



GLÜCKSSTÜCK

HOF BIELFELDT

Herzlich Willkommen bei der Landwirtschaftsfamilie Bielfeldt!

Aus Überzeugung produzieren wir regionales Essen mit höchstem Tierwohl und bester Qualität. Deswegen haben wir im April 2023 unser Bauernhof-Restaurant in Klein Wittensee eröffnet. Wir verarbeiten ausschließlich das Fleisch unserer eigenen **GLÜCKSSTÜCK**-Stroh-Auslauf-Schweine und **GLÜCKSSTÜCK** - Lämmer, die alle bei uns auf dem Hof geboren und mit dem Getreide unserer Flächen gefüttert wurden. Auch die Zerlegung des Fleisches und die Produktion aller Fleischprodukte finden in unserer Zerlegung auf unserem Bauernhof in Bünsdorf (Südseite des Wittensees) statt.

Öffnungszeiten:

Do-Sa.

14.30 Uhr -17.00 Uhr Kaffee und Kuchen

17.00 Uhr - 20.00 Uhr warme Küche

Für Gesellschaften gerne auch andere Öffnungszeiten; bitte anfragen.

Dorfstraße 15

24361 Klein Wittensee

Tisch reservieren oder Essen zum Mitnehmen:

Einfach anrufen: 04357-2209999

Tageskarte

För den lütten Hunger...

- ❖ **hausgemachte Pommes** 6 €
aus Kartoffeln (HOF BANNICK) mit Ketchup [vegan, i)] oder Mayo (c; j)

För den groten Hunger ...

- ❖ **Ofenkäse** 15 €
gebackener CréMeer (HOF BACKENSHOLZ) mit Ciabatta (LÜTTE BACKSTUV) und Preiselbeeren (8; a; g)
- ❖ **Falafelkrusties** 14 €
mit angebratenen Zwiebeln & Äpfeln dazu hausgem. Kartoffelbeilage (HOF BANNICK), Kirsch-Apfel-Chutney(8; g;) (Kinderportion: 9 €)
- ❖ **2 GLÜCKSSTÜCK Lammfrikadellen** 21 €
mit angebratenen Zwiebeln & Äpfeln und hausgem. Kartoffelbeilage (HOF BANNICK) (8; a; c; g;)
- ❖ **GLÜCKSSTÜCK Schnitzel** 20 €
mit hausgem. Jägersoße, hausgem. Pommes (HOF BANNICK) und Gemüse der Saison (8; a; c; g;) (Kinderportion: 12 €)
- ❖ **GLÜCKSSTÜCK – Schweinefleischspieß** 17 €
mit Kräuterquark und hausgem. Pommes (HOF BANNICK)
- ❖ **Und unser Bestes:**
GLÜCKSSTÜCK Tomahawksteak (mind. 500 g) 27 €
mit Gemüse der Saison, Ciabatta (LÜTTE BACKSTUV) & Kräuterbutter (8; a; g;)
- ❖ **GLÜCKSSTÜCK Spezial**
Lasst Euch überraschen! Jede Woche überlegen wir uns für euch besondere Köstlichkeiten zusätzlich zur Speisekarte.
Regional, frisch, lecker! (nach Zusatzstoffen und Allergenen bitte fragen.)

Wat is los bi GLÜCKSSTÜCK?

<p>Ostersamstag 30.3.2024</p>	<p>Schnitzelbuffet Klein Wittensee ab 16 Uhr</p>	<p>3 versch. GLÜCKSSTÜCK Schnitzelvariationen (auch vegetarische Alternative) direkt aus der Grillpfanne mit verschiedenen Kartoffel- u. Gemüse- Beilagen dazu versch. Soßen [27 €/Pers., Kinder 4 J. bis 12 J.: 13 €]</p>
<p>Ostersonntag 31.3.2024</p>	<p>Kaffee und Kuchen ab 14 Uhr</p> <p>Burger- Buffet ab 17 Uhr</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="color: red; text-align: center;">Ostereier suchen</p> <p style="color: red; text-align: center;">➤ 15 Uhr Kinder 20 Uhr Erwachsene</p> </div>	<p>Torten, Kaffee und Kuchen ab 14 Uhr</p> <p>Kombiniere selbst deine Traumburger mit verschiedenen veganen, vegetarischen und fleischhaltigen Pattys, Beilagen und Soßen [27 €/Pers., Kinder bis 12 J.: 13 €]</p> <p>Klein & Groß sind herzlich Willkommen zum lustigen Ostereiersuchen. Bringt gutes Wetter mit!</p>
<p>Ostermontag 01.04.2024</p>	<p>Ruhetag</p>	<p>Heute dürfen auch wir Ostern feiern.</p>
<p>13.04.2024</p>	<p>Spanferkelessen Klein Wittensee 17 Uhr</p>	<p>GLÜCKSSTÜCK Spanferkel satt mit warmem Sauerkraut, Ciabatta und hausgem. Apfel-Remoulade [25 €/Pers.] Reservierung erforderlich bis 10.04.2024</p>
<p>20.04.2024</p>	<p>Hof-Runde Klein Wittensee 16 Uhr</p>	<p>Gemeinsam gucken wir uns den Hof und die Stroh-Schweine an. Anschließend gibt es einen kleinen Snack am Restaurant: Pulled Pork im Brötchen, Krautsalat und hausgem. Apfel-Kirsch-Chutney; [7 €] ... und für die Lütten gibt es Pfannkuchen oder Stockbrot vom Feuer Reservierung erforderlich bis 17.04.2024</p>
<p>27.04.2024</p>	<p>Angrillen Klein Wittensee 12 bis 13.30 Uhr 17 bis 19.00 Uhr</p>	<p>Lasst Euch verwöhnen bei einem abwechslungsreichen Grillbuffet (auch vegetarisch). Verschiedene Soßen und Dips und selbst gebackenes Brot runden das Event ab. [27 €/Pers.] Reservierung erforderlich bis 24.4.2024</p>

Mittwoch 01.05.2024	Ruhetag	Wir haben Ruhetag.
Himmelfahrt 09.05.2024	14.30 Uhr bis 20 Uhr	14.30 Uhr bis 17.00 Uhr Kaffee und Kuchen 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr warme Küche
18.05.2024	Hof-Runde Klein Wittensee 16 Uhr	Gemeinsam gucken wir uns den Hof und die Stroh-Schweine an. Anschließend gibt es einen kleinen Snack am Restaurant: Pulled Pork im Brötchen, Krautsalat und hausgem. Apfel-Kirsch-Chutney; [7 €] ... und für die Lütten gibt es Pfannkuchen oder Stockbrot vom Feuer Reservierung erforderlich bis 15.05.2024
Pfingssonntag 19.05.2024	14.30 Uhr bis 20.00 Uhr	Wir haben geöffnet! 14.30 Uhr bis 17.00 Uhr Kaffee und Kuchen 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr warme Küche
Pfingstmontag 20.05.2024	Ruhetag	Heute dürfen auch wir Pfingsten feiern.
25.05.2024	Spanferkelessen Klein Wittensee 17 Uhr	GLÜCKSSTÜCK Spanferkel satt mit warmem Sauerkraut, Ciabatta und hausgem. Apfel-Remoulade [25 € /Pers.] Reservierung erforderlich bis 22.05.2024

Reservierung: schnacken@mein-gluecksstueck.de

Telefon 04357-2209999 oder (04357-1330)

Öffnungszeiten:

Do. – Sa. 14.30 Uhr -17.00 Uhr Kaffee und Kuchen

Do. – Sa. 17.00 Uhr - 20.00 Uhr warme Küche

Gesellschaften auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten möglich; bitte anfragen.

An den Eventtagen kann es sein, dass keine Speisen von der Karte gekocht werden.

Dorfstraße 15, 24361 Klein Wittensee

Unsere GLÜCKSSTÜCK-Partner

Nachdem wir schon viele Jahre privat Kunden unserer GLÜCKSSTÜCK-Partner sind, wissen wir ihre Regionalität und ihre ausgezeichnete Qualität sehr zu schätzen. Wir freuen uns, auch die Zutaten für unser Bauernhof-Restaurant von ihnen nutzen zu können.

- Kartoffeln:** Die Kartoffeln beziehen wir vom **HOF BANNICK** (Bistensee). Hof Bannick ist ein familiengeführtes Unternehmen, das tolle Arbeit leistet.
- Eier:** Wir verwerten ausschließlich die Eier der Freilaufhühner des **WITTENSEER HÜHNERHOFES**. Die Hühner laufen direkt neben unseren Stroh-Auslauf-Schweinen und wir kennen die Familien Gosch und Naeve schon viele Jahre.
- Gemüse:** Wir bemühen uns sehr saisonales regionales Gemüse aus dem eigenen Anbau der **GÄRTNEREI WEISE** (Rendsburg-Süd) zu beziehen. Die Gärtnerei ist ein kleiner Familienbetrieb, der mit viel Handarbeit einzigartiges Gemüse produziert.
- Den Anteil des Gemüses, das uns Gärtnerei Weise nicht liefern kann, kaufen wir auf dem Eckernförder Wochenmarkt oder bei Brötzmann zu.
- Milchprodukte:** Milch, Sahne, Quark und Eis kaufen wir ausschließlich bei der Meierei Geestfrisch vom **HOF FUHLREIT** (Kropp). In der eigenen Molkerei der Fam. Sierk wird die hofeigene Milch verarbeitet. Den Köse kaufen wir vom **BACKENSHOLZER HOF**, der auch ausschließlich die Milch der eigenen Kühe verarbeitet.
- Backwaren:** Das Brot, das wir in einigen Gerichten verarbeiten, kaufen wir bei Svea Andersson von **DE LÜTTE BACKSTUV** (Bünsdorf). Auch Svea kennen wir schon viele Jahre und wir freuen uns sehr so tolles Brot in direkter Nähe aus heimischem Getreide gebacken, kaufen zu können.
- Die Brötchen beziehen wir von der **BÄCKEREI HAUPT** aus Eckernförde.
- Kaffee:** Wir nutzen **KIFARU**-Kaffee, den wir direkt von der Farm aus Tansania kaufen. Der Kaffee ist zwar nicht regional, aber durch den direkten Kontakt zur Farm sind wir sicher, dass der Erlös beim Produzenten (dem Bauern vor Ort) ankommt.