



# Hof Frien

natürlich anders

Schöne Momente brauchen  
schöne Räume

Herzlicher aufmerksamer Service

Natürlich

Lustvoll feiern

Kulinarische Produkte direkt  
vom Erzeuger

Einfach, wirklich gut



## Öffnungszeiten:

Donnerstag & Freitag  
14 bis 22 Uhr

Samstag:            Sonntag:  
9 bis 22 Uhr    9 bis 21 Uhr

und nach Vereinbarung (bei  
Familienfeiern und Betriebs-  
feiern aller Art)

Höfen 13, 31600 Uchte  
Telefon 05763 / 1590  
[info@hoffrien.de](mailto:info@hoffrien.de) / [www.hoffrien.de](http://www.hoffrien.de)  
und auch natürlich auch auf Facebook

## Aus dem Suppentopf

Tomaten-Orangensuppe mit Basilikumcreme	3,80
Hackfleisch-Käsecremesuppe mit Lauchstreifen	4,50
Tagessuppe	2,90

## HAUSGEMACHTES PIZZABROT KNUSPRIG GEBACKEN MIT KRÄUTERBUTTER & KÄSE

2,90

## Für den kleineren Appetit

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	6,90
- mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse <sup>3</sup>	7,90
- mit Scampis und Käse	8,90
Strammer Moritz der ganze Max, nur mit Mettwurst <sup>2,3</sup>	6,90
Gebackener Brie im Salatnest mit Preiselbeeren und Butters toast <sup>3</sup>	7,10
Strammer Max saftiger Schinken auf Brot mit zwei Spiegeleiern und Gewürz Gurken <sup>2,3</sup>	7,40
Riesen Currywurst in pikanter Currysoße mit Pommes	8,10

## Sehr beliebt und einfach lecker

Großer Salatteller aus frischen Salaten der Saison mit Frenchdressing	7,90
- mit gebackenen Champignons	8,90
- mit Hähnchenbruststreifen	10,90
Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit Honig-Senfsoße <sup>2</sup>	7,90
Tomaten-Mozzarellasalat im Rucolabeet dazu Baguette(brot)	8,80
Pikant gebratene Scampis dazu Aioli und frisches Baguette(brot)	9,90
Antipasti aus marinierten Paprika, Auberginen, Champignons, Zucchini & getrockneten Tomaten mit Parmaschinken und Knoblauchbaguette	9,50



LUST AUF PAUSE VOM ALLTAG?  
KURZURLAUB AUF HOF FRIEN ENTSPANNT.  
FRAGEN SIE NACH UNSREN FERIEHWOHNUNGEN.

## Leckeres ... aus der Pfanne

Kartoffel-Gemüsepuffer mit Kräuterdipp an Blattsalaten	7,90
„Ratatouille-Pfanne“ – geschmorte Auberginen, Tomaten, Paprika, Zucchini und Zwiebeln, mediterran gewürzt, dazu Reis	8,70
Käsespätzle mit Lauchstreifen und Röstzwiebeln <sup>2</sup>	9,90
Bandnudeln in Rahm-Blattspinat mit gebratenes Lachsmedaillon	12,60
Spaghetti in Pesto, geschwenkt mit Scampi, Tomaten, Oliven und Feta <sup>2,4</sup>	11,90



## Frieda empfiehlt

„Hof Frien spezial“ - mit Tomaten & Mozzarella gefüllte Hähnchenbrust in Mandelkruste auf Basilikumsoße, dazu Brokkoli und Röstitaler	13,20
Spareribs mit Salsa, Krautsalat und Kartoffelecken <sup>2,4</sup>	14,50
Schnitzel mit Pilzvariationen in Rahm, knusprige Pommes frites	12,90
Schweinerückensteak mit Tomaten und Mozzarella gratiniert auf Tomatenspaghetti	14,10
Scholle “Finkenwerder Art“ - gebratene Scholle mit Speck <sup>2,3</sup> , Gurken und Shrimps, dazu Petersilienkartoffeln	15,80

DAZU PASST IMMER EIN  
BEILAGENSALAT, TOLL  
GEMIXT

3,40

## Für unsere kleinen Freunde

	S	XL
Bandnudeln in Tomatensoße	3,90	6,90
Schnitzel mit Erbsen und Möhren	6,90	10,90
	<b>3 Stck.</b>	<b>6 Stck.</b>
Kleine Bratwürstchen mit Kartoffelpüree	4,90	7,90
Fischstäbchen mit Remouladensauce, Erbsen-Möhren und Pommes frites <sup>2,5</sup>	5,90	8,90
Knusprige Hähnchen Nuggets mit Kringelpommes und Ketchup	6,20	9,20

## Nachmittagskarte

Tomaten-Orangensuppe mit Basilikumcreme	3,80
Hackfleisch-Käsecremesuppe mit Lauchstreifen	4,50
Hausgemachtes Pizzabrot - knusprig gebacken mit Kräuterbutter & Käse	2,90
Käsebrot – frisches Landbrot mit Butterkäse und kleiner Salatgarnitur	4,60
Mettwurstbrot <sup>3</sup>	5,10
Schinkenbrot <sup>2,3</sup>	5,50
Strammer Max – saftiger Schinken auf Brot mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurken <sup>3</sup>	6,90
Strammer Moritz – der ganze Max, nur mit Mettwurst <sup>2,3</sup>	7,40
Gebackener Brie im Salatnest mit Preiselbeeren und Butters toast	7,10
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	6,90
Vesperplatte für 2 Personen eine leckere Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten mit frischem Landbrot und Gewürzgurken <sup>2,3</sup>	14,90



**JEDEN MONAT NEU. DAS MENÜ-KARUSSELL.**  
**4-GANG-MENÜ IM MONATLICHEN WECHSEL.**  
**IMMER ANDERS. IMMER LECKER. 39,90 € p.P.**  
**AUCH ALS VEGETARISCHE VARIATION ERHÄLTlich**

In den angebotenen Speisen/Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 geschwefelt
3 mit Antioxidationsmittel	9 geschwärzt
4 mit Geschmacksverstärker	10 koffeinhaltig
5 mit Süßungsmittel	11 Milcheiweiß
6 mit Phosphat	12 Phenylalaninquelle
	13 Chinin

Haben Sie Probleme mit Allergenen,  
dann fordern Sie bitte unsere Allergenekarte an.



## Nur das Beste vom Rind



	Rohgewicht	200g	300g
Rinder-Hüftsteak		11,40	14,50
Rumpsteak		13,90	17,70
Rinderfilet		16,90	21,50
Kalbsschnitzel mit Zitronen und Preiselbeeren		12,90	

### Dazu passt am besten ...

Kräuterbutter	0,90	Kroketten	2,30
Beilagensalat	3,40	grüne Bohnen mit Zwiebeln und Speck <sup>2,3</sup>	2,90
Pfefferrahmsoße	2,30	Pommes frites	2,30
Sauce Bearnaise	2,30	Folienkartoffel mit Kräuterquark	3,50
gebratene Champignons	2,90	Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,3</sup>	2,60
geschmorte Zwiebeln	1,60	Ketchup oder Majo	0,30

## ... einer geht noch

Espresso	1,90	Grappa Le Diciotto 41% vol.	2,50	2 cl
Cappuccino	2,40	Obstler Marille 34% vol.	2,30	
Tasse Kaffee	1,90	Hintenhoch 35% vol.	2,00	



## FRAGEN SIE NACH UNSERER DIGESTIF-KARTE


### Auswahl aus unserem Dessert Angebot

Mooras letzter Wunsch - eine Komposition von Schokomousse, Vanilleeis, Beerenfrüchten und kleinen Muffin <sup>1</sup>	4,90
Karamellisierte Bananen mit Mandelblättchen an Macadamia-Eis <sup>1</sup>	5,50
Apfelstrudel mit Vanilleiscreme und Sahne <sup>1</sup>	5,90
Süße Mascarpone-Creme mit Grappa und frischen Trauben <sup>1</sup>	6,20
Amarettini-Schokoladen-Parfait mit marinierten Beeren	6,50

## Kalte Getränke

	0,21	0,41	
Coca-Cola <sup>1,10</sup>	1,80	3,50	
Coca-Cola Light <sup>1,2,5,10,12</sup>	1,80	3,50	
Fanta <sup>1,3</sup> / Sprite / Spezi <sup>1,3,10</sup>	1,80	3,50	
Schweppes <sup>1</sup> Gingerale, Bitter Lemon <sup>13</sup> , Tonic <sup>13</sup>	2,30	3,90	
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft <sup>5</sup> , Johannesbeersaft	2,10	3,70	
Oder als Schorle	1,80	3,50	
Lütts Landlust Rhababer/Holunderblüte			
Rote Früchte / Streuobst-Apfel	0,33 FL	2,90	
Gourmet Mineralwasser	0,25 FL	1,90	
Naturell oder still	0,75 FL	4,90	

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	1,90		
Kaffee Crème (Schümli)	2,20		
Kaffee Crème Pott	2,90		
Pott Kaffee	2,50		
Kännchen Kaffee	3,60		
Kanne Kaffee (8 Tassen)	12,50		
Kaffee entcoffeiniert	1,90		
Milchkaffee	2,40		
Cappuccino	2,40		
Espresso / Doppelter Espresso	1,90	/ 2,90	
Espresso Macchiato	2,20		
White Presso	3,20		
Latte Macchiato	2,90		
mit Baily's oder mit Karamel	3,70		
Eiskaffee	2,80		
„Höfener Schwarten“	2,90		

## Heiße Getränke

Tee im Glas <sup>10</sup>	1,90
Tee im Kännchen <sup>10</sup>	3,60
<b>Verschiedene Sorten Tee - Fragen Sie uns gerne</b>	
Tasse Schokolade	2,50
Tasse Schokolade mit Sahne	2,90
Tasse Weiße Schokolade	2,50
Glas Heiße Zitrone	1,90
Glas Grog mit Rum <sup>40% 2 cl</sup>	2,50
Glühwein	2,50
Glühwein mit Schuss <sup>40% 2 cl</sup>	3,50
Glas Tee mit Rum <sup>40% 2 cl</sup>	3,50



## Weißwein

0,15 l 0,75 l

Chardonnay I.G.P. Trocken  
Bixio, Venetien / Italien

3,70 16,90

## FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINSPEZIALITÄTENKARTE

## Roséwein

Spätburgunder Rose Halbtrocken  
Villa Hochdörffer, Pfalz / Deutschland

3,70 15,90

## Rotwein

Merlot I.G.P. Trocken  
Bixio, Venetien / Italien

3,50 16,50

## Perlweine - Sekt- Prosecco

0,11 l 0,75 l

Hochdörffers Secco

Weingut Villa Hochdörffer, Pfalz / Deutschland

2,90 19,50

Geiger Weiß & Rotfruchtig

Obstmanufaktur Jörg Geiger, Göppingen / Deutschland

3,40 22,50

## Cocktails

Mai Tai, Piña Colada, Sex on the Beach, Swimming Pool,  
Zombie und Long Island Ice Tea

6,50

**Cocktails ohne Alkohol:** Virgin Colada, Strawberry Colada und Sportsman

## Biere

Barre Bräu

0,31 l 0,41 l

Barre Alster

2,60 3,40

Schmutz <sup>1,10</sup>

2,60 3,40

Barre Dunkel

2,60 3,40

Schneider Weizen hell

0,33 Fl. 2,50

Schneider Weizen Original

0,5 Fl. 3,90

Schneider Weizen (alkoholfrei)

0,5 Fl. 3,90

Barre Frey

0,5 Fl. 3,90

Barre Fassbrause Zitrone/Holunder (alkoholfrei)

0,33 Fl. 2,50

Vitalmalz <sup>1</sup> (alkoholfrei)

0,33 Fl. 2,50



Feiern zum Festpreis  
ab 40,- EUR pro Person