

*KOHLDAMPF IN OSNABRÜCK  
KENNER WISSEN, DASS DIE NORDDEUTSCHE PALME  
ERST DANN RICHTIG SCHMECKT, WENN DER FROST  
DIE STÄRKE IN ZUCKER UMGEWANDELT HAT*

***OSNABRÜCKER GRÜNKOHLPFANNE***

*MIT FRISCHER UND GERÄUCHERTER METTWURST  
DAZU PFANNENFRISCHE BRATKARTOFFELN*

*13,50*

***OSNABRÜCKER GRÜNKOHLTELLER***

*MIT MILDGERÄUCHERTEM, GEBRATENEM KASSELERRÜCKEN  
DAZU PFANNENFRISCHE BRATKARTOFFELN*

*13,50*

***OSNABRÜCKER GRÜNKOHL „KOMPLETT“***

*MIT FRISCHER UND GERÄUCHERTER METTWURST  
MILDGERÄUCHERTEM, GEBRATENEM KASSELERRÜCKEN  
UND PFANNENFRISCHEN BRATKARTOFFELN*

*16,50*

***OSNABRÜCKER GRÜNKOHL „KLEIN“***

*MIT FRISCHER ODER GERÄUCHETER METTWURST  
UND PFANNENFRISCHEN BRATKARTOFFELN*

*9,50*

*Wenn Sie ein Grünkohllessen  
für eine größere Gruppe  
wünschen, erweitern wir  
das Fleischangebot wie:  
Kasselernacken, Schweinebauch,  
magerer Gelderländer Bauchspeck  
Bitte fragen Sie uns !*

„DA SCHNALZT NICHT NUR DER OSNABRÜCKER MIT DER ZUNGE“

*SUPPIGES VOM LÖFFEL*

**ALTBEWÄHRTE TOMATENSUPPE**

MIT MADAGASKAR-PFEFFER UND SAHNEHAUBE  
UND BAGUETTE 1,3,4,11,12

3,00

**WEITERE SUPPEN ENTNEHMEN SIE BITTE  
UNSEREM TAGESANGEBOT**

„DA BRAUCHST DU NICHT MEHR IN DIE MUCKI-BUDE“

**DER BUNT GEMISCHTE**

SALATE DER SAISON – DAZU BAGUETTE

5,50

**FITNESS – SALAT**

KNACKIGE SALATE DER SAISON MIT STREIFEN  
VON GEBRATENER PUTENBRUST – DAZU BAGUETTE

13,50

**„HOLLING – SALAT“**

GRÜNZEUG ZUM SATTWERDEN – MIT SCHAFSKÄSE  
OLIVEN – DAZU BAGUETTE 3

12,50

**„KANZLEI – SALAT“**

VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT EINER HIMBEER-  
VINAIGRETTE, RÄUCHERLACHS UND EISMEERSHRIMPS  
DAZU BAGUETTE 2,6

14,50

ZU UNSEREN SALATEN WÄHLEN SIE DAS DRESSING SELBST:  
ROSE-ISLAND DRESSING, BALSAMICO DRESSING, JOGHURT DRESSING  
HIMBEERVINAIGRETTE 1,3,4,11

*“SCHICK AUS DER HAND”*

<b>SCHMALZBROT</b> 1	2,50
<b>HAUSGEMACHTE FRIKADELLE</b> MIT SENF – TÄGLICH FRISCH ! 1,4,11	2,50
<b>KÄSETELLER</b> VERSCHIEDENE KÄSESORTEN DAZU BAGUETTE 3	9,50
<b>HOLLING TELLER</b> SERRANOSCHINKEN, OLIVEN, MARINIRTER ZIEGENKÄSE, HAUSGEMACHTES AIOLI UND BAGUETTE 1,3,4	14,50

**„DEUTSCH. DEUTSCHER. AM SCHNITZELSTEN  
DA LACHT DAS SCHWEIN**

<b>XXL SCHNITZEL: SCHUHGRÖSSE 42</b> MIT BLONDEN ZWIEBELN UMZINGELT MIT EINER LORE POMMES (FRITES) 1,3,11	15,50
<b>M-SCHNITZEL: SCHUHGRÖSSE 38</b> MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS IN RAHM UND DEFTIGEN BRATKARTOFFELN TYPISCH OSNABRÜCK ! 1,3,11	14,50

**FRISCH AUS DER PFANNE !**

## ***UNSEREN NACHBARN IN DEN TOPF GESCHAUT***

### ***HOLLING - KRÜSTCHEN***

*KLEINES, PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL  
MIT PEFFER-RAHMSAUCE  
BAGUETTE UND SALATBEILAGE 1,3,11,4,12*

*9,50*

### ***STRAMMER MAX***

*SCHINKENBROT VOM OSNABRÜCKER KNOCHENSCHINKEN  
MIT ZWEI SPIEGELEIERN 1,11*

*9,50*

### ***OMA'S BRATKARTOFFELPFANNE***

*HAUSGEMACHTE, PFANNENFRISCHE BRATKARTOFFELN  
MIT SPECK UND ZWIEBELN, ZWEI SPIEGELEIER  
UND GEWÜRZGURKE IN DER PFANNE SERVIERT 11,14,15,4*

*8,50*

***TÄGLICH WECHSELNDE TAGESSPEZIALITÄTEN  
WIE WESTFÄLISCHER SAUERBRATEN  
DICKE BOHNEN MIT GEBRATENER  
MAGERER SCHWEINERIPPE AUS DEM BACKOFEN  
FISCHGERICHTE***

***ENTNEHMEN SIE BITTE  
AUS UNSERER TAGESKARTE***

*„DA KANN MAN SAGEN, WAS MAN WILL:  
VOM ESSEN VERSTEHEN WIR OSNABRÜCKER WAS“*

*SEI KEIN FEIGLING – PROBIER DOCH MAL !*

**MANTA – PLATTE**

*KULT-CURRYWURST MIT POMMES – ROT – WEISS 1,11,4 6,50*

**„SCHNECKENPFÄNNCHEN“**

*WEINBERGSCHNECKEN MIT KNOBLAUCHBUTTER  
ÜBERBACKEN – DAZU BAGUETTE 1,11,12,13 6,50*

**GEBACKENER SCHAFSKÄSE**

*IN PIKANTER TOMATENSAUCE, BAGUETTE 1,3,11 8,80*

**KLEINE FLEISCHSPIESSE VOM SCHWEINELENDCHEN**

*MIT PIKANTER CHILI-PFEFFER-SAUCE  
DAZU BAGUETTE 1,11 9,50*

**GEFÜLLTE, DAMPFENDE OFEN-PELLKARTOFFEL**

*- MIT KRÄUTERQUARK 3 4,50  
- UND LECKEREN EISMEERSHRIMPS 2,6,3 9,90*

**BANDNUDELN MIT RÄUCHERLACHS**

*CHAMPIGNONS UND LAUCHSTREIFEN IN  
PIKANTER SAHNESAUCE 1,3,11,13 14,50*

## *HOLLING – SPEZIES*

### **RINDERFILETSPITZEN „GRAF STROGANOW“**

MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, GURKENJULIENNE  
ZWIEBEL- UND TOMATENWÜRFEL, CREME FRAICHE  
DAZU KARTOFFELPLÄTZCHEN 1,4,11,12

19,80

### **BÖHMISCHES BRAUMEISTERSTEAK**

SAFTIGES SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT EINER  
DELIKATEN BIER-SENF-SAUCE MIT ZWIEBELN  
MÖHREN UND LAUCHSTREIFEN, DAZU  
BRATKARTOFFELN 3,4,11

16,50

### **CHAMPIGNON – RAHMGESCHNETZELTES**

NACH ZÜRICHER ART – NATÜRLICH VOM SCHWEINEFILET  
DAZU KARTOFFELPLÄTZCHEN 1,4,4,12

15,80

### **KANZLER – TELLER**

SCHWEINEMEDAILLONS MIT MILDER  
MADAGASKAR-PFEFFER-RAHMSAUCE UND BAGUETTE 1,3,4,11,12

13,90

### **BOTSCHAFTERPFANNE**

SCHWEINEMEDAILLONS IN EINER HERZHAFTEN SAUCE  
MIT PERLZWIEBELN, DAZU SPECKBÖHNCHEN  
UND ZWIEBELBRATKARTOFFELN 1,3,4,12,13,14,15

18,90

## LUST AUF FLEISCH

### MAREDO STEAKS CA. 200G – BESTE QUALITÄT

#### **OCHSENFLETSTEAK**

VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER ODER  
KNOBLAUCHBUTTER 23,50

#### **RUMPSTEAK**

VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER ODER  
KNOBLAUCHBUTTER 21,80

#### **SCHWEINERÜCKENSTEAK**

VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER ODER  
KNOBLAUCHBUTTER 13,50

#### **PUTENSTEAK**

VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER ODER  
KNOBLAUCHBUTTER 11,80

KRÄUTER- UND KNOBLAUCHBUTTER  
WERDEN HAUSEIGEN HERGESTELLT 1,3,11,12

### ZU DEN STEAKS KÖNNEN SIE WÄHLEN:

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK 3 3,50

BRATKARTOFFELN 3,50

POMMES FRITES – RÖSTINCHEN – 1

KARTOFFELKROKETTEN 1 3,00

PRINZESSBÖHNCHEN MIT SPECK UND ZWIEBELN 4,3,11,12 4,00

FRISCHE, GEBRATENE CHAMPIGNONS 1,12,13 4,80

BLONDE GESCHMORTE ZWIEBELN 1,50

CHAMPIGNON-RAHMSAUCE 1,3,4,11,12,13 4,00

PFEFFER-RAHMSAUCE MIT MILDEN MADAGASKARPEFFER 1,3,4,12 3,50

## LECKERMÄULCHEN

### DAS VOLLE PROGRAMM FÜR DIE SCHLANKE FIGUR

<b>GEMISCHTES EIS MIT SAHNE</b> 3,1,7	5,50
<b>WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE</b> 1,15,3	5,50
<b>EISBECHER „HOLLING“</b> VANILLEEIS UND SCHOKOLADENEIS MIT EIERLIKÖR UND SAHNE 1,3,7	6,50

#### **Neu im Ausschank:**

#### **Alter Heydt 1860er**

**- fassgelagert -**

**2011 als beste Spirituose prämiert  
„Alter Heydt 1860“ erhielt  
beim internationalen Spirituosen-Wettbewerb  
von rund 700 Spirituosen  
Auszeichnung Gold**

„1860er“ wird in limitierter Auflage hergestellt  
Hochwertige Getreidesorten reifen über viele Jahre  
in kleinen Eichenfässern, so dass eine goldene  
Färbung entsteht. Kein Farbzusatz wie Zuckercouleur!  
Alle Flaschen sind nummeriert und mit Datum der  
Jahrgangsabfüllung gekennzeichnet.  
Der „1860er“ wurde vom Land Niedersachsen  
ausgezeichnet als kulinarischer Botschafter 2011