REITER- UND FREIZEITPENSION

Kollerhof

SPEISE KARTE

Herzlich Willkommen
bei uns auf dem Kollerhof

Unser Küchen- und Serviceteam verwöhnt Sie mit frisch zubereiteten und gutbürgerlichen sowie regionalen Gerichten. In unserer Speisekarte finden Sie aber auch Salate der Saison und Brotzeiten. Besonders empfehlen wir unsere hofeigenen Spezialitäten vom Galloway-Rind, Duroc-Schwein und Geflügel.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt auf dem Kollerhof und einen „Guten Appetit“

Ihre Familie Koller
und das Kollerhof-Team

Öffnungszeiten

Unsere Öffnungszeiten finden Sie immer aktuell unter www.kollerhof.de

Frühstück	8.00	-	10.00 Uhr
Mittagstisch	12.00	-	14.00 Uhr
Abendessen	17.00	-	20.30 Uhr

Hinweis

Für Hinweise zu den eventuell enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal!

Hinweispflichtige Zusatzstoffe:
1 = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = chininhaltig,
4 = mit Konservierungsstoffen, 5 = mit Geschmacksverstärker,
6 = enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = enthält Sulfite,
8 = enthält Süßungsmittel

» Beilagenänderungen sind möglich, dafür werden 0,50 € berechnet!

» Alle Preise in unserer Karte sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung!

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50 €
Tagessuppe - laut Tageskarte	4,20 €

Nicht nur für unsere „kleinen“ Gäste

„Pumuckl“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	8,60 €
„Chicken“ Hähnchennuggets mit Pommes	8,30 €
„Kleine Maus“ 3 Reibekuchen mit Apfelmus	5,60 €
Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	4,00 €
Spätzle mit Soße	5,20 €
Wurstsemmel	2,50 €
Käsesemmel	2,50 €
Salamisemmel	2,50 €

Salate

Salat „Thunfisch“ Verschiedene Salate mit Thunfisch, Ei, Zwiebelringen und Toast	12,50 €
Salat „Kollerhof“ Verschiedene Salate mit Käsestreifen (2,4), Schinken und Toast	12,50 €
Beilagensalat	4,00 €

Bitte geben Sie bei der Bestellung an, ob Sie Ihren Salat lieber nur mit **Essig und Öl** oder verfeinert mit einem **Dressing** genießen wollen!

Warme Gerichte

Rumpsteak vom Rind mit Kräuterbutter wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes	22,80 €
Zwiebelrostbraten vom Rind mit Soße wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes	22,80 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle und Soße	13,60 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	12,50 €
Gebratener Leberkäse (4) mit Ei, dazu Pommes	10,90 €
Gebratener Leberkäse (4) mit Ei, dazu Bratkartoffeln	11,90 €
Currywurst (4) mit pikant-scharfer (5) Soße und Pommes	8,90 €
Currywurst (4) mit pikant-scharfer (5) Soße und Brot	8,50 €
Galloway Burger mit Pommes Rindfleisch, Tomate, Essiggurke, Zwiebel, Burgersauce	11,90 €
Galloway Burger mit Käse (2,4) und Pommes Rindfleisch, Tomate, Essiggurke, Zwiebel, Burgersauce, Käse	12,90 €
Galloway Burger „Barbecue“ mit Pommes Rindfleisch, Tomate, Essiggurke, Zwiebel, Barbecuesauce	11,90 €

Ohne Fleisch geht´s auch…

Käsespätzle mit Röstzwiebel	11,90 €
Gebackener Camembert (2,4) mit Preiselbeeren und zwei Scheiben Toast	7,90 €
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern	9,90 €

Warme Brotzeiten

„Toast Hawaii“ 2 Schinkentoasts (Hinterschinken (4)), 2 Ananasscheiben, mit Käse (2,4) überbacken und Preiselbeeren	8,60 €

Kalte Brotzeiten

„Kollerhofplatte“ Rauchfleisch (4) und verschiedene Wurst- (4) und Käsesorten (2,4) mit Gurke (8), Brot und Butter	11,40 €
Bayerischer Wurstsalat (4) mit Zwiebeln und Brot	9,40 €
Schweizer Wurstsalat (4) mit Käse (2,4), Zwiebeln und Brot	10,20 €

Dessert

2 Pfannkuchen mit Schokoladensoße, einer Kugel Eis und etwas Sahne	6,50 €
3 Apfelküchel gebacken mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	6,50 €
3 Apfelküchel gebacken mit Zucker, Zimt und Sahne	4,80 €
Apfelstrudel mit Zucker und Zimt und etwas Sahne	5,30 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und etwas Sahne	6,80 €
Lauwarmer Schokokuchen mit Sahne	5,50 €

Verschiedene *Eisbecher*
siehe Eiskarte

Verschiedene *Kuchen*
Fragen Sie nach!

Warme Getränke

Tasse Kaffee (1)	2,80 €
Große Tasse Kaffee (1)	3,30 €
Große Tasse koffeinfreier Kaffee	3,50 €
Große Tasse Milchkaffee (1)	3,50 €
Große Tasse Cappuccino (1) mit Milchschaum	3,50 €
Latte Macchiato (1)	3,70 €
Espresso (1)	2,70 €
Doppelter Espresso (1)	3,70 €
Große Tasse Kakao	3,20 €
Große Tasse Kakao mit Sahne	3,70 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,80 €
Große Tasse Tee	3,70 €
Glühwein	3,00 €

GEHEIMTIPP:
Ein Stamperl Likör oder Schnaps gibt's auch zum Kaffee!
Verschiedene Sorten zur Auswahl - fragen Sie einfach nach.

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5 l	3,00 €	0,2 l	2,40 €
Mineralwasser still	0,5 l	3,20 €	0,2 l	2,50 €
Mineralwasser spritzig	0,5 l	3,20 €	0,2 l	2,50 €
Limonade Zitrone, Orange oder Grapefruit (2)	0,5 l	3,50 €	0,2 l	2,60 €
Cola Mix = Spezi (1,2)	0,5 l	3,50 €	0,2 l	2,60 €
Cola (1,2) / Cola light (1,2,6)	0,5 l	3,70 €	0,2 l	2,80 €
Säfte / Schorlen:	0,5 l	3,70 €	0,2 l	2,90 €
» Apfel				
» Traube				
» Orange				
Apfel - Birne - Schorle	0,5 l	3,70 €		
Rote Beeren - Schorle	0,5 l	3,70 €		
Eistee Pfirsich (1,6)	0,5 l	3,50 €		

Biere

Bier hell	0,5 l	3,60 €	0,25 l	2,90 €
Bier dunkel	0,5 l	3,80 €		
Pils	0,33 l	3,60 €		
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,80 €		
Hefeweizen hell oder dunkel	0,5 l	3,80 €		
Leichtes Weizen	0,5 l	3,80 €		
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	3,80 €		

Typisch bayerisch

„Radler“ Helles Bier mit Zitronenlimo	0,5 l	3,60 €	0,25 l	2,90 €
Cola Weizen Helles Weizen mit Cola (1,2)	0,5 l	3,80 €		
„Russ“ Helles Weizen mit Zitronenlimo	0,5 l	3,80 €		
„Goaßmass“ Weizen mit Cola (1,2) und 4cl Kirschlikör	1,0 l	9,90 €		

Spirituosen

Blutwurz	2 cl	2,80 €
Bärwurz	2 cl	2,80 €
Haselnuss Likör	2 cl	2,80 €
Haselnuss Brand	2 cl	3,30 €
Wildbeerengeist	2 cl	2,80 €
Williamsbirne	2 cl	2,80 €
Himbeergeist, Kirschwasser	2 cl	2,80 €
Obstler, Kümmellikör	2 cl	2,80 €
Jack Daniels	2 cl	2,80 €
Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Martini	4 cl	4,50 €
Baileys	4 cl	4,50 €
Baccardi	2 cl	2,80 €
Wodka	2 cl	2,80 €
Amaretto	2 cl	2,80 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Jack Cola		5,80 €
Wodka mit Cola oder Orangensaft		5,80 €
„Hugo“ (Sekt mit Holundersirup)	0,25 l	5,60 €
Aperol „Spritz“ (mit Sekt)	0,25 l	5,60 €
Lillet Berry	0,25 l	5,60 €
Weinschorle	0,25 l	3,50 €
Weinschorle	0,5 l	5,50 €

Fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte!

Sie planen eine der folgenden Feierlichkeiten:

- Geburtstagsfeier
- Familienfest
- Belegschaftsessen
- Weihnachtsfeier
- Vereinsfeier
- Kaffee-Klatsch mit alten Freunden
- romantisches Essen mit Kerzenlicht
- Sie möchten ihr Kind zur Kommunion oder Firmung überraschen und im kleinen oder großen Kreis mit Ihren Lieben feiern?

Gerne erstellen wir Ihnen dazu ein **individuelles Angebot**. Es wäre uns eine Ehre Ihre Feier gestalten zu dürfen. Wir freuen uns schon auf Ihre Ideen und helfen Ihnen bei der Umsetzung Ihrer ganz speziellen Wünsche.

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit und
freuen uns auf ein **Wiedersehen**!

Danke sagen
Familie Koller und das Kollerhof – Team!

Informationen über unsere Duroc und Bentheimer Schweine

Die Ursprünge des Duroc-Schweins sind bis heute nicht gesichert. Vieles deutet jedoch darauf hin, dass es eine Mischung aus dem roten und iberischen Schwein ist. Sie sind Anfang des 19. Jahrhunderts aus Europa in die USA eingeführt worden. Das moderne Duroc-Schwein hat sich Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelt - aus einer Kreuzung von Jersey-red- und Duroc-red-Schweinen. Eingetragen ist die Rasse seit Ende des 19. Jahrhunderts. Den Weg zurück nach Europa fand das Duroc-Schwein in den 1960ern über Spanien.

Der Name der Rasse geht auf einen der ersten Züchter zurück. Er hat eines seiner Tiere nach seinem Rennpferd „Duroc" genannt. Dass sich in diesem Namen das spanische Wort „duro", hart, verbirgt, ist eine spätere Zuschreibung. Sie passt aber zum robusten Naturell der Duroc Schweine. Die dunkel bis hell roten Tiere können bis zu 350 Kilo schwer werden. Sie sind ausgesprochen widerstandsfähig gegen Krankheiten, Hitze und Kälte. Vom Charakter her sind sie gutmütig und ruhig - eine Eigenschaft, die in ihren reizenden Hängeohren schön zum Ausdruck kommt.

Das Fleisch des Duroc-Schweins ist jedoch alles andere als hart. Es zeichnet sich durch viele winzige Fetteinlagerungen im Muskelfleisch aus. Der Experte spricht von einem hohen intramuskulären Fettgehalt. Landläufig gesprochen bedeutet das: Das Duroc-Fleisch hat eine sehr schöne Marmorierung, wodurch es besonders köstlich ausschaut.

Die feine Marmorierung ist auch dafür verantwortlich, dass das Fleisch des Duroc-Schweins besonders gut schmeckt. Es ist auf der einen Seite kernig und auf der anderen sehr zart, zugleich ist das Fleisch besonders saftig. Die Duroc-Schultern sind außergewöhnlich fleischig, die Speckschichten sehr fest; und der Rücken durchzogen von vielen Muskelfasern.

Diese Qualitäten sind zum einen dem hohen intramuskulärem Fettanteil von rund 3% zu verdanken; herkömmliche Zuchtschweine weisen mittlerweile weniger als 1% auf. Richtig zur Geltung kommen sie zum anderen erst durch die richtige Zucht und Haltung der Tiere.

Die Rasse ist sozusagen das eine, das andere die Mast. Erst wenn beide von hoher Güte sind, steht am Ende ein geschmacklich hochwertiges Duroc-Schweinefleisch. Deshalb ist eine artgerechte Aufzucht und Haltung der Duroc-Schweine besonders wichtig.

Die Bunten Bentheimer Schweine, auch Bentheimer Landschweine genannt, blicken auf eine lange Zuchtgeschichte zurück, die Mitte des 19. Jahrhunderts begann. Eigenschaften wie hohe Fruchtbarkeit mit guten Muttereigenschaften, Krankheits- und Stressresistenz, Genügsamkeit und hervorragende Fleischqualität trugen dazu bei, dass die Swatbunten von vielen Züchtern und Bauern geschätzt wurden.

Die schwarz gefleckten Schweine mit Wurzeln in der Grafschaft Bentheim waren lange Zeit ein beliebter Lieferant für hochwertiges, saftiges Fleisch, schmackhafte Wurst und edlen Schinken. Im Vergleich zu konventionellen Rassen weist ihr Fleisch aufgrund der tiergerechten Haltung mit langer Mastzeit und natürlicher Fütterung einen deutlich höheren Fettanteil auf, der sich positiv auf die Qualität und den Geschmack auswirkt.

Trotz der hervorragenden Fleischqualität wurde der erhöhte Fettanteil den Bunten Bentheimern beinahe zum Verhängnis. Als ab den späten 1950er Jahren die Verbraucher verstärkt nach fettarmem Fleisch riefen, das die Swatbunten jedoch nicht besaßen, sank die Nachfrage nach Fleisch, Wurst und anderen Erzeugnissen dieser traditionellen Schweinerasse, die daraufhin beinahe ausgestorben wäre.

Nur wenige Züchter blieben dem Schwein mit den charakteristischen Schlappohren treu - fast 20 Jahre lang hielt der Grafschafter Gerhard Schulte-Bernd allein an ihrer Zucht fest. Ende der 1990er Jahre kam der schweinische Umschwung: Engagierte Züchter begannen durch eine koordinierte Zucht den geringen Bestand wieder aufzustocken, damit die Rasse des Bunten Bentheimer Schweins eine Überlebenschance bekommt.

Strohställe, Ausflüge auf die Weide, langsames Wachstum, eine natürliche Fütterung mit Getreide, Hülsenfrüchten und Heu, stressfreie und kurze Transportwege sowie ruhige Schlachtprozesse tragen zur hohen Qualität des Fleisches vom Bunten Bentheimer Schwein bei.
Unsere Schweine führen ein ursprüngliches Schweineleben. Sie stehen zusammen mit ihren Artgenossen im Stall auf Stroh und erhalten abwechslungsreiche Nahrung. Ihre Mastzeit ist deutlich länger als bei Schweinen aus konventioneller Haltung, daher wachsen sie langsamer und werden etwa doppelt so alt.

Mit seiner feinen Marmorierung an intramuskulären Fettäderchen ist es alles andere als Magerfleisch und muss nicht mit Gewürzen oder Marinaden überdeckt werden, damit es schmeckt. Das Fleisch vom Bunten Bentheimer steckt voller natürlichem Geschmack, der sich als kernig-saftig beschreiben lässt, hat einen ansprechenden Farbton und verhält sich beim Garen genau, wie man es von einem guten Stück Fleisch erwartet: es verliert kaum Wasser und Eigengewicht und bleibt zart.

Bedingt durch die besondere Haltung hat das Fleisch der Rasse mit ausgeprägter Rückenschwarte einen niedrigen Wassergehalt und einen hohen Fettanteil. Da Fett Hauptgeschmacksträger ist, hebt sich das Fleisch vom Bentheimer Landschwein geschmacklich deutlich von anderem Schweinefleisch ab.

Informationen über unsere Galloways

Unsere Tiere grasen den ganzen Sommer auf unseren Weiden und können miteinander spielen und rangeln. Die Zufütterung bei unseren Galloways besonders im Winter besteht aus Heu, Grassilage und Stroh. Unsere Galloways kennen weder genmanipuliertes Futter aus Mais oder Sojaschrot, noch Doping durch wachstumsfördernde Hormone oder vorsorgliche Antibiotika, die in der konventionellen Tierhaltung eingesetzt werden. Sie erhalten lediglich bei Bedarf Antiparasitika.

Galloways sind für das raue, schottische Klima gemacht. Deswegen werden sie in Deutschland gezielt für die extensive Weidehaltung ausgesucht. Schattenspendende Bäume und trockene Liegeflächen schützen unsere Galloways gegen extreme Hitze, Kälte, Wind oder Nässe. Sie erhalten eine tägliche Betreuung, um individuell auf ihre Bedürfnisse einzugehen. Durch ihre kernige und widerstandsfähige Art benötigen sie kaum bis gar keine Medikamente. Galloways sind fürsorglich und leben im Herdenverband. Die Kälber kommen mit einem voll ausgebildeten Fell auf die Welt und werden von der Mutterkuh großgezogen. Kuh und Kalb werden nicht getrennt und die Milch der Kühe ist ausschließlich dem Kalb vorbehalten (Mutterkuhhaltung). Galloways können selbst auf sehr mageren und kargen Böden unübertroffenes Qualitätsfleisch erzeugen.

Galloway-Fleisch ist besonders zart, gut marmoriert und hat einen kräftigen Geschmack durch das langsame Wachstum. Gourmets stufen den Geschmack zwischen Rind und Wild ein. Dies ist durch ihren hohen Bewegungsdrang und die natürliche Ernährung zu erklären. Galloway -Fleisch hat einen geringen Wasser- und Gesamtfettgehalt, einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett und ist reich an wertvollen Omega-3-Linolenfettsäuren

Galloway-Rindfleisch ist ernährungsphysiologisch sehr wertvoll. Der hohe Anteil an ungesättigten Fettsäuren macht das Fleisch der Galloways sehr bekömmlich.

Kleine Fleischkunde:

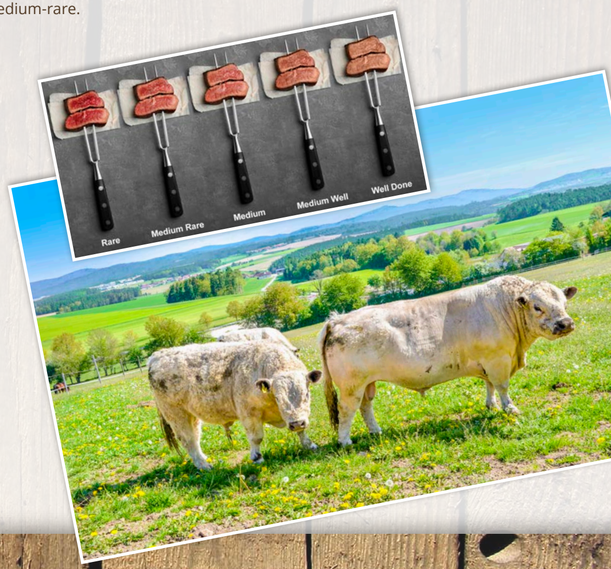
Klassische Stücke für Rinderbraten sind der Hals, das Bugblatt und das Bürgermeisterstück, Ober- und Unterschale eignen sich sehr gut für Rouladen. Auch für Steakliebhaber hat das Rind einiges zu bieten:

ENTRECÔTE STEAK (RIB EYE)
Entrecôte stammt aus dem Französischen und bedeutet „zwischen der Rippe“. Das Entrecôte ist meistens ein Steak aus dem Zwischenrippenstück oder der Hochrippe des Rindes und war schon immer ein Klassiker für Steaks auf höchstem Niveau. Bei der englischen Art der Fleischzerlegung sprechen wir dann vom Rib-Eye-Steak. Rib-Eye-Steaks haben eine Dicke von ca. 3 cm und ein Mindestgewicht von 200 g. Namensgebend ist das typische Fettauge – das „Rib-Eye“. Das Rib-Eye profitiert von einem Gargrad zwischen rare und medium.

FILETSTEAK
Das Rinderfilet wird gerne als das Beste vom Besten bezeichnet. Beim Rind, unterhalb des Roastbeefs gelegen, ist das Filet apart zart und feinfaserig. Aus dem Fleisch des Rinderfilets werden die klassischen Steaks wie Filetsteak und Chateaubriand geschnitten. Das Filetsteak wird in aller Regel medium gebraten.

RUMPSTEAK
Rumpsteaks sind aus dem flachen Roastbeef geschnittene, ca. 200 bis 300 g schwere und ca. 2 bis 3 cm dicke Rindersteaks. Typisch für das Rumpsteak ist sein fester weißer Fettrand an der Längsseite. Der Fettrand und die feine Marmorierung geben dem Rumpsteak seinen typischen Geschmack. Im Vergleich zu moderneren Cuts, gehört das Rumpsteak zu den Klassikern der Steaks.

T-BONE-STEAK
In der Regel enthalten Steaks keine Knochen. Beim T-Bone-Steak und auch beim Porterhouse-Steak ist dies jedoch anders. Das T-Bone-Steak ist das typisch amerikanische Riesensteak mit kleinem Filetanteil und Knochen. Es eignet sich perfekt für die Zubereitung auf dem Grill. Das T-Bone-Steak stammt aus der Hochrippe des Rindes, sollte mindestens 600 g schwer und ca. 3 bis 4 cm dick sein. Der beste Gargrad für ein T-Bone-Steak medium-rare.



Poggersdorf 4
92431 Neunburg v.W.

Tel. 0 96 72 -22 24
Fax. 0 96 72 - 44 59

kontakt@kollerhof.de

www.Kollerhof.de