und Kroketten.

€ 8,80

Es gab eine Zeit, in der  
Hauschlachten  
verboten war. Doch  
Großmutter fand eine  
List: Sie versteckte  
den saftigen Braten  
in Brotteig.

## Schweinesaftbraten im Brotteig

zu würziger Zwetschgensoße  
Back-Kartoffeln  
mit Kräuterquark  
und Jägerkohl.

€ 9,40

Aus der Not  
wurde eine Tugend,  
die Familie war  
begeistert. Und  
Oma schrieb ein  
weiteres Rezept in  
ihr großes Kochbuch



## Schweinerücken im Brotteig

mit Kräutersoße,  
Folienkartoffeln  
und Speck-Kartoffeln  
mit vielen frischen  
Salaten und Brot.

€ 11,90

Im Sommer  
freute Großvater  
sich immer  
wenn Großmutter  
ihm mal was Herzhaftes  
als Vesper  
auf's Feld brachte

## Bauernbrotzeit

gemischte Hausmacher-  
Schlachteplatte  
Bauernschinken, Mettwurst,  
Sülze, Blutwurst, Leberwurst  
und gemischte Salate.

€ 6,90



Auf sein Lieblingsessen  
musste Opa jedoch  
immer bis zum ersten  
Frost warten.  
Erst dann schmeckte  
der Grünkohl richtig

...schmackhafter,  
deftiger Grünkohl  
mit geräuchertem  
Bauchfleisch und  
Bregenwurst, Kartoffeln.

€ 8,50



So köstlich auch  
Oma's Gerichte  
auch sind,  
auf eine Spezialität  
mussten unsere Vorfahren  
verzichten.  
Doch Ihnen lieber Gast,  
bieten wir in der  
Spargelzeit  
ein Schlemmermahl

...frischer Spargel  
mit gebräunter Butter  
und Sauce  
hollandaise  
mit Petersilienkartoffeln  
und grünen Salat

mit gekochten und rohen Schinken  
oder mit Schweinesteak  
oder mit Kalbssteak.

€ \_\_\_\_\_





**F**ür Ihre kleinen  
oder großen Feste,  
kochen wir für Sie liebe Gäste  
aus **Urgroßmutter's Kochbuch**  
auch herzhafteste deftige Suppen  
und leckere Nachspeisen:

Klare Rindersuppe  
mit kräftiger Einlage

€ 2,30

Wildrahmsuppe  
mit Sahnehaube

€ 2,30

Schinkencremesuppe  
mit geräuchertem Schinken  
und frischen Kräutern

€ 2,20





# Deserts



Bratapfel  
mit Vanillesoße  
Eis und Apfelschnaps

€ 2,70

Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren,  
Kirschen oder Schokoladensosse

€ 2,70

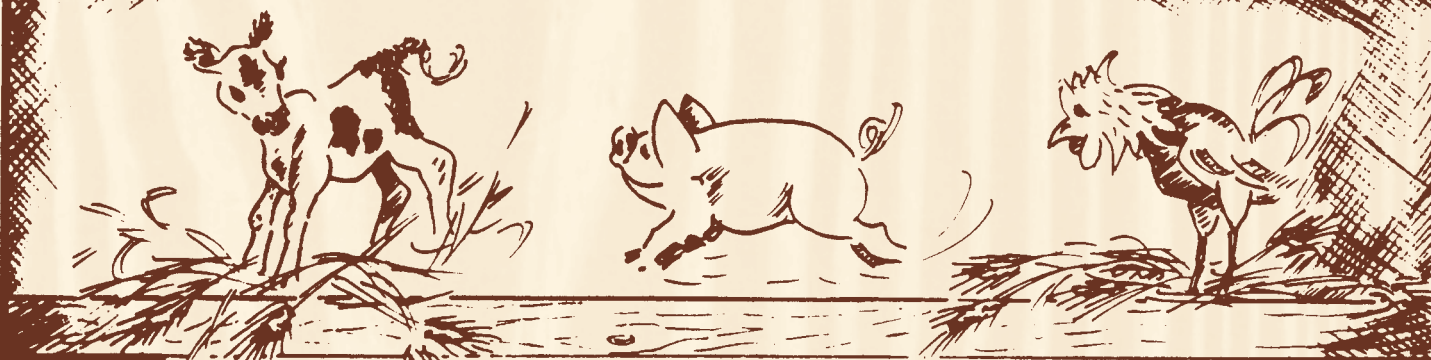
...hausgemachte  
Karamelspeise

€ 2,50

Als ganz besondere Erfrischung  
Zitroneneis mit Sekt

€ 3,00





Nach dem üppigen Mahl  
soll die Geselligkeit  
nicht zu kurz kommen!

In Bauernkitteln  
und Holzschuhen  
wird zünftig in der Deele  
getanzt und gefeiert.

Als kleinen Happen zwischendurch  
empfehlen wir: Frisches Bauernbrot  
mit würzigem Griebenschmalz



# Liebe Kaffeegäste

## Frische Waffeln aus Omas Eisen

womit Sie ihre Familie, die Verwandten und Freunde am Nachmittag verwöhnte. Diese Leckereien möchten wir auch Ihnen anbieten. Mit ihrem alten Waffeleisen backete sie frische, knusprige Köstlichkeiten - genau so halten wir es noch heute.

Große Portion Waffeln  
mit heißen Kirschen u. Sahne € 2,90

Waffeln mit Vanille Eis  
heiße Kirschen u. Sahne € 3,40

Kleine Portion Waffeln  
mit heißen Kirschen u. Sahne € 2,10

Apfelstrudel  
mit Eis und Vanillesoße € 3,50

Kännchen Kaffee € 3,20  
Kännchen Tee € 3,20

Tasse Kaffee € 1,70  
Kännchen Kakao € 3,20

Tasse, Kakao mit Sahne € 1,80



Wir würden uns freuen, wenn es Ihnen bei uns gefällt.

# So finden Sie uns:



**P**

GPS-Koordinaten:  
51.79032°, 9.29793°

Bitte diese  
Zufahrtsstraße  
benutzen



**Bauernstube**

**Schenken-Küche**

37671 HÖXTER-Ovenhausen  
Kapenberg 6

Telefon: 05278/889 · Telefax: 05278/639  
[www.schenken-kueche.de](http://www.schenken-kueche.de)

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag jeder Zeit auf Anmeldung  
Samstag 12:00 Uhr bis Ende offen  
Sonntag 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr