

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

herzlich willkommen auf unserem Erbhof, den wir 2022 von unseren Vätern übernommen haben. Seit Mitte des 17. Jahrhunderts ist der Prignitzer Bauernhof in Familienbesitz. Hier wurde ortsüblicher Feldbau, Milchviehhaltung und Schweinemast betrieben. Ursprünglich umfasste die Nutzfläche nur rund 25 ha. Sie wurde bis 1960 durch Zukauf auf 50 ha vergrößert. Heute gehören zum Hof 75 ha landwirtschaftliche Nutzfläche. Jede Generation mehrte den Nutzen und baute das Gehöft aus. Nach und nach entstanden so Altenteil, Wohnhaus, Scheune und Ställe. Unter unserem Urgroßvater Alfred Dahse erhielt der Hof endgültig sein heutiges bauliches Aussehen, die nachfolgenden Generationen hatten nur zu erhalten und zu modernisieren. Der interessierte Besucher kann an einigen Gebäuden noch Jahreszahlen erkennen. Inzwischen - nach knapp 350 Jahren Familientradition - hat sich auf dem Lande ein grundlegender Wandel vollzogen. Es galt neue Wege zu gehen!

1995 begannen die Gebrüder Dietmar und Dagobert Dahse mit dem Umbau einiger Wirtschaftsgebäude. Aus dem ehemaligen Kuhstall, der auch im Inneren in seinen Grundzügen unverändert ist, entstand ein Steakhaus mit rustikaler Atmosphäre. Durch einen kleinen Anbau gelangt man vom Restaurant „Der Kuhstall“ zum Scheunenkeller und zur Vier-Bahnen-Bundeskegelbahn. Durch Bepflanzen hat die Hoffläche kleine Schönheitskorrekturen erhalten. Weiterhin wurden im Dachgeschoß des Kuhstalls 11 liebevoll eingerichtete Doppelzimmer mit insgesamt 22 Betten geschaffen. Im 200m entfernten Landhaus befinden sich weitere 9 Doppelzimmer und 6 Einzelzimmer. In der Scheune ist das Kaminzimmer entstanden, in dem es sich bei loderndem Feuer stimmungsvoll feiern lässt. Die Scheunentenne ist für Feiern ab 40 Personen bestens geeignet.

Wir laden Sie zu einem Urlaub auf dem Bauernhof ein!
Sie planen Ihre Hochzeit mit freier Trauung unter unserem Nussbaum oder suchen die perfekte Location für Ihre Firmenfeier oder Ihren runden Geburtstag?
Sprechen Sie uns gerne für ein individuelles Angebot an.

Herzliche Grüße
Nina & Johannes Dahse



Gänsegeschnatter im Kuhstall

Probieren Sie unsere Auswahl, die durch Qualität und Individualität besticht.
Zusammen mit der GANS Feinbrand Manufaktur aus Klein Gottschow
haben wir für Sie den passenden Aperitif kreiert.

Ganserol

GANS Sloe Gin, Sekt, Wasser

*Sloe Gin ist ein Schlehenlikör auf Gin-Basis, der durch seine süß-herbe Note besticht.
Aperol Spritz mal anders und ohne Bitter.*

Sloe & Tonic

GANS Sloe Gin, Tonic Water

*Die süß-fruchtige Alternative zum klassischen Gin Tonic
in leuchtend roter Farbe und mit reduziertem Alkohol.*

Roter Ganteroni

GANS Gin, Campari, Belsazar Red Vermouth

*Negroni – der Klassiker aus Italien mit einer kräftigen Bitternote
Und einem Touch Prignitz.*

Weißer Ganteroni

GANS Kiefernspitzen Gin, Bitter-Quitten-Likör, Belsazar White Vermouth

*Prignitzer Quitten und GANS Gin mit einem Hauch Nadelholz.
Die Prignitzer Antwort auf den klassischen Negroni.*

je 7,80 €



DRY - AGED STEAKS

Wir freuen uns, Ihnen neben unserem bekannten argentinischen Steakfleisch auch Steaks von Rindern und Schweinen aus der Prignitz anbieten zu können. Dieses Fleisch von Bauern aus der Region lassen wir in unserer Reifezelle je nach Sorte zwischen 21 und 40 Tage abhängen.

Fleisch braucht Zeit zum Reifen. Dry Aging, übersetzt Trockenreifung, ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv werden zu lassen. Kein Wunder, dass Dry Aging unter Kennern deshalb als "Die Königsklasse" unter den Steaks gilt.

Steak vom Durocschwein am Knochen 400g mit Butterbohnen und Bratkartoffeln	30,10 €
Club-Steak 400g das Rumpsteak am Knochen	30,20 €
Rib-Bone-Steak 500g mit dem bekannten Fettauge am Knochen gereift	35,50 €
T-Bone-Steak 600g Filetsteak mit Rumpsteak am Knochen	44,10 €

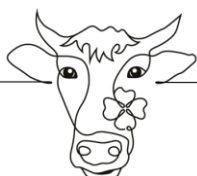


VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER ZWISCHENDURCH

Red Hot Chili Poppers	8,00 €
rote scharfe Chili, gefüllt mit Käsecreme in würziger Panade mit Knoblauchbrot auf einem Salatbett	
Carpaccio - wie es der Grillmeister mag	13,90 €
Tranchen vom Rinderfilet auf Vollkornbrot mit Salat, Tomate, Zwiebeln Knoblauch und Distelöl	
Mozzarella - Stangen	7,80 €
in einer zarten Butter-Knoblauch-Panade auf einem Salatbett, dazu Knoblauchbrot	
Vorspeisen Mix	8,90 €
je zwei Chili Poppers und Mozzarella-Stangen auf Salatbett mit einem Knoblauchbrot	

SUPPEN

Deftige Kartoffelsuppe nach Bauernart	6,70 €
mit Majoran abgeschmeckt	
Gulaschsuppe nach Erbhofart	7,30 €
servieren wir Ihnen im Brotlaib, lassen Sie sich überraschen	



TATAR

mit Zwiebeln, Eigelb, Kapern und Knoblauch,
dazu servieren wir Vollkornbrot und Butter

Kleine Portion	100 g	14,30 €
Große Portion	200 g	20,60 €

SALAT - BUFFET

Immer knackig, immer frisch, mit köstlichem Dressing. Für alle Salat-Feinschmecker,
die sich gern ihren Salat am Buffet selbst zusammenstellen. Nehmen Sie sich vom Buffet
einmal so viel, wie auf Ihren Salatteller passt.

Kleine Portion	4,90 €
Große Portion	8,70 €

Dressing nach Ihrem Geschmack

French - Dressing *5
mit Kräutern, Senf und Knoblauch

American - Dressing *5
mit Kräutern, Tomaten, Estragon

Joghurt - Dressing *5
mit Joghurt, Kräutern und Sahne

Italian - Dressing *5
mit Kräutern in Essig und Öl



WIR SERVIEREN NUR DIE BESTEN STEAKS

Wir bieten Ihnen ausschließlich Rinder - Steakfleisch von den südamerikanischen Rassen Aberdun Angus, Hereford bzw. von Kreuzungen an. Die Tiere ernähren sich nur von saftigen Weidegräsern. Es gibt keine Ställe und kein Kraftfutter. Das Qualitätsfleisch wird unter strengster Kontrolle verarbeitet. Das Steakfleisch wird frisch vakuumverpackt, ist nicht tiefgekühlt und hat während des Schiffstransportes genau die Zeit, die es zur Reifung benötigt. So wird es besonders zart, bekommt seinen aromatischen Geschmack und erhält den herzhaften Biss.

Hüftsteak fein gemasert, fast völlig fettfrei	200 g 300 g	18,90 € 25,60 €
Rumpsteak außen mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm	200 g 300 g	22,30 € 32,80 €
Filetsteak das zarte Steak von der Rinderlende, ohne Fett	200 g 300 g	32,20 € 48,30 €
Rib - Eye - Steak auch Entrecôte genannt, aus dem Zwischenrippenstück, mit typischem Fettauge	300 g	30,30 €
Lammrückensteak zartes Steak, fettfrei aus dem Rücken mit Kräuterbutter	200 g	27,30 €
Hähnchenbrustfilet leicht bekömmliches Steak aus der Hähnchenbrust	180 g	15,80 €

Wählen Sie bitte Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen:

Saftig rot (englisch)	im Fleischkern blutig, aber heiß
Zart rosa (medium)	innen rosa Streifen, kräftig braune Kruste
Durchgebraten (well done)	außen stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt



Suchen Sie sich zu Ihrem Steak die Beilage, die Ihnen am besten schmeckt. Dazu empfehlen wir verschiedene Saucen, Dips und Gemüse.

BEILAGEN

Knoblauchbrot	2,60 €
Backkartoffel mit Sauerrahm	7,30 €
Pommes Frites	4,50 €
Wedges Kartoffelspalten	6,20 €
mit Schale, gewürzt, dazu Sauerrahm	
Reis	3,90 €
Kroketten	4,50 €
Kartoffelecken, grob gerieben, mit Rahm	6,70 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	6,20 €
Süßkartoffelpommes mit Sauerrahm	7,30 €

SAUCEN UND DIPS

Sauce Hollandaise *3, 4, 5	3,60 €
Chunky Salsa, rot	4,10 €
pikante Tomaten - Chili - Sauce nach mexikanischem Rezept	
Pfefferrahmsauce	3,90 €
Kräuterbutter	1,90 €
Portion Sauerrahm *5	3,90 €

GEMÜSEBEILAGEN

Grillgemüse von der Grillplatte	7,50 €
mit wechselnden Gemüsesorten	
Blumenkohl- und Broccoliröschen	7,00 €
mit brauner Butter	
Champignons mit Speck in Rahmsauce	5,80 €
Gebutterte Bohnen mit Speck	5,60 €
Junger Blattspinat	5,60 €
mit Zwiebeln und Knoblauch, in Butter gedünstet	
gedünstete Zwiebeln mit Speck	4,70 €



STEAK - GERICHTE

Bauernsteak herzhaftes Hüftsteak mit Kartoffelecken und Sauerrahm, dazu Knoblauchbrot	200 g	23,00 €
Feinschmecker Steak saftiges Rib - Eye - Steak mit einer Backkartoffel und Sauerrahm	200 g	25,10 €
Saftiges Rumpsteak servieren wir mit einer Backkartoffel und Sauerrahm	200 g	28,40 €
Kotelettrippen, auch Spare Ribs genannt pikant gewürzt, knusprig gegrillt mit Knoblauchbrot, Backkartoffel und Sauerrahm		23,80 €
Champignonsteak Schweinesteak mit Rahmchampignons und Pommes Frites	200 g	17,80 €
Grillteller Erbhof je ein Hüftsteak, Lammrückensteak sowie Spare Ribs, dazu eine Backkartoffel mit Sauerrahm und Kräuterbutter		33,60 €
Schlemmer Hacksteak zwei Rinderhacksteaks mit einer Tomaten - Chili - Sauce und Pommes Frites	2 x 125 g	16,30 €



STEAK UND SALAT

zu diesen drei Salatgerichten servieren wir ein knuspriges Knoblauchbrot

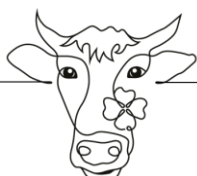
Hähnchenbrustsalat eine Salatauswahl mit Joghurt-Dressing und gegrillten Hähnchenbruststreifen	180 g	18,50 €
Steaksalat ein Teller frischer Salat mit American-Dressing und zarten Hüftfleischstreifen	200 g	19,50 €
Lammsalat zarte Jungschafrückentranchen saftig gegrillt auf knackigem Salat mit French-Dressing	200 g	22,80 €

RUSTIKALE SPEISEN NACH PRIGNITZER ART

Hausgemachte Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln	16,90 €
Zwei Bratheringe mit Bratkartoffeln	15,80 €

FLEISCHLOSE ALTERNATIVEN

Halloumi-Grillkäse (vegetarisch) mit Grillgemüse und Knoblauchbrot	20,60 €
Pochiertes Lachsfilet in einer Weißweinrahmsauce mit zartem Blattspinat und Kroketten	21,70 €
Geschälte Garnelen in Curry-Safransauce, serviert in einer Sauce von Kokosmilch, grünem Curry und Safranfäden auf grünen Bandnudeln	25,10 €



KINDERGERICHTE

2 Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus	5,80 €
Kinderhacksteak mit Pommes Frites	7,80 €
Kleines Hähnchensteak mit Pommes Frites	9,50 €
Kleines Schweinesteak mit Rahmchampignons und Kroketten	10,60 €
Knusprige Hähnchennuggets mit Pommes Frites	9,50 €
Kindereisbecher 1 Kugel Vanille Eiscreme, 1 Kugel Schoko Eiscreme mit Schlagsahne	5,70 €



DESSERT UND EIS

Eis und Heiß 8,80 €

zwei Kugeln Vanille Eiscreme
mit heißen Kirschen und Sahne

Schweden-Eisbecher 8,80 €

eine Kugel Vanille und eine Kugel Schoko Eiscreme
mit Eierlikör, Apfelmuhls und Sahne

Espresso - Krokant, ein Genuss 8,80 €

zwei Kugeln Espresso-Krokant-Eiscreme, eine Kugel
Vanille Eiscreme, mit Karamelsauce und Sahne

Schokotörtchen 7,90 €

eine Kugel Vanille Eiscreme und Sahne

Eierpfannkuchen 8,20 €

mit Blaubeeren gefüllt, dazu Vanillesauce

Kindereisbecher 5,70 €

1 Kugel Vanille Eiscreme, 1 Kugel Schoko Eiscreme
mit Schlagsahne



APERITIF

Aperol Spritz			7,80 €
Lillet Wildberry			7,80 €
Sandemann Sherry: Dry / Medium Dry	5 cl		4,20 €
Muntaner Vermut: Blanco / Rojo	5 cl		4,70 €
Campari Orange			7,00 €

MINERALWASSER

Gerolsteiner sprudel	0,25 l / 0,75 l	3,10 €	6,40 €
Gerolsteiner naturell	0,25 l / 0,75 l	3,10 €	6,40 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Mango-Maracuja-Rosmarin	0,4 l		5,90 €
-------------------------	-------	--	--------

SOFT-DRINKS

Pepsi Cola *1	0,2 l / 0,4 l	2,80 €	4,90 €
Pepsi Cola Zero *1	0,2 l / 0,4 l	2,80 €	4,90 €
Mirinda	0,2 l / 0,4 l	2,80 €	4,90 €
Seven Up	0,2 l / 0,4 l	2,80 €	4,90 €
Tonic Water	0,25 l		3,10 €
Bitter Lemon	0,25 l		3,10 €
Ginger Ale	0,25 l		3,10 €

SÄFTE

Apfelsaft klar	0,2 l / 0,4 l	2,80 €	4,90 €
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	2,80 €	4,90 €
Bananensaft	0,2 l / 0,4 l	2,80 €	4,90 €
Kirschnektar	0,2 l / 0,4 l	2,80 €	4,90 €
Tomatensaft	0,2 l / 0,4 l	2,90 €	5,20 €
Rhabarbersaft naturtrüb	0,2 l / 0,4 l	2,80 €	4,90 €



BIER VOM FASS

Berliner Kindl - Jubiläums Pilsener	0,3 l / 0,5 l	3,30 €	5,30 €
Prignitzer Landgold - ungefiltert, fassgereift	0,3 l / 0,5 l	3,50 €	5,60 €
Märkischer Landmann - Schwarzbier	0,3 l / 0,5 l	3,50 €	5,60 €
Schöfferhofer Hefeweizen - naturtrüb	0,3 l / 0,5 l	3,50 €	5,60 €
Alsterwasser / Diesel	0,3 l / 0,5 l	3,50 €	5,30 €

FLASCHENBIER

Schöfferhofer Kristall, Dunkel oder Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Berliner Weiße mit Schuss - Himbeere oder Waldmeister ^{*3}	0,33 l	3,50 €
Radeberger, alkoholfrei	0,33 l	3,70 €

LIKÖRE

Mackenstedter: Quitte / Kirsche / Pflaume	2 cl	2,20 €
Baileys auf Eis	4 cl	4,60 €
Küstennebel	2 cl	2,20 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,70 €
Underberg	2 cl	3,50 €
Sagenhafter Roter Hengst	2 cl	3,40 €
Ramazotti	4 cl	4,80 €

SPIRITUOSEN

Mackenstedter Weizenkorn	2 cl	2,10 €
Moskovskaya Vodak	2 cl	2,30 €
Absolut Wodka	2 cl	2,80 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,40 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,10 €



BRÄNDE

Asbach Uralt	2 cl	2,40 €
Wilthener Nr. 1	2 cl	3,10 €
Hennessy VS Cognac	2 cl	4,60 €
Nordhäuser Birne	2 cl	2,40 €
Nonino Grappa, Chardonnay Barrique	2 cl	4,60 €
Scheibel Premium Williams Birne	2 cl	4,50 €
Scheibel Premium Plus Moorbirne	2 cl	4,80 €
Ziegler No. 1 Wildkirsch Brand	2 cl	8,50 €

WHISKYS

Jack Daniels	2cl	3,20 €
Glenfiddich, 12 Jahre	2 cl	4,80 €
Cragganmore, 12 Jahre	2 cl	5,40 €
Oban, 14 Jahre	2 cl	6,50 €
Lagavulin, 16 Jahre	2 cl	7,00 €
Glenfiddich, 18 Jahre	2 cl	7,50 €

MIXGETRÄNKE

Bacardi & Cola	7,20 €
Wodka & Lemon	7,20 €
Sportsman - alkoholfrei	7,20 €
Mai Tai	8,00 €
Gin & Mango-Maracuja-Limo	8,00 €
Espresso Martini	9,00 €

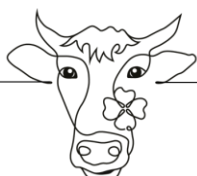
KAFFEE UND TEE

Café Crema	3,50 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,50 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Glas Tee, Schwarz, Pfefferminz und andere	3,50 €
Glas heiße Zitrone	3,90 €



SEKT UND CHAMPAGNER

Sekt Schloss Lichtenstein , halbtrocken Deutschland, Familienkellerei Schnaufer	0,1l / 0,75l	3,30 €	22,00 €
Sekt Schloss Lichtenstein , trocken Deutschland, Familienkellerei Schnaufer	0,1l / 0,75l	3,30 €	22,00 €
Sekt Schloss Rheinach , trocken Deutschland, Splendid Sektkellerei	0,75l		32,00 €
Crémant de Limoux Grande Cuvee , Brut Frankreich, Aimery, Sieur d' Arques, AOP Limoux	0,75l		43,00 €
Crémant de Limoux Grande Cuvee Rose , Brut Frankreich, Aimery, Sieur d' Arques, AOP Limoux	0,75l		43,00 €
Cava Reyes D Aragon Reserva , Brut Nature Spanien, Bodegas Langa, DO Cava	0,75l		49,00 €
Champagne Grande Réserve Bouzy , Brut Frankreich, Andre Clouet, Grand Cru, AOC Champagne	0,375l		57,00 €
Champagne Veuve Pelletier , Brut Frankreich, Maison Veuve Pelletier, AOC Champagne	0,75l		74,00 €
Champagne Grande Réserve Bouzy , Brut Frankreich, Andre Clouet, Grand Cru, AOC Champagne	0,75l		89,00 €

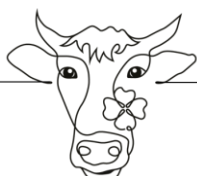


WEIßWEIN

Chardonnay Aimery , trocken, IGP Frankreich, Vin de Pays d'Oc, Sieur d' Arques	0,2l / 0,75l	6,40 €	31,00 €
Weisser Burgunder , halbtrocken, Prädikatswein Deutschland, Rheinhessen, Weingut St. Georg	0,2l / 0,75l	6,50 €	24,00 €
Colombard-Chardonnay , trocken USA, Kalifornien, Gold Country	0,2l / 0,75l	6,60 €	24,00 €
Huxelrebe Spätlese , lieblich, Qualitätswein Deutschland, BIO, Reinhessen, Eckard	0,2l / 0,75l	7,00 €	26,00 €
Grauer Burgunder , trocken, Qualitätswein Deutschland, Pfalz, Schneider Pfaffmann	0,2l / 0,75l	7,10 €	26,50 €
Weisser Burgunder , trocken, Qualitätswein Deutschland, Rheinhessen, Johannes Gröhl	0,2l / 0,75l	7,40 €	27,50 €
Riesling , trocken, Qualitätswein Deutschland, Rheinhessen, Weingut St. Georg	0,2l / 0,75l	7,60 €	28,50 €
Vernaccia di San Gimignano , DOCG, 2022 Italien, Toskana, Teruzzi	0,75l		30,00 €
Sauvignon Blanc Neuseeland, Marlborough, Southern Ocean	0,75l		33,00 €
Pinot Blanc , AOC, 2010 Frankreich, Alsace, A Zirnelt	0,75l		36,00 €
Chablis , AOP, 2020 Frankreich, Burgund, Domaine Alain Geoffroy	0,75l		39,00 €

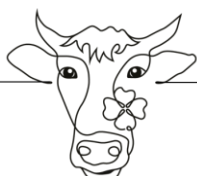
ROSÉWEIN

Rosé d'Anjou , fruchtig, AOP Frankreich, Loire, Chatelain Desjacques	0,2l / 0,75l	7,10 €	26,50 €
--	--------------	---------------	----------------



ROTWEIN

Portugieser & Dornfelder , halbtrocken, Qualitätswein Deutschland, Rheinhessen, Weingut St. Georg	0,2l / 1,0l	5,80 €	28,00 €
Cabernet Sauvignon Vanel , trocken, IGP Frankreich, Vin De Pays D'oc, Sieur d'Arques	0,2l / 1,0l	6,00 €	29,00 €
Dornfelder , lieblich, Qualitätswein Deutschland, Rheinhessen, Vinision	0,2l / 0,75l	6,20 €	23,00 €
Dornfelder , trocken, Qualitätswein Deutschland, Rheinhessen, Weingut St. Georg	0,2l / 0,75l	6,60 €	24,00 €
Chianti Antica Scala , trocken, DOCG Italien, Toscana, Sensi Vigne e Vini	0,2l / 1,0l	6,90 €	33,00 €
Malbec - Los Cardos , trocken Argentinien, Mendoza, Viña Doña Paula	0,2l / 0,75l	7,10 €	26,00 €
Cabernet Sauvignon , trocken USA, Kalifornien, Gold Country	0,2l / 0,75l	7,10 €	26,00 €
Bordeaux Haut - Médoc , trocken, AOP Frankreich, Paul de Ville	0,2l / 1,0l	7,80 €	35,00 €
Shiraz & Cabernet Sauvignon Australien, South Eastern, Merindah	0,75l		31,00 €
Kaapzich Merlot & Cabernet Sauvignon , WO, 2020 Südafrika, Stellenbosch, Bottelary Hills Estate	0,75l		38,00 €
Chateau Brèjou , AOC, 2020 Frankreich, Bordeaux	0,75l		40,00 €
Baron de Ley , DOCA, 2018 Spanien, Rioja, Reserva	0,75l		42,00 €
Chateau Mauvinon , Grand Cru Bordeaux, 2019 Frankreich, Bordeaux, Saint-Émilion	0,75l		52,00 €



Chateau Teyssier, 2019 Frankreich, Bordeaux, Saint Emilion	0,75l	54,00 €
Chateau Rozier, Grand Cru, AOP, 2021 Frankreich, Bordeaux, Saint Emilion	0,75l	58,00 €
Chateau Clauzet, AOC, 2015 Frankreich, Bordeaux, Saint-Estephe	0,75l	63,00 €
Chateau Laroque, Grand Cru Classe, 2023 Frankreich, Bordeaux, Saint Emilion	0,75l	89,00 €

Zusatzstoffe

- *1 Koffeinhaltig
- *2 Chininhaltig
- *3 mit Farbstoff
- *4 mit Antioxidationsmittel
- *5 mit Geschmacksverstärker

