

Bauernhaus Kurier

Aktuelle Schlemmernachrichten aus dem "Bauernhaus"
überparteilich • gaumenfreundlich • unabhängig



Zwischendurch

Für den kleinen Hunger

- Soljanka** ^{(3) (C) (D)}
nach Art des Hauses **3,60 €**
- Gulaschsuppe** ^{(3) (D)} **3,60 €**
- Rührei** ^(B)
mit Toast und Butter **3,50 €**
- Strammer Max** ^{(3) (7) (B) (D)}
Schinken auf Brot mit Spiegelei **5,50 €**
- Salatteller klein**
Salate der Saison **3,80 €**
- Salatteller groß**
Salate der Saison **6,10 €**
- Unsere Salate gibt's nach Wahl mit Schinken** ^{(3) (6) (7)}, **Käse** ^{(2) (3) (C)}
Schafskäse "Balkan" oder Dressing French ^{(B) (C) (D) (E)}

Liebe Gäste!

Unsere Plätze im Garten sind bei schönem Wetter geöffnet!



Aus der Bauernküche

- 2 Spiegel- oder Rühreier** ^(B)
mit hausgemachtem Kartoffelsalat nach altem Familienrezept, dazu ein kleiner Salat ^(C) **6,10 €**
- Bauernplatte** ^(B)
Bratkartoffeln mit Spiegel- oder Rührei, dazu ein Salatteller ^(C) **6,10 €**
- Bauernfrühstück** ^{(B) (D)}
nach Art des Hauses mit gewürfeltem Schinken ^{(3) (6) (7)}, dazu ein Salatteller ^(C) **8,10 €**
- Grillteller "Bauernhaus"**
Drei Steaks ⁽³⁾ mit Bratkartoffeln und kleinem Salatteller ^(C) **10,90 €**
- Dorfplatte**
Bratkartoffeln mit Sauerfleisch, Remouladensoße und kleinem Salatteller ^{(2) (7) (C)} **9,10 €**

Aktuelle Angebote entnehmen Sie bitte unserer Tafel. Auf Wunsch servieren wir auch Pellkartoffeln oder Kartoffelbrei und kleine Portionen.



Kinderkarte

Für unsere kleinen Gäste

- Bambi** ^(C)
Milchreis mit Zimt und Zucker und Obstkompott mit Früchten der Saison **3,50 €**
- Dagobert**
Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Zucker **4,20 €**
- Asterix** ^{(2) (7) (C)}
kleines Steak mit Gemüse und Kartoffelbrei **6,30 €**



Desserts, Süßes

Was Leckeres danach

- Eistörtchen**
Kirsch-Vanille ^{(7) (C)}, auch für Diabetiker **3,80 €**
- Rote-Beeren-Grütze**
mit Vanillesoße ^{(7) (C)} **3,50 €**
- Heiße Himbeeren**
mit Vanilleeis und Sahne ^{(2) (C)} **3,80 €**
- Gemischter Eisbecher**
mit Früchten und Sahne ^{(2) (C)} **3,80 €**
- Eisbecher**
mit Früchten und Alkohol ^(C) **5,00 €**



Kuchen

nach altem Rezept

- Hefekuchen mit Streusel** ^(A)
Hefekuchen mit Obst der Saison ^(A)
Topfkuchen ^{(A) (B) (C) (E)} **Stück 1,50 €**
- Unser Team wünscht Ihnen im traditionsreichen Bauernhaus einen angenehmen Aufenthalt. Wenn Sie Fragen, Anregungen, Wünsche haben, zögern Sie nicht unsere Mitarbeiter anzusprechen.
 Marianne Niekrenz
 www.bauernhaus-biestow.de

Kleine Chronik

Im Jahre 1632 wurde das alte, ursprüngliche Bauernhaus als Fachwerkhaus gebaut und diente als Bauernhof. 1907 eröffnete ein gewisser Karl Düwel eine Gaststätte.

Der Rostocker Anzeiger vom 30. 6. 1907 (Fundchronik Krause) vermeldete:

"Den geehrten Herrschaften empfehle zu Ausflügen mein neu eröffnetes Restaurant 'Bauernhaus' in Biestow. Großer Garten mit Veranda. Ausschank von alkoholfreien Getränken, Kaffeekochen gestattet Karl Düwel"

Seit 1908 befindet sich das Bauernhaus im Besitz der Familie Niekrenz. Im Rostocker Anzeiger vom 4. 5. 1913 (Fundchronik Krause) war zu lesen:

"Biestow. 'Restaurant zum alten Bauernhaus'. Empfehle meinen schattigen Garten für Ausflügler zur gefälligen Benutzung. Kaffee und Kuchen. Niekrenz."

Für das Jahr 1913 notierte Ludwig Krause, Zweiter Stadtarchivar Rostocks:

"Niekrenz betreibt auch eine Gärtnerei, deren Produkte er nach Rostock absetzt. Er hat gute Sachen und ist nicht teuer, daher hat er für Gartenfrüchte, Gemüse, Blumen etc. in der Stadt reichlich Kunden. Er hat ja übrigens nicht bloß alkoholfreie Getränke, sondern auch Bier, Schnaps etc."

Am 24. April 1928 brannte das alte rohrgedeckte Bauernhaus völlig nieder. Der Rostocker Anzeiger vom 26. 4. 1928 schrieb:

"Am Dienstag Mittag brannte in Biestow die bekannte Gastwirtschaft 'Zum alten Bauernhaus' total nieder. Vom Amt Rostock wurde die Satower Motorspritze eingesetzt. Mit Hilfe dieser und der umliegenden, auch an der Brandstätte erschienenen Wehren konnte das Feuer auf seinen Herd beschränkt und die umliegenden mit Stroh gedeckten Gebäude geschützt werden. Ein Teil der Lebensmittel, Fleischwaren und Vieh wurde gerettet."

Bereits am 29. 5. 1928 wurde mit dem Wiederaufbau begonnen. Landwirtschaft und Gaststätte liefen parallel.

1984 wurde das Bauernhaus geschlossen und im Juni 1997 wiedereröffnet.

Ihre Familienfeier?

Kein Problem!

Von 2 - 60 Personen ist alles machbar. Sprechen Sie mit uns.

Menüs

ob Rind, Schwein, Fisch...
 Kalte und warme Büfets werden hier im Hause nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

(1) mit Koffein • (2) mit Farbstoff
 (3) mit Konservierungsmittel • (4) chininhaltig
 (5) mit Süßungsmittel • (6) mit Geschmacksverstärker
 (7) mit Antioxydationsmittel

Allergenkennzeichnung

(A) Glutenhaltiges Getreide • (B) Eier
 (C) Milch, Laktose • (D) Senf
 (E) Sellerie

