

# Istoof mudders KROOG

im Freilichtmuseum Kiekeberg



## Spiisen & Drinken

**Norddeutsche Küche  
ist uns ein persönliches Anliegen**

# Spiiesen

Speisen

## Dütt un Dat

<b>Tagessuppe</b> / Suppentasse <sup>·5a</sup>	4,50 €
<b>Erseneintopf</b> / Terrine <sup>·5a</sup>	7,00 €
<b>Erseneintopf</b> / Tasse <sup>·5a</sup>	4,50 €
<b>Pellkartoffeln mit Kräuterquark</b> <sup>·4</sup>	5,90 €
<b>Currywurst mit Pommes Frites</b>	8,50 €
<b>Kiekeburger</b> mit Käse, hausgemachter, pikanter Burgersoße, Salat, Tomate, knusprigen Zwiebeln, mit Pommes & Ketchup oder Mayo	18 50 €

## Ut'n Pott

<b>Hamburger Labskaus</b> gepökelte Rinderbrust, Stampfkartoffeln, Rote Beete, Spiegelei und ein Rollmops <sup>·2 ·12</sup>	16,80 €
---	---------

## Ahn't Fleesch / Vegetarische Gerichte

<b>Lütter Salat Töller</b> Beilagensalat <sup>·9·12·5a·8a</sup>	4,80 €
<b>Groten Salat Töller</b> Salat der Saison <sup>·9·12·5a·8a</sup>	9,50 €
<b>Eten ahn't Fleesch</b> saisonales vegetarisches Gericht <sup>·5·9a</sup>	12,50 €
<b>Kiekeburger* vegetarisch</b> mit Käse, hausgemachter, pikanter Burgersoße, Salat, Tomate, knusprigen Zwiebeln, mit Pommes & Ketchup oder Mayo	18 50 €

# Braatkartüffeln

Wir bereiten unsere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln zu. Gerne servieren wir Ihnen die Bratkartoffeln auf Wunsch auch ohne Speck und/oder Zwiebeln.

Unsere Kartoffeln kommen vom Kartoffelhof Maak aus Lindhorst bei Hittfeld.

## **Suurfleesch met Braatkartüffeln un Remoulaad**

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße<sup>·1·9·12</sup>

16,80 €

Traditionelle Rezepte, Regionalität und Qualität ist uns wichtig, deshalb beziehen wir Schweinefleisch von der Schlachtereier Ernst aus Neugraben

## **Rindfleesch wat röst is met Braatkartüffeln un Remoulaad**

Roastbeef mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße<sup>·1·9·12</sup>

19,50 €

## **Speegelei met Braatkartüffeln**

Spiegelei mit Bratkartoffeln

13,50 €

## **Reuerei met Braatkartüffeln**

Rührei mit Bratkartoffeln

13,50 €

## **Braatkartüffeln un Remoulaad**

Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße<sup>\*1·9·12</sup>

7,80 €

## **Matjes met Braatkartüffeln**

Matjes mit Bratkartoffeln und hausgemachter Hausfrauenesoße<sup>·1·9·12</sup>

16,50 €

## **Hamburger Pannfisch**

Gebratene Fischfiletstreifen auf Bratkartoffeln mit hausgemachter Senfsoße<sup>·1·9·12·5</sup>

19,50 €

## **Grützwurst met Braatkartüffeln un Appelmuus**

Grützwurst rot mit Bratkartoffeln und Apfelmus<sup>·9·12</sup>

15,50 €

## **Rosinengrützwurst met Braatkartüffeln un Appelmuus**

Rosinengrützwurst mit Bratkartoffeln, Apfelmus<sup>·9·12</sup>

15,50 €

# Kaffe, Kooken, Iis un Nadisch

Kaffee, Kuchen und Nachtisch

## Wat to drinken – wat heet is

Kaffee und alle Kaffeespezialitäten werden auch entkoffeiniert serviert.

<b>‘n Tass Kaffe</b>	Tasse Kaffee	3,00 €
<b>‘n Beker Kaffe</b>	Becher Kaffee	3,50 €
<b>‘n lütten Kann Kaffe</b>	Kännchen Kaffee	5,50 €
<b>‘n Beker heete Schookolaad</b>	Becher heiße Schokolade	3,50 €
<b>‘n Beker heete Schookolaad met Schlakamaschü</b>		4,00 €
<b>‘n Beker Bambu</b>	Becher Kornkaffee <sup>-10a</sup>	3,50 €

## Neemodschen Kroom

<b>Lütt Tass Kaffe de swatrööst is</b>	Espresso	3,00 €
<b>‘n dubbelt Tass Kaffe de swatrööst is</b>	Doppelter Espresso	4,00 €
<b>‘n Kaffe de swatrööst is met Melk de upscheumt is</b>	Cappuccino	3,50 €
<b>‘n Beker Kaffe met Melk de upscheumt is</b>	Milchkaffee	4,00 €
<b>‘n Glas Kaffe met Melk de twee mol upscheumt is</b>	Latte Macchiato	4,30 €

## Tee in Büttel ut de Spieckerstadt

Alle Teesorten sind bio-zertifiziert und kommen von der Firma Samova aus Hamburg.

<b>‘n Beker swatten Tee</b>	Darjeeling, Earl Grey oder Istanbul Nights	3,50 €
<b>‘n Beker Peppermint Tee</b>	Pfefferminztee	3,50 €
<b>‘n Beker Tee ut roode Buttelte un son Kroom</b>	Früchtetee	3,50 €
<b>‘n Beker Krüütertee</b>	mit Pfefferminze, Apfel und Zitronenmelisse	3,50 €
<b>‘n Beker Grööntee</b>	Grüner Tee	3,50 €
<b>‘n Beker Würztee Chai</b>	Gewürztee, mit Kakaoschale und Ingwer, teefrei	3,50 €

## Heet mit Sprit

<b>Rumgrog</b>	Grog, 4 cl. Rum	4,00 €
<b>Pharisäer</b>	Kaffee, 4 cl. Rum und Schlagsahne	6,00 €
<b>Gleuwien</b>	Glühwein (saisonal)	3,50 €

# Kaffe, Kooken, Iis un Nadisch

Kaffee, Kuchen und Nachtisch

## Wat to 'n Nadisch / Dessert

<b>Grütt na Jahrestiet</b>	Fruchtgrütze der Saison mit Vanillesoße <sup>114*9</sup>	5,00 €
<b>Iis un wat heet datau</b>	Eis & Heiße Kirschen	6,00 €

## Iis / Eisbecher <sup>114\*11\*8\*9</sup>

<b>Kugel Eis</b>	nach Saison	1,50 €
<b>Schlakamaschü</b>	Schlagsahne	1,00 €
<b>Bunte Streusel</b>		0,30 €
<b>Iisschookolaad</b>	Eisschokolade mit Schlagsahne	5,50 €
<b>Iiskaffe</b>	Eiskaffee mit Schlagsahne	5,50 €

## Kooken in Huus baggen / Hausgemachte Kuchen <sup>114\*9\*8a\*11a</sup>

<b>Botterkooken</b>	Stück Butterkuchen	3,80 €
<b>Appelkooken</b>	Stück Apfelkuchen	4,20 €
<b>Keeskooken</b>	Stück Käsekuchen	4,50 €
<b>Schlakamaschü</b>	Portion Schlagsahne	1,00 €



# Wat to drinken ahnt Sprit

Alkohofreie Getränke

## Säfte ut de Mosteree Velke / Lüttau

Vor 23 Jahren waren wir mit Rhabarberschorle und ohne Coca Cola echte Exoten. In der Lütauer Mosterei bei Geesthacht wird seit 1955 gemostet. Der Hofladen ist immer einen Ausflug wert.

	<b>0,3 Ltr.</b>	<b>0,5 Ltr.</b>
<b>Apfelsaft, naturtrüb</b>	3,80 €	5,80 €
<b>Rhabarbertrunk</b>	3,80 €	5,80 €
<b>Sauerkirschnektar</b>	3,80 €	5,80 €
<b>Alle Säfte auch als Saftschorle</b>	3,50 €	5,50 €

## Bruusen / Brausen

		<b>0,3 Ltr.</b>	<b>0,5 Ltr.</b>
<b>Fattbruus</b>	Fassbrause	3,50 €	5,50 €
<b>Fleederbeerbruus</b>	Hollerbrause	3,50 €	5,50 €
<b>Greune Bruus</b>	Waldmeisterbrause	3,50 €	5,50 €
<b>Roode Bruus</b>	Himbeerbrause	3,50 €	5,50 €
<b>Witte Bruus</b>	Zitronenbrause	3,50 €	5,50 €

## Ut de Buddel / Aus der Flasche

<b>Mineralwaater Still und Medium</b>	0,25 Ltr.	2,90 €
<b>Mineralwaater Still und Medium</b>	0,75 Ltr.	7,00 €
<b>Fritz Kola, Kola Zuckerfrei, Misch Masch, Orange</b>	0,33 Ltr.	3,80 €
<b>Thomas Henry Tonic, Lemon, Ginger Ale</b>	0,2 Ltr.	3,80 €

# Beer

Biere

## Beer ut'n Fatt / Fassbier

Ratsherrn Biere bieten Hamburger Tradition und modere Biervielfalt aus dem Schanzenviertel. Eine Brauereibesichtigung oder der Besuch im "Alten Mädchen" ist sehr zu empfehlen.

	<b>0,3 Ltr.</b>	<b>0,5 Ltr.</b>
<b>Ratsherrn Pils</b>	3,80 €	5,90 €
<b>Alsterwaater</b>	3,50 €	5,00 €
<b>Alsterwaater alkoholfrei</b>		5,00 €
<b>Lütt un Lütt</b> Kleiner Schluck Bier und Korn	3,50 €	

## Bier ut de Buddel / Flaschenbiere

Kehrwieder Kreativbrauerei - die Besten nicht nur in Hamburgs Süden. Regional kann so lecker sein: die Sinstorfer Brauer überraschen uns immer wieder. Mehr unter [www.kehrwieder.beer](http://www.kehrwieder.beer).

<b>Kehrwieder Fofftein</b>	0,33 Ltr.	5,50 €
<b>Kehrwieder Dominica</b>	0,33 Ltr.	5,50 €
<b>Kehrwieder saisonales Bier</b>	0,33 Ltr.	5,50 €
<b>Kehrwieder ü.NN alkoholfrei</b>	0,33 Ltr.	5,50 €

Lammsbräu ist fränkisches Bio-Bier. Der Geschmack und die Qualität haben uns überzeugt.

<b>Lammsbräu Hefe Weetenbier</b> hell	0,5 Ltr.	5,20 €
<b>Lammsbräu ahn't Spriet</b> alkoholfrei, hell	0,33 Ltr.	4,00 €
<b>Weetenbeer ahn't Spriet</b> alkoholfreies Weizenbier	0,5 Ltr.	5,20 €

# Wien

Weine

## Wien in't Glas / Offene Weine

Jahrgänge und folgende

<b>Rivaner</b> 2019, Hauck Bermersheim v.d.H., Rheinhessen	0,2 Ltr.	5,40 €
<b>Weißburgunder</b> 2019, Hauck Bermersheim v.d.H. Rheinhessen	0,2 Ltr.	6,40 €
<b>Rosé</b> 2019, Weingut Neiss, Pfalz	0,2 Ltr.	6,80 €
<b>Pfälzer Rotwein</b> 2015, Weingut Neiss, Pfalz	0,2 Ltr.	7,80 €
<b>Wienschorle root un witt</b> Weinschorle	0,2 Ltr.	4,80 €

## Krippelwater / Sekt

<b>Sekt Rindchen's Brut</b>	0,1 Ltr.	4,50 €
<b>Sekt Rindchen's Brut</b>	0,75 Ltr.	30,00 €
<b>Aperol Spritz</b>	0,2 Ltr.	6,00 €

## Wien ut de Buddel / Flaschenweine

Jahrgänge und folgende

<b>Rivaner, Kabinett, trocken</b> 2019, Hauck, Rheinhessen, Bermersheimer Klosterberg	0,75 Ltr.	23,20 €
<b>Riesling, Kabinett, Maximiner Klosterlay, trocken</b> 2019, Weingut Lorenz, Mosel	0,75 Ltr.	26,70 €
<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay, trocken</b> 2020, „Editio Classica“, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen	0,75 Ltr.	25,50 €
<b>Merlot „Colle Vento“, trocken</b> 2019, Weingut Antonutti, Veneto, Italien	0,75 Ltr.	22,00 €
<b>Dornfelder, trocken</b> 2014, Neiss, Pfalz	0,75 Ltr.	22,20 €



# Snaps un Liköör

Schnäpse und Liköre

## Ut de Museumsbrennerei

Seit dem Wiederaufbau der Kornbrennerei im Freilichtmuseum sind die Schnäpse fester Bestandteil unserer Getränkekarte. Bei uns verkosten und im Museumsladen kaufen.

**Alter Haidmärker Koorn** Edelkorn 38% 2 cl. 2,40 €

## Bazic/ Hamburg

Vodka aus Hamburg, innovative Manufaktur und Regionalität vom Feinsten.  
Mehr unter [www.baciz.de](http://www.baciz.de)

**Vodka Bazic Classic** 2 cl. 2,40 €

**Vodka Bazic Barrique** 2 cl. 6,80 €

## Eckert Brandt / Himmelpforten

Fast verlorener gegangener regionaler Apfel im neuen Kleid. Seit 22 Jahren im Kroog auf der Karte. Mehr dazu unter [www.boomgarden.de](http://www.boomgarden.de)

**Finkenwerder Herbstprinz Brand** 2 cl. 5,80 €

**Finkenwerder Herbstprinz Likör** 2 cl. 5,80 €

## Bruns Spirituosenfabrik/ Rotenburg/Wümme

Niedersächsischer Traditionsbetrieb von 1906 mit Ladengeschäft in Rotenburg.

**Wümme Aquavit** 2 cl. 2,40 €

**Korn Alte Eiche** 2 cl. 2,40 €

**Bruns Doppelkümmel** 2 cl. 2,40 €

**Brombeerlikör** 2 cl. 2,40 €

**Heideröslein Hagebutte** 2 cl. 2,40 €

**Marillenlikör** 2 cl. 2,40 €

**Marzipanlikör** 2 cl. 2,40 €

**Mokkalikör** 2 cl. 2,40 €

# Snaps un Liköör

Schnänpse und Liköre

## Clockers / Hamburg

<b>Clockers Gin</b>	2 cl.	3,80 €
<b>Clockers Gin</b>	4 cl.	7,60 €
<b>Clockers Sloe Gin</b>	2 cl.	3,80 €
<b>Clockers Sloe Gin</b>	4 cl.	7,60 €
<b>Clockers Herb Kräuterlikör</b>	2 cl.	3,80 €

## Drilling / Hamburg

Die Drilling-Destille ist Bar, Café und außerdem die erste echte Brennerei seit 50 Jahren in Hamburg. Brenntradition- modern und regional gedacht.

<b>Fenchelgeist</b>	2 cl.	6,40 €
<b>Rote Beete Geist</b>	2 cl.	6,40 €
<b>Basilikumgeist</b>	2 cl.	6,40 €
<b>Koriander-Zitronenverbenegeist</b>	2 cl.	6,40 €
<b>Salbeigeist</b>	2 cl.	6,40 €
<b>Dillgeist</b>	2 cl.	6,40 €
<b>Kaffeegeist</b>	2 cl.	6,40 €
<b>Holunderlikör</b>	2 cl.	3,80 €
<b>BBQ-Apfel Likör</b>	2 cl.	3,80 €
<b>White Dog junger Whiskey</b>	2 cl.	7,70 €

## Brennerei Hubertus Vallendar/Kail

<b>Williams-Christ-Birnenbrand</b>	2 cl.	4,80 €
<b>Waldhimbeergeist</b>	2 cl.	4,80 €
<b>Haselnussgeist</b>	2 cl.	4,80 €

# Zutaten und Stoffe, 14

die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1	<b>EIER</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
2	<b>FISCH</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	<b>KREBSTIERE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	<b>MILCH</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
5	<b>SELLERIE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	<b>SESAMSAMEN</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
7	<b>SCHWEFELDIOXID und SULPHITE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
8	<b>ERDNÜSSE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
9	<b>GLUTENHALTIGES GETREIDE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	<b>LUPINE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	<b>SCHALENFRÜCHTE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	<b>SENF</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
13	<b>SOJABOHNEN</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
14	<b>WEICHTIERE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mit Zusatz a gekennzeichnete Speisen können Spuren des aufgeführten Stoffes enthalten. Fragen hierzu richten Sie bitte an unsere Servicemitarbeiter.



# Über Uns

Als **Frau Ella Stoof** dem Pfarrwitwenhaus in Marschacht als letzte Wirtin vorstand, dachte niemand daran, dass ihr Name den 1999 im Freilichtmuseum am Kiekeberg liebevoll wieder aufgebauten Gasthof schmücken würde.

**Frau Stoof, die von ihren Nachbarn Stoof Mudder genannt wurde**, erfreute ihre Gäste mit Bratkartoffelgerichten und anderen heimischen Speisen. Der Tradition verpflichtet, bietet unsere Speisekarte seit über 20 Jahren **Eten as freuers** an. Mit unseren Saisonkarten versuchen wir den Zeitgeist zu erfassen und mit regionalen Zutaten Neues zu kreieren.



## Wir kochen im Rhythmus der Jahreszeiten.

Gemeinsam mit unseren Gästen freuen wir uns auf die verschiedenen kulinarischen Höhepunkte im Laufe des Jahres: ob Stint aus der Elbe, Spargel vom Spargelhof Schröder nebenan, frischer Matjes, Birnen, Bohnen und Speck, Grünkohl in vielen Varianten oder die „Gans für Vier“ tranchiert nicht nur am Martinstag. Im Haus gebackener Kuchen, regionale Biere und Softgetränke gehören bei uns genauso zum Standard wie die alten und neuen Schnäpse aus der Umgebung.

Auf Wunsch sorgen wir auf Ihrer Hochzeit, Ihrem Geburtstag oder Ihrem Firmenevent im Freilichtmuseum am Kiekeberg oder außerhalb für das leibliche Wohl Ihrer Gäste. Für Feiern und Veranstaltungen bieten wir Ihnen eine Vielzahl von verschiedenen Möglichkeiten an. Weitere Informationen finden Sie unter **[www.stoof-mudders-kroog.de](http://www.stoof-mudders-kroog.de)**.

**Stoof Mudders Kroog ist täglich, außer Montag geöffnet.** Ihr Zugang zum Gasthof ist bei Voranmeldung von Gruppen ab 10 Personen kostenfrei. Sollten Sie Ihren Aufenthalt bei uns tagsüber mit einem Museumsbesuch verbinden wollen, gelten die aktuellen Eintrittspreise des Freilichtmuseums. Ansonsten entfällt der Museumseintritt eine halbe Stunde vor Museumsschluss.

**Regelöffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 11.00Uhr bis 20:00 Uhr**  
Öffnungszeiten für Feiern und Veranstaltungen, auch im kleinen Rahmen, nach Absprache.

## Stoof Mudders Laden

Seit dem letzten Jahr können Sie eine Vielzahl verschiedener Speisen im Weck-Glas, im Kochbeutel oder backofenfertig vorbereitet online oder direkt im Kroog für Zuhause bestellen. Stöbern Sie gern auf **[www.stoof-mudders-laden.de](http://www.stoof-mudders-laden.de)**.