

Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen auf unserem Erbhof, einem typischen Prignitzer Bauernhof. Seit Mitte des 17. Jahrhunderts in Familienbesitz wurden hier ortsüblich Feldbau, Milchviehhaltung und Schweinemast betrieben. Ursprünglich umfasste die Nutzfläche nur rund 25 ha. Sie wurde bis 1960 durch Zukauf auf 50 ha vergrößert. Heute gehören zum Hof 75 ha landwirtschaftliche Nutzfläche. Jede Generation mehrte den Nutzen und baute das Gehöft aus. Nach und nach entstanden so Altenteil, Wohnhaus, Scheune und Ställe. Unter unserem Großvater Alfred Dahse erhielt der Hof endgültig sein heutiges bauliches Aussehen, die Nachfolgenden hatten nur zu erhalten und zu modernisieren. Der interessierte Besucher kann an einigen Gebäuden noch Jahreszahlen erkennen. Inzwischen - nach knapp 350 Jahren Familientradition - hat sich auf dem Lande ein grundlegender Wandel vollzogen. Es galt neue Wege zu gehen!

1995 begannen wir mit dem Umbau einiger Wirtschaftsgebäude. Aus dem ehemaligen Kuhstall, der auch im Inneren in seinen Grundzügen unverändert ist, entstand ein Grillhaus mit rustikaler Atmosphäre. Durch einen kleinen Anbau gelangt man vom Restaurant "Der Kuhstall" zum Scheunen Keller und zur Vier-Bahnen-Bundeskegelbahn, der ein Holzschuppen und Mutters Gemüsegarten weichen mussten. Durch Bepflanzen hat die Hoffläche kleine Schönheitskorrekturen erhalten. Weiterhin wurden im Dachgeschoß des Kuhstalls 11 modern eingerichtete Doppelzimmer (mit Sanitärzelle) mit insgesamt 22 Betten geschaffen. Im 200m entfernten Gasthaus befinden sich weitere 9 Doppelzimmer und 6 Einzelzimmer. In der Scheune ist das Kaminzimmer entstanden, in dem es sich bei loderndem Feuer stimmungsvoll feiern lässt. Die Scheunentenne ist für Feiern ab 40 Personen bestens geeignet.

Wir laden Sie zu einem Urlaub auf dem Bauernhof ein! Gerne beraten wir Sie, wenn Sie abwechslungsreiche Tage in unserer beschaulichen Prignitzer Landschaft und den angrenzenden Gebieten erleben wollen. Findet unser Angebot Ihr Interesse? Wir freuen uns auf Ihren Besuch und werden mit all unseren Kräften für Ihr Wohlbefinden und Ihre Erholung sorgen.

Ihre Familie Dahse

Dry - Aged Steaks



Wir freuen uns, Ihnen neben unserem bekannten argentinischen Steakfleisch auch Steaks von Rindern und Schweinen aus der Prignitz anbieten zu können. Dieses Fleisch von Bauern aus der Region lassen wir in unserer Reifezelle je nach Sorte zwischen 21 und 40 Tage abhängen.

Fleisch braucht Zeit zum Reifen. Dry Aging, übersetzt Trockenreifung, ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv werden zu lassen. Kein Wunder, dass Dry Aging unter Kennern deshalb als "Die Königsklasse" unter den Steaks gilt.

Steak vom Durocschwein 400g mit Butterbohnen und Bratkartoffeln	27,00 €
Club-Steak 400g das Rumpsteak am Knochen	27,00 €
Rib-Bonesteak 500g mit dem bekannten Fettagge am Knochen gereift	30,00 €
T-Bonesteak 600g Filetsteak mit Rumpsteak am Knochen	38,00 €

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!
Ihre Familie Dahse



Vorspeisen oder für den kleinen Hunger zwischen durch



Red Hot Chili Poppers

7,20 €

rote scharfe Chili, gefüllt mit Käsecreme in würziger Panade mit Knoblauchbrot auf einem Salatbett

Carpaccio - wie es der Grillmeister mag

12,50 €

Tranchen vom Rinderfilet auf Vollkornbrot mit Salat, Tomate, Zwiebeln Knoblauch und Distelöl

Mozzarella - Stangen

7,00 €

in einer zarten Butter-Knoblauch-Panade auf einem Salatbett, dazu Knoblauchbrot

Vorspeisen Mix

8,00 €

je zwei Chili Poppers und Mozzarella-Stangen auf Salatbett mit einem Knoblauchbrot

Suppen

Deftige Kartoffelsuppe nach Bauernart

6,00 €

mit Majoran abgeschmeckt

Gulaschsuppe nach Erbhofart

6,50 €

servieren wir Ihnen im Brotlaib, lassen Sie sich überraschen



Tatar

mit Zwiebeln, Eigelb, Kapern und Knoblauch,
dazu servieren wir Vollkornbrot und Butter

Kleine Portion	100 g	12,50 €
Große Portion	200 g	18,50 €

Salat - Buffet

Immer knackig, immer frisch, mit köstlichem Dressing. Für alle Salat-Feinschmecker, die sich gern ihren Salat am Buffet selbst zusammenstellen. Nehmen Sie sich vom Buffet *einmal* so viel, wie auf Ihren Salatteller passt.

Kleine Portion	4,10 €
Große Portion	7,80 €

Dressing nach Ihrem Geschmack

French - Dressing ^{*5}
mit Kräutern, Senf und Knoblauch

American - Dressing ^{*5}
mit Kräutern, Tomaten, Estragon

Joghurt - Dressing ^{*5}
mit Joghurt, Kräutern und Sahne

Italian - Dressing ^{*5}
mit Kräutern in Essig und Öl



Wir servieren nur die besten Steaks

Wir bieten Ihnen ausschließlich Rinder - Steakfleisch von den südamerikanischen Rassen Aberdun Angus, Hereford bzw. von Kreuzungen an. Die Tiere ernähren sich nur von saftigen Weidegräsern. Es gibt keine Ställe und kein Kraftfutter. Das Qualitätsfleisch wird unter strengster Kontrolle verarbeitet. Das Steakfleisch wird frisch vakuumverpackt, ist nicht tiefgekühlt und hat während des Schiffstransportes genau die Zeit, die es zur Reifung benötigt. So wird es besonders zart, bekommt seinen aromatischen Geschmack und erhält den herzhaften Biss.



Hüftsteak	200 g	16,00 €
fein gemasert, fast völlig fettfrei	300 g	23,00 €
Rumpsteak	200 g	20,00 €
außen mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm	300 g	29,50 €
Filetsteak	200 g	28,00 €
das zarte Steak von der Rinderlende, ohne Fett		
Rib - Eye - Steak	300 g	27,00 €
auch Entrecôte genannt, aus dem Zwischenrippenstück, mit typischem Fettag		
Lammrückensteak	200 g	24,50 €
zartes Steak, fettfrei aus dem Rücken mit Kräuterbutter		
Putensteak Natur	200 g	13,00 €
leicht bekömmliches Steak aus der Putenbrust		

Wählen Sie bitte Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen:

Saftig rot (englisch)	im Fleischkern blutig, aber heiß
Zart rosa (medium)	innen rosa Streifen, kräftig braune Kruste
Durchgebraten (well done)	außen stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt



Suchen Sie sich zu Ihrem Steak die Beilage, die Ihnen am besten schmeckt. Dazu empfehlen wir verschiedene Saucen, Dips und Gemüse.



Beilagen

Knoblauchbrot	2,30 €
Backkartoffel mit Sauerrahm	6,50 €
Pommes Frites	4,00 €
Wedges Kartoffelspalten mit Schale, gewürzt, dazu Sauerrahm	5,50 €
Reis	3,50 €
Kroketten	4,00 €
Kartoffelecken, grob gerieben, mit Rahm	6,00 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,50 €
Süßkartoffelpommes mit Sauerrahm	6,50 €

Saucen und Dips

Sauce Hollandaise *3, 4, 5	3,20 €
Chunky Salsa, rot pikante Tomaten - Chili - Sauce nach mexikanischem Rezept	3,70 €
Pfefferrahmsauce	3,50 €
Kräuterbutter	1,70 €
Portion Sauerrahm *5	3,50 €

Gemüse

Grillgemüse von der Grillplatte mit wechselnden Gemüsesorten	6,50 €
Blumenkohl- und Broccoliröschen mit brauner Butter	6,30 €
Champignons in würziger Rahmsauce	5,20 €
Gebutterte Bohnen mit Speck	4,80 €
Junger Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch, in Butter gedünstet	4,80 €
gedünstete Zwiebeln mit Speck	4,20 €



Steak - Gerichte

Bauernsteak herzhaftes Hüftsteak mit Kartoffelecken und Sauerrahm, dazu Knoblauchbrot	200 g	20,50 €
Feinschmecker Steak saftiges Rib - Eye - Steak mit einer Backkartoffel und Sauerrahm	200 g	22,50 €
Saftiges Rumpsteak servieren wir mit einer Backkartoffel und Sauerrahm	200 g	25,50 €
Kotelettrippen, auch Spare Rips genannt pikant gewürzt, knusprig gegrillt mit Knoblauchbrot, Backkartoffel und Sauerrahm		18,00 €
Champignonsteak Schweinesteak mit Rahmchampignons und Pommes Frites	200 g	15,50 €
Grillteller Erbhof je ein Hüftsteak, Lammrückensteak sowie Spare Rips, dazu eine Backkartoffel mit Sauerrahm und Kräuterbutter		29,50 €
Schlemmer Hacksteak zwei Rinderhacksteaks mit einer Tomaten - Chili - Sauce und Pommes Frites	2 x 125 g	14,00 €



Steak und Salat

zu diesen drei Salatgerichten servieren wir ein knuspriges Knoblauchbrot

Putensalat

eine Salatauswahl mit Joghurt-Dressing und gegrillten Putenbruststreifen

16,00 €

Steaksalat

ein Teller frischer Salat mit American-Dressing und zarten Hüftfleischstreifen

17,50 €

Lammsalat

zarte Jungschafrückentranchen saftig gegrillt auf knackigem Salat mit French-Dressing

20,50 €

Rustikale Speisen nach Prignitzer Art

Hausgemachte Sülze

mit Remoulade und Bratkartoffeln

14,50 €

Zwei Bratheringe

mit Bratkartoffeln

13,50 €

Für unsere Fischliebhaber und die, die es fleischlos lieben

Pochiertes Lachsfilet

in einer Weißweinrahmsauce mit zartem Blattspinat und Kroketten

19,50 €

Geschälte Garnelen

in Curry-Safransauce, serviert in einer Sauce von Kokosmilch, grünem Curry und Safranfäden auf grünen Bandnudeln

22,50 €



Kindergerichte

2 Kartoffelpuffer
mit Zucker und Apfelmus

5,00 €

Kinderhacksteak
mit Pommes Frites

7,00 €

Kleines Putensteak
mit Pommes Frites

8,50 €

Kleines Schweinesteak
mit Rahmchampignons und Kroketten

9,50 €

Knusprige Putennuggets
mit Pommes Frites

8,50 €

Kindereisbecher
1 Kugel Vanille Eiscreme, 1 Kugel Schoko
Eiscreme mit Schlagsahne

4,90 €



Dessert und Eis



La Crème de la Crème des Geschmacks - mit Mövenpick lassen sich auch Ihre Eiswünsche erfüllen.

Cassis Exotica

zwei Kugeln Cassis Vanille und eine Kugel Vanille Eiscreme auf exotischen Früchten

7,90 €

Eis und Heiß

zwei Kugeln Vanille Eiscreme mit heißen Kirschen und Sahne

7,90 €

Espresso - Krokant, ein Genuss

zwei Kugeln Espresso - Krokant, eine Kugel Vanille Eiscreme, mit Karamelsauce und Sahne

7,90 €

Frostiger Windbeutel

Windbeutel mit einer Kugel Vanille Eiscreme und Sahne gefüllt

5,50 €

Schokotörtchen

eine Kugel Vanille Eiscreme und Sahne

6,90 €

Eierpfannkuchen

mit Blaubeeren gefüllt, dazu Vanillesauce

7,30 €

Kindereisbecher

1 Kugel Vanille Eiscreme, 1 Kugel Schoko Eiscreme mit Schlagsahne

4,90 €



Mineralwasser

Gerolsteiner sprudel	0,25 l / 0,75 l	2,60 €	6,40 €
Gerolsteiner naturell	0,25 l / 0,75 l	2,60 €	6,40 €

Schweppes

Tonic Water	0,2 l		2,80 €
Bitter Lemon	0,2 l		2,80 €
Ginger Ale	0,2 l		2,80 €

Pepsi

Pepsi Cola * ¹	0,2 l / 0,4 l	2,60 €	4,90 €
Pepsi Cola light * ¹	0,2 l / 0,4 l	2,60 €	4,90 €
Mirinda	0,2 l / 0,4 l	2,60 €	4,90 €
Seven Up	0,2 l / 0,4 l	2,60 €	4,90 €
Spezi * ¹	0,2 l / 0,4 l	2,60 €	4,90 €

Klindworth Säfte

Apfelsaft klar	0,2 l / 0,4 l	2,60 €	4,90 €
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	2,60 €	4,90 €
Bananensaft	0,2 l / 0,4 l	2,60 €	4,90 €
Kirschnektar	0,2 l / 0,4 l	2,60 €	4,90 €
Tomatensaft	0,2 l / 0,4 l	2,70 €	5,20 €
Rhabarbersaft	0,2 l / 0,4 l	2,60 €	4,90 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee			2,50 €
Cappuccino			2,80 €
Milchkaffee			3,20 €
Latte Macchiato			3,50 €
Espresso			2,40 €
Doppelter Espresso			4,40 €
Heiße Schokolade			3,30 €
Glas Tee, Schwarz, Pfefferminz und andere			2,50 €
Glas heiße Zitrone			3,00 €
Glas Grog mit Rum			4,50 €
Glas Glühwein			3,80 €



Bier vom Fass

Jubiläums Pils	0,31 / 0,51	3,30 €	5,30 €
Märkischer Landmann, Schwarzbier	0,31 / 0,51	3,50 €	5,60 €
Schöffelhofer Hefe, trüb	0,31 / 0,51	3,50 €	5,60 €
Alster	0,31 / 0,51	3,50 €	5,30 €

Flaschenbier

Schöffelhöfer Kristal, Dunkel, Alkoholfrei	0,51	5,50 €
Braumeister Kraftmalz	0,33 l	3,50 €
Berliner Weiße mit Schuss - Himbeere und Waldmeister *3	0,33 l	3,50 €
Radeberger, alkoholfrei	0,33 l	3,70 €

Aperitif

Sandemann Sherry Dry	5 cl	3,50 €
Sandemann Sherry Medium Dry	5 cl	3,50 €
Martini Bianco	5 cl	3,50 €
Martini Rosso	5 cl	3,50 €

Likör

Quittenlikör	2 cl	1,70 €
Saurer Kirsch mit Korn	2 cl	1,70 €
Pflaume mit Korn	2 cl	1,70 €
Küstennebel	2 cl	1,70 €

Kräuterlikör

Boonekamp	2 cl	1,80 €
Fernet Branca	2 cl	1,90 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Sagenhafter Roter Hengst	2 cl	2,60 €
Ramazotti	4 cl	4,40 €



Klare Spirituosen

Weizenkorn	2 cl	1,70 €
Absolut Wodka	2 cl	1,90 €
Moskovskaya	2 cl	1,90 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	1,90 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,10 €



Brände

Wilthener Goldkrone	2 cl	1,50 €
Feiner Alter Wilthener	2 cl	2,20 €
Asbach Uralt	2 cl	2,20 €
Wilthener Nr. 1	2 cl	2,80 €
Hennessy VS Cognac	2 cl	3,20 €
Nordhäuser Birne	2 cl	1,70 €
Schwechower Obstler	2 cl	3,00 €

Whisky

Ballantines	2 cl	2,40 €
Johnnie Walker	2 cl	2,40 €
Jim Beam	2 cl	2,40 €
Southern Comfort	2 cl	2,20 €
Dimple Scotch	2 cl	3,20 €
Glenfiddich, 12 Jahre	2 cl	4,80 €

Mixgetränke

Aperol Spritz		7,10 €
Lillet Wild Berry		7,10 €
Bacardi Cola		6,90 €
Campari Orange		6,90 €
Whisky & Cola		6,90 €
Wodka & Lemon		6,90 €
Wodka & Soda		6,90 €
Gin & Tonic		6,90 €



Sekt & Champagne

Sekt Schnauffer	0,11	3,30 €
Schloss Lichtenstein, halbtrocken	0,75 l	22,00 €
Sekt Schnauffer	0,11	3,30 €
Schloss Lichtenstein, trocken	0,75 l	22,00 €
Sekt	0,75 l	32,00 €
Schloss Rheinach, trocken		
Cremant de Limoux Grande Cuvee	0,75 l	43,00 €
Aimery - Sieur d'Arques, Brut		
Cremant de Limoux Grande Cuvee Rose	0,75 l	43,00 €
Aimery - Sieur d'Arques, Brut		
Champagne Ultradition Cuvée	0,375 l	69,00 €
Laherte Freres, Brut		
Champagne Veuve Pelletier	0,75 l	74,00 €
Brut		
Champagne Grande Réserve Bouzy, Grand Cru	0,75 l	87,00 €
Andre Clouet, Brut		
Champagne, Grand Cru	0,75 l	99,00 €
Andre Borodine, Brut		



Weißwein



Frankreich

Chardonnay, Vanel', Vin de Pays d'Oc 0,2l 6,20 €
 ein Chardonnay mit exotischem Touch 1l 29,00 €

USA, Kalifornien

California White Wine-Golden Gate 0,2l 6,60 €
 trocken, rund und süffig mit einem 0,75l 24,00 €
 leichten Birnenten

Deutschland

Silvaner u. Müller-Thurgau 0,2l 5,90 €
 Qualitätswein, trocken 1l 29,00 €
 Weingut H. P. Koehler, Rheinhessen
 trocken, Bukett betont, duftig

Grauburgunder 0,2l 6,80 €
 Qualitätswein, trocken 0,75l 24,00 €
 Weingut H. P. Koehler, Rheinhessen
 ein reifer, leichter Wein mit geringer Säure

Riesling 0,2l 7,10 €
 Qualitätswein, trocken 0,75l 26,00 €
 Weingut H. P. Koehler, Rheinhessen
 ein reifer, blumiger, leichter und
 saftiger Wein mit dezenter Säure

Müller-Thurgau 0,2l 5,90 €
 Qualitätswein, halbtrocken 1l 29,00 €
 Weingut H. P. Koehler, Rheinhessen
 volle Reife, leicht duftige Art, so richtig zum Süffeln

Huxelrebe Spätlese 0,2l 6,80 €
 Qualitätswein, lieblich 0,75l 25,00 €
 Weingut Eckard, Rheinhessen



Weißwein aus unserem Weinschrank

Frankreich, Burgund

Chablis AOP - Domaine Alain Geoffroy

0,75 l

39,00 €

Ein Chablis mit Charme,
kraftvoll und harmonisch mit den fruchtigen Aromen von
Aprikosen, Äpfeln und Zitrus. Leicht nussig mit einem Hauch
Honigmelone im langen Finale.

Italien, Toskana

Vernaccia di San Gimignano DOCG

0,75 l

28,50 €

La dolce vita

Ein richtig frischer Vernaccia mit dem Aroma reifer Ananas und
Zitrusfrucht in einem mandelgetönten belebenden Geschmack.
Ein ganz besonderes Genusserlebnis voller mediterraner
Lebensart.

Neuseeland, Marlborough

Sauvignon – Mount Fishtail

0,75 l

33,00 €

Ein typischer Neuseeländer

Frisch mit den lebhaften Aromen von tropischen Früchten.
Johannisbeere, Passionsfrucht und einem Hauch Limone im
anregenden Geschmack. Ausdrucksstark mit einer fein
balancierten Säure im langen und kraftvollen Finale.



Rotwein

Frankreich

Cabernet Sauvignon, Vin De Pays D'oc	0,21	5,50 €
Aroma nach roten Beerenfrüchten	11	27,00 €
Bordeaux Haut - Médoc	0,21	7,10 €
Grande vin De Bordeaux	11	34,00 €
Trockener, klarer und ansprechender Bordeaux mit einem kräftigen und zugleich ausgewogenem Charakter		
Rosé d'Anjou	0,21	6,00 €
halbtrocken, leicht süße Note hebt die Frucht hervor und balanciert die frische Säure gut aus	0,75 l	22,00 €

Italien, Toskana

Sensi, Chianti D.O.C.G.	0,21	6,00 €
ein Premium Chianti wie er sein muss, kräftiges Rubinrot mit unwiderstehlichem Veilchenduft und den Aromen von reifen Kirschen, Beeren und Gewürzen	11	29,00 €

Argentinien

Malbec Los Cardos	0,21	6,10 €
trocken, mit einer brillanten dunkelroten Farbe, das typische Sortenbouquet erinnert an Brombeeren	0,75 l	22,00 €

USA, Kalifornien

California Red Wine-Golden Gate	0,21	6,80 €
trocken, geschmeidig, fruchtig und vollmundig, mit nachhaltigem Abgang	0,75 l	25,00 €



Deutschland

Portugieser u. Dornfelder	0,21	5,50 €
Qualitätswein, halbtrocken	11	25,00 €
Weingut St. Georg, Rheinhessen		
bekömmlich mit beerigen Aromen		
Dornfelder Rotwein	0,21	5,70 €
Qualitätswein b. A., trocken	0,75 l	20,50 €
Weingut Storr		
harmonisch, kräftig, volles Bouquet nach Kirsch und Blaubeere		
Dornfelder Rotwein	0,21	6,20 €
lieblich	0,75 l	23,00 €
Rheinhessen		
vollmundig, gefällig und mit einem Bouquet von Waldbeeren		



Rotweine aus unserem Weinschrank

Frankreich, Bordeaux

Chateau Brassac, Bordeaux Superieur AC	0,75 l	38,00 €
Tiefrot im Glas, mit den kraftvollen Aromen roter Früchte und einem Hauch von Unterholz präsentiert sich dieser elegante und delikate Rotwein. Seidig und harmonisch am Gaumen mit einer vielversprechenden Tanninstruktur.		

Spanien, Rioja

Baron de Ley, Reserva Rioja DOCa	0,75 l	42,00 €
Ein großer Reserva aus dem Rioja kraftvoll mit der tiefen Frucht von Waldbeeren in feiner Komposition mit Anklängen von Gewürzen, Lakritz und süßlicher Vanille. Weich und gefällig mit feinkörnigem Tannin.		

Australien, Hunter Valley

Shiraz & Cabernet Sauvignon Lindemans Premier Selection

0,75 l 33,00 €

Ein kraftvolles und vollmundiges Cuvee
Deutliche Fruchtaromen von schwarzer Kirsche und Cassis
vereinigen sich mit Nuancen von Lakritz in einer weichen und
harmonischen Tanninenstruktur. Ein komplexer Rotwein mit
fruchtiger Eleganz.

Südafrika, Kaapzicht

Kaapzicht BIN 3 - Merlot & Cabernet Sauvignon

0,75 l 38,00 €

Ein elegantes und charmantes Cuvee
Herrliche, intensive Fruchtaromen von Johannisbeeren und
Pflaumen verbinden sich mit rauchigen Tanninen in einem
langanhaltenden Geschmack. Feinwürzig und fruchtbetont auf
der Zunge. Genuss aus dem „Spezialfass Nr. 3“.

Zusatzstoffe

- *1 Koffeinhaltig
- *2 Chininhaltig
- *3 mit Farbstoff
- *4 mit Antioxidationsmittel
- *5 mit Geschmacksverstärker

