Termine und Öffnungszeiten

Silvester, 31.12.2027

Restaurant von 17:00 bis 22:00 Uhr geöffnet

À la carte von 17:30 Uhr bis 19:45 Uhr oder ab 20:00 Uhr

Büffet von 18:00 bis 21:00 Uhr

2027

FEBRUAR

Betriebsurlaub

Montag, den 22.02.2027 – Donnerstag 11.03.2027

Krimi Dinner 16.04.2027 ausverkauft

Mit-Sing-Schlager-Party 24.04.2027

Tina Müller 28.05.2027 ausverkauft

Tickets ab dem, 15.10.2026 erhältlich

Gasthaus Beinker GmbH
Vördener Str. 1, 49179 Ostercappeln / Vennermoor
www.beinker.de
Telefon: 05476 / 919390 Fax: 05476 /9193960

Gasthaus Beinker restaurant | hotel

ABHOLER FLYER 2026
FÜR DIE FESTTAGE

Auch dieses Jahr könnt ihr ganz bequem eure Lieblingsspeisen bei uns **„zum Abholen“** bestellen.

Montag, 21.12.2026 & Dienstag, 22.12.2026

Restaurant geschlossen

Telefonische Bestellungen von: 11:00 – 15:00 Uhr möglich

Mittwoch, 23.12.2026

Restaurant geschlossen

Essen zum Abholen 14:00 – 17:00 Uhr

„Nur mit Vorbestellung“

Donnerstag, 24.12.2026

Restaurant geschlossen

Essen zum Abholen 09:00 – 11:00 Uhr

„Nur mit Vorbestellung“

Donnerstag, 25.12.2026

Restaurant geschlossen

Telefon: 05476 / 919390

Die Klassiker

* **Doppelte Kraftbrühe** mit Einlage *(1L=10,00€)*

* **Zungenragout** (*1KG=18,00€)*

* **Geschmorte Rinderroulade** mit Soße (groß 9,*00€*) *(*klein *6,00€)*

* **Geschnetzeltes vom Schwein** *(1KG=18,00€)*

* **Hühnerfrikassee** *(1KG=18,00€)*

* 1 port. **Stopsel** *(zum selber anbraten 6,00€)*

* 1 port. **Rinderbraten** mit Soße *(10,00€)*

* 1 port**. Schweinebraten** mit Soße *(9,00€)*

* 1 port. **Sauerbraten** mit Soße *(11,00€)*

* **Grünkohl** (*1KG=13,00€)*

Geräucherte oder frische Mettwurst, Kasseler (je 3,00€)

Salate

* Gemischter **Salatteller** (abgefüllt) mit Cocktaildressing (separat) 5,00€

* Gemischte **Salatplatte** (abgefüllt) inkl. 0,5 Cocktaildressing 20,00€
(*1 Box marinierte & 1 Box frische Salate)* perfekt für 4-5 Personen

* Möhren-, Bohnen-, Gurken-, Kraut- oder Maissalat *(1KG=10,00€)*

* Cocktaildressing *(1kg/l=10,00€)*

Unsere Dips & Saucen *(1kg/l=10,00€)*

* Kräuterquark, Aioli, Cocktaildip, Remoulade, Parmesandip

* Jäger-, Paprika-, Braten-, Orangen-, Rouladen-, Curry-, Rahmchampignon- oder Preiselbeer Soße

Vegan

* Vegane **Kohlroulade** mit Tomatensoße *(9,50€)*

* 1L **Tomatensuppe** *(10,00€)* **Kürbissuppe** *(11,00€)*

* 1 port. **Kürbis-, Süßkartoffel- oder Tomatencurry** *(ca. 500g 10,00€)*

Vom Grill:

* Paniertes **Schweineschnitzel** *(6,50€)*

* **3 Schweinefiletmedaillons** in Rahmchampignonsoße *(10,00€)*

* **2 gebr. Hähnchenbrust** Filets in Currysoße oder Mandelhähnchenbrust mit Currysoße (separat) (10,00*€)*

Wild:

* Hausgemachtes **Wildgulasch „Jäger-Art“** (*1KG=19,00€)*

* 1 geschmorte **Gänsekeule** mit Soße und Bratapfel *(12,00€)*

* 1 geschmorte **Entenbrust** mit Soße und Bratapfel *(12,00€)*

* 2 kl. **Hirschrouladen** mit Waldpilzsoße *(16,00€)*

Dessert, ab 4 Personen *(1L Schale 12,00€)*

* **Bayrische** Creme mit Fruchtpürre

* **Schoko- oder Karamellpudding**

WICHTIG:

Bitte bringen Sie Ihre Lebensmittelbehälter mit und beschriften diese von außen mit Namen und der bestellten Speise. Bitte nicht von Innen oder den Deckel beschriften.

Alle gebratenen Speisen werden kalt eingepackt.