



Wir im Schenkenhof kochen frisch, regional und saisonal...

und wo eben möglich mit Produkten, die hier in Gütersloh und Umgebung angebaut und produziert werden. Wir bevorzugen Obst und Gemüse, das hier bei uns Saison hat. Damit unterstützen wir die heimischen Bauern und Kleinbetriebe und vermeiden lange Transportwege. Auf Plastik- und Einwegverpackungen verzichten wir komplett.

Unsere Milchprodukte (z.B. Butter, Milch, Käse, Sahne und Quark) kaufen wir gleich bei Strothlukes auf dem Nachbarhof ein, das Mehl kommt von der Milser Mühle. Die Bio-Eier sind aus Freilandhaltung vom Geflügelhof Laustroer in Kaunitz, Kartoffeln und Gemüse stammen von heimischen Höfen! Die KIKOK Maishähnchen lebten auf kleinen Höfen im Delbrücker Land. Die Fleischerei Rau aus Isselhorst liefert uns Wurstwaren und die Rinderpattys für unseren Westfalenburger vom regionalen Weiderind. Von ausgewählten Höfen aus dem Münsterland stammen Rind- und Lammfleisch aus naturnaher Haltung. Das Fleisch von glücklichen Schweinen kommt von Bauer Heiner Korte.

Frühstücksbuffet „mal anders“

11,90*

täglich ab 8.00 Uhr bis 11.30 Uhr

Brot und Brötchen frisch gebacken,
glutenfreie Brötchen sind auf Anfrage erhältlich

Marmelade, regionaler Honig,
gekochte Eier und Rührei mit Bacon,
von regionalen Eiern von Hühnern aus Freilandhaltung

Milch, Butter, Joghurt, Quark und Käse,
von Hof Strothlüke gleich nebenan

hausgemachter Frischkäse,
Wurstaufschnitt, Schinken, Camembert,
Räucherlachs, Tomaten mit Mozzarella,
frische Früchte, Müsli und Cerealien,
Orangensaft

*Preis pro Person

zzgl. Kaffee und weitere Getränke

Kinder zwischen 3 und 10 Jahren essen für die Hälfte,
Kleinkinder essen einfach so mit.

Unser Tipp! Langschläfer-Frühstück

täglich von 11.30 Uhr bis 17 Uhr

Sie erhalten Ihr ganz individuelles Frühstück
nach Ihren Wünschen extra frisch für Sie ange-
richtet.



Suppen

- 4,90 Möhrensuppe mit Ingwer
Paprika | Curry | Kokosmilch
vegan/glutenfrei/laktosefrei
- 5,90 Wildkraftbrühe
Pilzklößchen | Gemüsejulienne

Vorspeisen

- 6,90 Westfälische Bruschetta
3 halbe Scheiben vom Schenkenhofbrot
Tomatensalsa | Basilikum-Pesto
frisches Basilikum | Parmesanspäne
- 7,90 Geräucherte Forelle
Forellenfilet geräuchert
Reibeküchlein | Forellen-Kaviar
Schnittlauch-Schmand | Schenkenhofbrot
- 14,90 Beef Tartar
Rinderfilet vom heimischen Weiderind
Eigelb | Cornichons | Kapern | Zwiebeln
Tomatensalsa | Butter | Pumpernickel
- 13,90 Westfälische Antipasti
für Zwei
auch als Einzelportion bestellbar für 9,90
Kartoffelrösti | Kräuterquark |
Räucherlachs | Honigsenfauce | buntes
Salatbouquet | westfälischer Knochen-
schinken | Frischkäsekugeln mit Radieschen
Mixed Pickles | hausgemachte Kräuter-Aioli
frische Butter von Hof Strothlüke
Schenkenhofsatz | Schenkenhofbrot

Tischbrot

- 1/2 Pfund Schenkenhof-Brot 4,50
frische Butter von Hof Strothlüke
hausgemachte Kräuter-Aioli
Schenkenhofsatz

Salate

Zu allen Salaten servieren wir unser Schenkenhofbrot.

- Schenkenhofsatz 8,90
Gemischte frische bunte Salate
Sprossen | Hausdressing nach Wahl
- Dazu ein Salat Topping:**
- Fetakäse, Zwiebeln und Oliven + 3,00
Landleberwurst gebraten von Rau + 3,50
KIKOK Hähnchenbruststreifen gebraten + 4,50
Garnelen gebraten in Knoblauchöl + 5,50

Unsere Haus-Dressings:

Balsamicovinaigrette, Joghurtdressing
oder Honig-Senfdressing

- Caesars Salad 9,90
Romanasalat | Crôutons
Parmesanspäne | Caesars Dressing^{1,2,3}
auf Wunsch mit KIKOK Hähnchenbrust + 4,50
oder mit gebratenen Knofi-Garnelen + 5,50
- Rauke mit Ziegenkäse 12,90
Blattsalate | Rauke | Rote Beete
Ziegenkäse | Crôutons | Vinaigrette



Hoffritten

Homemade Style

- 3,50 Hoffritten pur
Portion Hoffritten
aus frischen Kartoffeln (ca. 250g)
Mayonnaise | Ketchup
- 5,90 Hoffritten mit Rucola
Portion Hoffritten
aus frischen Kartoffeln (ca. 250g)
Guacamole⁴ | Rucola | Knoblauchöl
hausgemachte Kräuter-Aioli
- 6,90 Hoffritten Chili Cheese
Portion Hoffritten
aus frischen Kartoffeln (ca. 250g)
hausgemachtes Chili con Carne (vom Rind)
Cheddarkäse | Jalapenos

Hofpizza

Am Montag und Mittwoch ist Pizzatag!

- je 8,90 Pizza Salami
Salami | Tomaten | Mozzarella
- Pizza Rucola
Rucola | Tomaten | Mozzarella | Parmesan
- Pizza westfälisch
westfälischer Knochenschinken | Tomaten
Mozzarella | Parmesan
- Pizza vegan
Gemüse | Tomaten | veganes Pesto

Westfälischer Genuss!

Heimatküche

- Hof-Pickert 7,90
Hausgemachter Pickert mit Rosinen
aus der Pfanne | Rübekraut
Gebratene Leberwurst von Fleischerei Rau
Butter von Hof Strothlüke
- Wild-Brett 11,90
Rehschinken | Wild-Pfefferbeißer
Bratkartoffeln | Cornichons | Spiegelei
- Grünkohl 9,90
Mettendchen | Kasseler | Senf
Kartoffeln
- Westfälischer Rosenkranz 10,90
Bratwurstschnecke gebraten von Rau
Möhren-Kartoffelstampf
- Himmel und Erde 11,90
Gebratene Blutwurst von Fleischerei Rau
Schmorzwiebeln | Apfelkompott
Kartoffelstampf
- Westfalenburger 12,90
Rinderpatty von der Isselhorster Fleischerei Rau
Kartoffelrösti | Tomate | Gurke
rote Zwiebeln | Spiegelei | Salatbeilage
Burgersauce^{1,2,3}
- auf Wunsch mit Hoffritten + 3,50



Hauptgerichte

Vegan

- 12,90 **Grünes Gemüsecurry**
Blumenkohl | Zuckerschoten
Möhren | junger Lauch | Ingwer
Curry | Kokosmilch | Reis
vegan/glutenfrei/laktosefrei

Vegetarisch

- 9,90 **Semmelknödel mit
Waldpilzragout**
gebratene Semmelknödel
Petersilie | Waldpilzragout
Parmesanspäne
- 10,90 **Hausgemachte Quiche**
wechselnde Sorten je nach Saison
mit Käse gratiniert
Salatbeilage | Dressing nach Wahl

Fisch

- 19,90 **Lachsfilet**
Lachsfilet auf der Haut gebraten
Lauchgemüse | Safransauce
Rote Beete-Risotto

Fleisch

- Westfälisches Krüstchen 16,90**
vom regionalen Schwein von Bauer Korte
Paniertes Schweineschnitzel | Spiegelei
Bratkartoffeln | Salatbeilage

- Kikok Hähnchenbrust 17,90**
Kikok Maishähnchen regional
Bandnudeln | Parmesan-Sahnesauce
konfierte Kirschtomaten

- Schweinebraten 18,90**
10 Stunden langzeitgegart
vom regionalen Schwein von Bauer Korte
Bratkartoffeln | buntes Pfannengemüse

- Lammrücken 21,90**
Kräuterkruste | Böhnchen
Semmelknödel | Thymianjus

Vom Simmentaler Rind aus Weidehaltung!

- Rumpsteak 200g 14,90 300g 19,90**

- Rinderfilet 180g 17,90 250g 23,90**

- Bratkartoffeln 3,50
Hoffritten 3,50
Buntes Pfannengemüse 3,50
Kleiner bunter Beilagensalat 2,90
BBQ-Sauce^{1,2,3} 2,00
Kräuterbutter 1,50



Für die Kleinen

4,50 Nudeln mit roter Sauce
Nudeln | Tomatensauce

5,50 Kinder-Schnitzel
kleines paniertes Schweineschnitzel
kleine Portion Hoffritten

Räuberteller
leerer Kinderteller | Kinderbesteck

Kindereis

2,00 Kinder-Eisbecher
1 Kugel Eis | bunte Streusel
Schokosauce

Schaut doch mal in unserer Spielecke
am historischen Backofen...
oder bestellt Euch bei uns
Buntstifte und Ausmalpapier.



DEIN NAME:

© Jakob Schenke-
Stumpfenhausen

Dessert im Weckglas

Westfälische Götterspeise 5,90
Quark von Hof Strothlüke | Sahne
Preiselbeeren | Schokoraspel |
Pumpnickelkrümel

Karamelltraum 5,90
Quark von Hof Strothlüke | Sahne
Karamellsauce | Krokant

Eisbecher

Schenkenhof Eisbecher 4,50
3 Kugeln Eis (Sorten nach Wahl)
dazu Sahne
oder Frucht- oder Schokosauce

- Vanille
- Dulce de Leche (argentinisches Caramel)
- Schokolade (kräftige Kakaonote)
- Erdbeer ^v
- Haselnuss
- Stracciatella
- Joghurt Kirsch (mit Schoko-Crunch)
- Mango Maracuja ^v

INFORMATION: v=vegan

Möchten Sie sich noch einen leckeren
Eisbecher aus unserer Eiskarte gönnen?
Fragen Sie uns danach.



Softdrinks

0,33 Fl.

3,30	Coca Cola ^{2,8,11}
3,30	Fanta ^{2,3,4,11} , Sprite ¹¹
3,30	Coca Cola light ^{2,4,8,11}
3,30	Coca Cola zero ^{2,4,8,11}
3,30	Mezzo mix ^{2,4,8}

0,2l Fl.

2,90	Schweppes Bitter Lemon ^{3,7}
2,90	Schweppes Ginger Ale ²
2,90	Schweppes Tonic ⁷

0,25l Dose

3,50	Red Bull ^{2,3,8}
------	---------------------------

Heißgetränke

2,20 3,30	Filterkaffee
2,50 3,50	Kaffee Crema
2,20 3,30	Kaffee koffeinfrei
2,75 3,85	Cappuccino
3,20	Milchkaffee
3,10	Latte Macchiato
2,30 2,90	Espresso
2,40	Espresso Macchiato
3,00	Heiße Schokolade
2,60	Ronnefeldt Tee verschiedene Sorten
2,10	Heiße Zitrone
3,50	Frischer Pfefferminztee
3,50	Frischer Ingwertee

Hoflimo

Spritziges Mineralwasser mit Voelkel Bio-Sirups,
Eiswürfeln, Kräutern und Gewürzen

0,34l Glas

Holunder-Limette-Minze	4,50
Limette-Gurke-Basilikum	4,50
Himbeer-Zitrone-Rosmarin	4,50
Grenadine-Orange-Zimt	4,50

Mineralwasser

Christinen Gourmet Bio

Mineralwasser	0,25l Fl. 0,75l Fl.
spritzig, medium, naturelle	2,40 5,10

Säfte

0,2l Glas. | 0,4l Glas

Apfelsaft naturtrüb	2,80 4,80
Orangensaft	2,80 4,80
Roter Traubensaft	2,80 4,80
Johannisbeernektar	2,80 4,80
Maracujasaft	2,80 4,80
Rhabarbersaft	2,80 4,80

Schorlen

0,2l Glas. | 0,4l Glas

Alle Säfte auch als Schorlen	2,50 4,50
------------------------------	-------------

REGIONAL

0,33l Fl.

Limoment Apfel-Minze	3,80
Limoment Birne-Grüntee	3,80

0,34l Glas

Lemon Squash Schorle	4,50
----------------------	------



Apéritif

0,2l Glas

6,40	Erdbeersecco
6,40	Aperol ^{2,7} Spritz
6,40	Hugo
6,40	Lillet Wildberry

Sekt

0,1l Glas | 0,75l Fl.

3,90 19,00	Schenke Sekt halbtrocken
3,90 19,00	Schenke Sekt trocken
3,90 19,00	Traubensecco alkoholfrei

Prosecco

0,1l Glas | 0,75l Fl.

4,50 20,00	Prosecco Col de Mez
5,50 24,00	Prosecco Valdobbiadene

Crémant

0,75l Fl.

26,00	Crémant de Loire
26,00	Crémant Rosé

Champagner

0,75l Fl.

79,50	Louis Roederer brut
129,00	Ruinart Rosé

Roséweine

0,2l Glas | 1l Fl.

Zeller Spätburgunder Weißherbst Rosé Baden lieblich Duft von Erdbeeren mit einer angenehmen Süße.	4,50 17,50
---	--------------

0,2l Glas | 0,75l Fl.

Schenke Roséwein FREUDE Rheinhessen trocken Fruchtig erfrischende Aromen von Erdbeeren und Himbeeren.	4,50 16,50
--	--------------

Weinschorle

0,2l Glas

Weinschorle	3,90
-------------	------

Alkoholfreier Wein

0,2l Glas | 0,75l Fl.

Save Water Drink Riesling Free 0 % Alkohol Rheingau halbtrocken Der alkoholfreie, geschmacklich halbtrockene Riesling verführt mit einem Aroma von Apfel und vollreifen Zitronen! Die alkoholfreie und erfrischende Alternative!	5,90 22,90
---	--------------



Weißweine

0,2l Glas | 0,75l Fl.

- 4,50 **Riesling**
Pfalz | halbtrocken
Feine Fruchtnoten von Pfirsich, Aprikosen, Apfel.
Durch seine Spritzigkeit und die leichte Restsüße ist dieser Riesling erfrischend und lieblich zugleich.
- 4,90 **Grauburgunder**
Baden | trocken
Eleganter Grauburgunder. Feinfruchtig und würzig.
- 4,50 | 16,50 **Schenke Weisswein GENUSS**
Rheinhessen | trocken
Fruchtig, frisch und spritzig mit feinen Noten von grünem Apfel und Zitrusfrucht.
- 6,50 | 24,00 **Trio Cuvée**
Bio Weingut Sander
Rheinhessen | trocken
Sanders Antwort auf den Pinot Grigio.
Säurearm, sehr süffig und gehaltvoll.
Bio Weingut Sanders Traditions-Cuvée.
- 6,50 | 24,00 **Schenke Riesling**
Mosel | trocken
Knackig, frisch mit Pfiff.
Duft von Litschi, grünem Apfel,
Sternfrucht, Pfirsich und Limone!
- 6,50 | 24,00 **Siegerrebe Spätlese**
Winzer-genossenschaft Albig
Rheinhessen | lieblich
Noten von Stachelbeeren und
exotischen Früchten,
- 7,90 | 29,50 **Grauburgunder**
Winzer-genossenschaft AldeGott
Baden | trocken
Körperreich, kraftvoll, elegant,
weiche mineralische Würze.
- 9,50 | 34,50 **Sauvignon Blanc**
Dr. von Bassermann-Jordan
Pfalz | trocken
Feine zarte Säure. Aromen von Kiwi,
Stachelbeere und Maracuja.

Rotweine

0,2l Glas | 0,75l Fl.

- 4,50 **Merlot**
Frankreich | trocken
Fruchtiges Bukett von reifen Kirschen,
samtiger Geschmack und gehaltvoll.
- 4,50 | 16,50 **Schenke Rotwein GLÜCK**
Rheinhessen | trocken
Vollmundig, rubinrot mit fruchtigen
Aromen von Brombeeren und Kirschen.
- 4,90 | 17,50 **Primitivo Puglia**
Weingut San Marzano
Italien Apulien | trocken
Im Glas rubinrot, intensive Frucht und
kraftvoller Duft, weich und süffig.
- 6,50 | 24,00 **Tapas Tempranillo**
Weingut Enate
Spanien Rioja | trocken
Jugendlich frisch. Fruchtige Noten von
Himbeeren und Kirschen.
- 7,50 | 27,50 **Gütsler Rotspon**
Weingut Cheval Quancard
Frankreich Bordeaux | trocken
Kraftvoll, vollmundig, feine Aromen
von schwarzen Beeren.
- 7,50 | 27,50 **Spätburgunder Kabinett**
Winzer-genossenschaft AldeGott
Baden | halbtrocken
Intensive Aromen nach Kirschen
und Brombeeren.
- 8,50 | 31,50 **Ursprung**
Weingut Markus Schneider
Pfalz | trocken
Feine Aromen von roten Beerenfrüchten,
Schokolade und Kräutern.
- 43,00 **1001 Nacht Cabernet Sauvignon**
Weingut Amalienhof
Württemberg | trocken
1001 Nacht Ruhe und Reife im Keller.
Dichter Fruchtkörper und fülliger Schmelz.
Mit feinen Vanille-, Röst- und Gewürznoten.



Spirituosen

2cl Glas

	Whisky
4,50	Jack Daniels Whisky
5,90	Glenmorangie 10 Jahre
7,50	Kavalan Single Malt
6,90	Ardbeg Ten
5,90	Dalwhinnie 15 Jahre

Rum

4,90	Plantation 5 Jahre
5,90	Ron Malteco 15 Jahre
6,90	Don Papa Rum

Cognac

6,50	Ferrand Ambre
------	---------------

Wodka

3,90	Rübe Wodka
5,50	Gin Lossie Grey Goose

Gin

3,90	Friedrichs Gin
5,50	Gin Lossie Classic
5,50	Monkey 47 Gin

Hof Longdrinks

7,50	Vodka Mojito RÜBE Wodka Rohrzucker Limetten Soda
7,80	Cucumber Lemonade Gin Lossie Botanischer Garten Zitronensaft Zuckersirup Soda Gurke Rosmarin
7,80	Basil Smash Gin Lossie Ostwestfalen Zitronensaft Zuckersirup Basilikum Zitrone
8,20	Millionaire's Mule Gin Lossie Ingwer Limettensaft Zuckersirup Schenke Sekt trocken Ingwer Limette

Spirituosen

2cl Glas

Echter Gütersloher Korn	1,90
Weinbrand Chantré	2,90
Aquavit Malteser	2,90
Schröder Boonekamp	2,50
Ouzo 12	2,90
Schenkes Grappa	2,50
Schenkes Obstbrand aus Baden	3,50

REGIONAL Brennerei Clüsener Edelbrände aus Gütersloh-Hollen

Apricot Brandy 35 Vol.%	5,90
Williams Birne Christ 40 Vol.%	5,90
Waldhimbeergeist 45 Vol.%	5,90

REGIONAL Brennerei Druffel

Pflaumenbrand 40 Vol.%	2,90
------------------------	------

Liköre (im 2 cl Glas)

Jägermeister	2,90
Ramazotti	2,90
Baileys	2,90
Amaretto	2,90
Likör Scharfe Granate (Chili-Granatapfellikör)	2,90

REGIONAL Brennerei Druffel

Pflaume Aquavit	2,60
Stromberger Pflaume Likör 25 Vol.%	2,60
Mandel-Kirsch Likör 18 Vol.%	2,60
Wildbeere Likör 25 Vol.%	2,60



Bier

Bier vom Fass

0,3l Krug | 0,5l Krug

2,70 | 4,20

Veltins Pilsener

0,3l Krug | 0,5l Krug

2,90 | 4,40

Grevensteiner Landbier

Flaschenbier

0,33l Fl.

2,90

Veltins Malz

2,90

Veltins Radler alkoholfrei¹¹

2,90

Veltins alkoholfrei

3,50

Heineken Pils

0,5l Fl.

4,20

Maisels Hefe

4,20

Maisel's Dunkel

4,20

Maisel's Weizen alkoholfrei

Unser Bier von hier!

KÄTHE & HUBERT

Regional gebrautes Spezialbier

0,33l Fl.

Käthes helle Freude kräftig-herb

3,10

Huberts dunkles Wunder mild-malzig

3,10

In Erinnerung an
Käthe & Hubert Schenke.



ZUSATZSTOFF- UND ALLERGENKENNZEICHNUNG

A-Eier; B-Erdnüsse; C-Fisch; D-Gluten; E-Lupine; F-Milch;
G-Krebstiere; H-Mandeln/Nüsse; I-Schwefel/Sulfite >10mg/
kg; J-Senfsaaten; K-Soja; L-Sellerie; M-Sesam; N-Weichtiere/
Schnecken/// 1-Konservierungsstoffe; 2-Farbstoffe;
3-Antioxidationsmittel; 4-Süßungsmittel; 5-Phosphate; 6-Sulfite;
7-chininhaltig; 8-koffeinhaltig; 9-Geschmacksverstärker;
10-geschwärzt; 11-Säuerungsmittel; 12-Milcheiweiß; 13-gewachst;
14-enthält eine Phenylalaninquelle; 15-aurinhaltig; 16-enthält
gentechnisch verändertes Soja

Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung:

Beef Tartar: A,D,F,K; BBQ-Sauce: 1,2,3; Bruschetta: D,F,H; Caesars Salad:
C,D,F,J; Gemüsecurry vegan: -; Geräucherte Forelle: C,D,F; Grünkohl:-;
Hähnchenbrust mit Parmesan-Sahnesauce: A,D,F; Himmel und Erde: F;
Hoffritten:- (Rucola:A; Chili Cheese:F); Hopfickert:A,D,F; Hopfpizza: D, F
(Spinat-Lachs: auch C); Honig-Senf dressing:-; Joghurt dressing: A,F,J,L,11;
Karamelltraum: F,H; Kinderschnitzel: A,D; Lachsfilet: C,F; Lammrücken:
A,D,D; Möhrensuppe vegan:K; Nudeln mit roter Sauce: A,D,F; Quiche:
A,D,F; Pasta mit Pesto: D,H; Pickert: A,D,F; Rauke mit Ziegenkäse:
D(Croutons), F; Schenkenhofsalat: - (mit Feta:F; Garnelen:G); Semmel-
knödel mit Waldpilzragout: A,D,F; Schweinebraten: F; Tischbrot:
D; Vinaigrette: -; Westfälische Antipasti: C,D,F,J,L,1; Westfälische
Götterspeise: D,F; Westfälischer Rosenkranz: F,J; Westfälisches Krüstchen:
A,D,F; Westfalenburger: A,D,F; Wildbrett:A,1,3; Wildkraftbrühe: A,D,F,L

Wichtiger Hinweis: Spuren aller genannten Allergene sind nicht auszuschließen! Bitte sprechen Sie uns bei Allergien immer direkt an.