

stoof mudders kroog

im Freilichtmuseum Kiekeberg



Spiisen & Drinken

Norddeutsche Küche
ist uns ein persönliches Anliegen

Spiiesen

Speisen

Dütt un Dat

Suppen:	Suppentasse	Terrine
Tagessuppe	6,20 €	9,50 €
Erbseneintopf	6,20 €	9,50 €
Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^{*4}		8,40 €
Currywurst (160g) mit Pommes Frites		13,50 €
Vegane Bratwurst mit Pommes		12,00 €
Bratwurst mit Pommes		12,00 €
Bockwurst mit Kartoffelsalat		12,00 €
Braatkartüffeln un Remoulaad Bratkartoffeln mit hausgemachter Remouladensoße ^{*1*9*12} auf Wunsch auch ohne Speck und/oder Zwiebeln.		11,50 €
Lütter Salat Töller Beilagensalat ^{*9*12*5a*8a}		6,40 €
Groten Salat Töller Salat der Saison ^{*9*12*5a*8a}		12,50 €

Braatkartüffeln un mehr

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

Suurfleesch met Braatkartüffeln un Remoulaad

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln

und hausgemachter Remouladensoße *1*9*12

21,10 €

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

21,90 €

Speegelei met Braatkartüffeln

3 Bio-Spiegelei mit Bratkartoffeln

18,00 €

Reuerei met Braatkartüffeln

3 Bio-Rührei mit Bratkartoffeln

18,00 €

Matjes met Braatkartüffeln

Matjes mit Bratkartoffeln und hausgemachter Hausfrauenesoße *1*9*12

20,30 €

Hamburger Pannfisch

Gebratene Fischfiletstreifen auf Bratkartoffeln

mit hausgemachter Senfsoße *1*9*12*5

21,50 €

Grützwurst met Braatkartüffeln un Appelmuus

Grützwurst rot mit Bratkartoffeln und Apfelmus *9*12

19,50 €

Hamburger Labskaus gepökelte Rinderbrust, Stampfkartoffeln, Rote Beete, Spiegelei und ein Rollmops *2*12

20,30 €

Kiekeburger mit Pommes Frites

Aus reinem **Bioland Galloway Rindfleisch** vom Münchhof in Jork, mit Käse, hausgemachter, pikanter Burgersoße, Salat, Tomate, knusprigen Zwiebeln, wahlweise mit Ketchup oder Mayo

22,50 €

Kiekeburger* vegetarisch mit Pommes

mit Käse, hausgemachter, pikanter Burgersoße, Salat, Tomate, knusprigen Zwiebeln, mit Pommes und Ketchup oder Mayo

22,50 €

Eten ahn't Fleesch

saisonales vegetarisches Gericht *5*9a

18,50 €

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	4,00 €
‘n Beker Kaffe	Becher Kaffee	4,50 €
‘n Beker heete Schookolaad	Becher heiße Schokolade	4,50 €
‘n Beker heete Schookolaad met Schlakamaschü		5,00 €

Neemodschen Kroom

Lütt Tass Kaffe de swattrööst is	Espresso	4,00 €
‘n dubbelt Tass Kaffe de swatrööst is	Doppelter Espresso	5,00 €
‘n Kaffe de swatrööst is met Melk de ubscheumt is	Cappuccino	4,50 €
‘n Beker Kaffe met Melk de ubscheumt is	Milchkaffee	5,00 €
‘n Glas Kaffe met Melk de twee mol ubscheumt is		
Latte Macchiato		5,30 €

Tee in Büttel ut de Spieckerstadt

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

‘n Beker swatten Tee	Darjeeling oder Earl Grey	4.50 €
‘n Beker Peppermint Tee	Pfefferminztee	4.50 €
‘n Beker Tee ut roode Buttelte un son Kroom	Früchtetee	4.50 €
‘n Beker Krüütertee	mit Pfefferminze, Apfel und Zitronenmelisse	4.50 €
‘n Beker Grööntee	grüner Tee	4.50 €
‘n Beker Würztee Chai	Gewürztee, mit Kakaoschale und Ingwer, teeinfrei	4.50 €
‘n Beker Roiboos Tee		4,50 €

Heet mit Sprit

Rumgrog	Grog, 4 cl. Rum	5,20 €
Pharisäer	Kaffee, 4 cl. Rum und Schlagsahne	6,70 €
Gleuwien	Glühwein (saisonal)	4,70 €
Appelpunsch	alkoholfreier Apfelpunsch(saisonal)	4,20 €

Kaffe, Kooken, Iis un Nadisch

Kaffee, Kuchen und Nachtisch

Wat to 'n Nadisch / Dessert

Roode Grütt	Rote Grütze mit Vanillesoße	7,00 €
Iis un wat heet datau	Eis & heiße Kirschen	7,50 €
Melkries, Dickenries	Milchreis vegan auf Hafermilchbasis	
	mit Zucker und Zimt	6,50 €
	mit heißen Kirschen	7,50 €

Iis / Eisbecher *1*4*11*8*9

Kugel Eis	nach Saison	2,00 €
Schlakamaschü	Schlagsahne	1,00 €
Bunte Streusel		0,50 €
Iisschookolaad	Eisschokolade mit Schlagsahne	7,50 €
Iiskaffe	Eiskaffee mit Schlagsahne	7,50 €

Kooken in Huus baggen / Hausgemachte Kuchen

Unser hausgebackenes Kuchenangebot ist jahreszeitlich unterschiedlich, bitte fragen Sie uns nach dem Tagesangebot. Die Stückpreise beginnen bei 5,20 €

Schlakamaschü	Portion Schlagsahne	1,00 €
----------------------	---------------------	--------



Wat to drinken ahnt Sprit

Alkoholfreie 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.	0,7 Ltr.
Apfelsaft, naturtrüb	4,70 €	7,00 €	9,70 €
Rhabarbertrunk	4,70 €	7,00 €	9,70 €
Sauerkirschnektar	4,70 €	7,00 €	9,70 €
Alle Säfte auch als Saftschorle	4,40 €	6,80 €	
Schorle in Flaschen	0,33 Ltr.		
Lütauer Schorle Pink Grapefruit	4,50€		
Lütauer Schorle Schwarze Johannesbeere	4,50€		
Lütauer Schorle Apfel-Maracuja	4,50€		

Bruusen / Brausen

		0,3 Ltr.	0,5 Ltr.
Fattbruus	Fassbrause	4,50 €	6,50 €
Fleederbeerbruus	Hollerbrause	4,50 €	6,50 €
Greune Bruus	Waldmeisterbrause	4,50 €	6,50 €
Roode Bruus	Himbeerbrause	4,50 €	6,50 €
Witte Bruus	Zitronenbrause	4,50 €	6,50 €

Tafelwater / Tafelwasser

		0,3 Ltr.	0,5 Ltr.	1 Ltr.
Tafelwater	Tafelwasser still / mit Kohlensäure	3,90 €	5,50 €	8,50 €

Ut de Buddel / Aus der Flasche

Mineralwaater Still und Medium	0,25 Ltr.	4,00 €
Mineralwaater Still und Medium	0,75 Ltr.	9,50 €
Fritz Kola, Kola Zuckerfrei, Misch Masch, Orange	0,33 Ltr.	4,80 €
Thomas Henry Tonic, Lemon, Ginger Ale	0,2 Ltr.	4,80 €

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 alkoholfrei	5,00 €	7,20 €
Ratsherrn Rotbier	5,30 €	7,50 €
Ratsherrn Zwickel	5,00 €	7,20 €
Alsterwaater	4,80 €	6,50 €
Alsterwaater alkoholfrei	4,80 €	6,50 €

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.

Kehrwieder ü.NN alkoholfrei	0,33 Ltr.	6,00 €
------------------------------------	-----------	--------

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

Lammsbräu Hefe Weetenbier hell	0,5 Ltr.	7,20 €
Lammsbräu ahn't Spriet alkoholfrei, hell	0,33 Ltr.	5,10 €
Weetenbeer ahn't Spriet alkoholfreies Weizenbier	0,5 Ltr.	7,20 €

Wien in't Glas un ut de Buddel / Weine

Jahrgänge und folgende

	Glas 0,2 Ltr.	Flasche 0,75 Ltr
Guarded Valley Chenin Blanc		
2023, Stettyn Wine Cellar (SA)	7,90 €	29,50 €
Guarded Valley Sauvignon Blanc		
2023, Stettyn Wine Cellar (SA)	7,90 €	29,50 €
“Vom Kalkmergel” Grauburgunder		
2023, Weingut Hauck, Rheinhessen (DE)	7,90 €	29,50 €
Spätburgunder Reservé		
2021, Weingut Hauck, Rheinhessen (DE)	8,60 €	32,00 €
Owner's Blend Merlot & Cabernet		
2019, Woestkloof, Wellington	8,60 €	32,00 €
El Conocedor Carménère Reserva		
2022, Bodegas Arlequin (CL)	8,60 €	32,00 €
Rosé		
2022, Peth-Wetz, Rheinhessen (DE)	7,90 €	29,50 €
Wienschorle root un witt		
Weinschorle rot und weiß	7,00 €	

Krippelwater/ Sekt

	Glas/0,1 Ltr.	Flasche
Sekt Buten&Binnen trocken	7,00 €	32,00 €
Aperol Spritz	0,2 Ltr.	8,50 €

Snaps un Liköör

Schnäpse und Liköre

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.	4,50 €
---------------------------------------	-------	--------

Bruns Spirituosenfabrik / Rotenburg/Wümme

Niedersächsischer Traditionsbetrieb von 1906 mit Ladengeschäft in Rotenburg.

Wümme Aquavit	2 cl.	4,00 €
Korn Alte Eiche	2 cl.	4,00 €
Bruns Doppelkümmel	2 cl.	4,00 €
Brombeerlikör	2 cl.	4,00 €
Heideröslein Hagebutte	2 cl.	4,00 €
Marillenlikör	2 cl.	4,00 €
Marzipanlikör	2 cl.	4,00 €
Mokkalikör	2 cl.	4,00 €

Brennerei Hubertus Vallendar / Kail

Williams-Christ-Birnenbrand	2 cl.	5,00 €
Waldhimbeergeist	2 cl.	5,00 €
Haselnussgeist	2 cl.	5,00 €

Snaps un Liköör

Schnäpse und Liköre

Clockers / Hamburg

Clockers Gin	2 cl.	4,80 €
Clockers Sloe Gin	2 cl.	4,80 €
Clockers Herb Kräuterlikör	2 cl.	4,80 €

Drilling / Hamburg

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

BBQ-Apfel Likör	2 cl.	4,80 €
BBQ-Birne Likör	2 cl.	4,80 €
Holunderlikör	2 cl.	5,50 €
Pistazienlikör	2 cl.	5,50 €
Fränzchen Franzbrötchenlikör	2 cl.	4,80 €
Fenchelgeist	2 cl.	5,50 €
Rote Beete Geist	2 cl.	5,50 €
Basilikumgeist	2 cl.	5,50 €
Koriander-Zitronenverbenegeist	2 cl.	5,50 €
Salbeigeist	2 cl.	5,50 €
Dillgeist	2 cl.	5,50 €
Kaffeegeist	2 cl.	5,50 €
White Dog junger Whiskey	2 cl.	5,80 €

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.

*Wechselnde Gerichte. Bitte die Allergene beim Service erfragen.



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: Spargel vom Spargelhof Schröder nebenan, 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. Bitte die Öffnungszeiten auf unserer Homepage nachschauen. Ihr Zugang zum Gasthof ist bei Voranmeldung kostenfrei. An Aktionstagen des Museums können wir Reservierungen erst ab 18 Uhr annehmen. 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. Öffnungszeiten für Feiern und Veranstaltungen, auch im kleinen Rahmen, nach Absprache.

das wegewitz Röstereicafé im Agrarium

Kaffee aus unserer Rösterei, im Haus gebackene Kuchen und Torten, Frühstück oder herzhafte Kleinigkeiten. Besuchen Sie uns gerne im Agrarium.

Sie können im Shop den Kaffee aus dem das wegewitz online bestellen. Stöbern Sie gern auf **www.das-wegewitz.de**