

Istoof mudders KROOG

im Freilichtmuseum Kiekeberg



Spiisen & Drinken

**Norddeutsche Küche
ist uns ein persönliches Anliegen**

Spiiesen

Speisen

Dütt un Dat

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

Ut'n Pott

Hamburger Labskaus gepökelte Rinderbrust, Stampfkartoffeln, Rote Beete, Spiegelei und ein Rollmops ^{·2 ·12}	16,80 €
---	---------

Ahn't Fleesch / Vegetarische Gerichte

Lütter Salat Töller Beilagensalat ^{·9·12·5a·8a}	4,80 €
Groten Salat Töller Salat der Saison ^{·9·12·5a·8a}	9,50 €
Eten ahn't Fleesch saisonales vegetarisches Gericht ^{·5·9a}	14,50 €
Kiekeburger* vegetarisch 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^{·1·9·12}

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^{·1·9·12}

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^{*1·9·12}

7,80 €

Matjes met Braatkartüffeln

Matjes mit Bratkartoffeln und hausgemachter Hausfrauenesoße^{·1·9·12}

16,50 €

Hamburger Pannfisch

Gebratene Fischfiletstreifen auf Bratkartoffeln mit hausgemachter Senfsoße^{·1·9·12·5}

19,50 €

Grützwurst met Braatkartüffeln un Appelmuus

Grützwurst rot mit Bratkartoffeln und Apfelmus^{·9·12}

15,50 €

Rosinengrützwurst met Braatkartüffeln un Appelmuus

Rosinengrützwurst mit Bratkartoffeln, Apfelmus^{·9·12}

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.

‘n Tass Kaffe	Tasse Kaffee	3,00 €
‘n Beker Kaffe	Becher Kaffee	3,50 €
‘n lütten Kann Kaffe	Kännchen Kaffee	5,50 €
‘n Beker heete Schookolaad	Becher heiße Schokolade	3,50 €
‘n Beker heete Schookolaad met Schlakamaschü		4,00 €
‘n Beker Bambu	Becher Kornkaffee ^{-10a}	3,50 €

Neemodschen Kroom

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

Tee in Büttel ut de Spieckerstadt

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

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

Heet mit Sprit

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

Kaffe, Kooken, Iis un Nadisch

Kaffee, Kuchen und Nachtisch

Wat to 'n Nadisch / Dessert

Grütt na Jahrestiet	Fruchtgrütze der Saison mit Vanillesoße ^{114*9}	5,00 €
Iis un wat heet datau	Eis & Heiße Kirschen	6,00 €

Iis / Eisbecher ^{114*11*8*9}

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

Kooken in Huus baggen / Hausgemachte Kuchen ^{114*9*8a*11a}

Botterkooken	Stück Butterkuchen	3,80 €
Appelkooken	Stück Apfelkuchen	4,20 €
Keeskooken	Stück Käsekuchen	4,50 €
Schlakamaschü	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.

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

Bruusen / Brausen

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

Ut de Buddel / Aus der Flasche

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

	0,3 Ltr.	0,5 Ltr.
Ratsherrn Pils	3,80 €	5,90 €
Alsterwaater	3,50 €	5,00 €
Alsterwaater alkoholfrei		5,00 €
Lütt un Lütt 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.kehwieder.beer.

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

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

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

Wien

Weine

Wien in't Glas un ut de Buddel / Weine

Jahrgänge und folgende

	Glas/0,2 Ltr.	Flasche
Detzem Riesling		
2020, Lorenz, Mosel (DE)	5,70 €	19,50 €
Pinot Blanc Wood & Steel		
2020, Lorenz, Mosel (DE)	5,80 €	20,50 €
Carménère Reserva		
2020, Bodegas CW, D.O. Valle del Maule (CL)	5,70 €	19,50 €
Owner's Blend Syrah		
2019, Woestkloof, Wellington (SA)	8,00 €	25,00 €
Owner's Blend Merlot & Cabernet		
2019, Woestkloof, Wellington (SA)	8,00 €	25,00 €
Mundo de Yuntero Bio-Rosé		
2019, Bodegas Yuntero, Ciudad Real (ES)	6,80 €	21,50 €
Wienschorle root un witt		
Weinschorle rot und weiß	5,00 €	

Krippelwater / Sekt

	Glas/0,1 Ltr.	Flasche
Sekt Rindchen's Brut	4,50 €	30,00 €
Sekt Rindchen's Brut alkoholfrei	4,50 €	30,00 €
Aperol Spritz	0,2 Ltr.	6,00 €

Snaps un Liköör

Schnäpse und Liköre

Bazic/ Hamburg

Vodka aus Hamburg, innovative Manufaktur und Regionalität vom Feinsten.
Mehr unter 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

Finkenwerder Herbstprinz Brand	2 cl.	4,80 €
---------------------------------------	-------	--------

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 €

Brennerei Hubertus Vallendar/ Kail

Williams-Christ-Birnenbrand	2 cl.	4,80 €
Waldhimbeergeist	2 cl.	4,80 €
Haselnussgeist	2 cl.	4,80 €

Snaps un Liköör

Schnäpse und Liköre

Clockers / Hamburg

Clockers Gin	2 cl.	3,20 €
Clockers Gin	4 cl.	6,40 €
Clockers Sloe Gin	2 cl.	3,20 €
Clockers Sloe Gin	4 cl.	6,40 €
Clockers Herb Kräuterlikör	2 cl.	3,20 €

Drilling / Hamburg

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

BBQ-Apfel Likör	2 cl.	3,20 €
BBQ-Birne Likör	2 cl.	3,20 €
Holunderlikör	2 cl.	3,20 €
Pistazienlikör	2 cl.	3,20 €
Fränzchen Franzbrötchenlikör	2 cl.	3,20 €
Fenchelgeist	2 cl.	5,30 €
Rote Beete Geist	2 cl.	5,30 €
Basilikumgeist	2 cl.	5,30 €
Koriander-Zitronenverbenegeist	2 cl.	5,30 €
Salbeigeist	2 cl.	5,30 €
Dillgeist	2 cl.	5,30 €
Kaffegeist	2 cl.	5,30 €
White Dog junger Whiskey	2 cl.	6,40 €

Zutaten und Stoffe, 14

die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

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

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**.