



Wulfsener Str. 4 · 21442 Tangendorf

Tel.: 04173 513600

www.vossbur.de

Jürgen, Nadine, Henri und Mathea Niehoff sowie das gesamte Team heißen Dich herzlich im Gasthof & Restaurant Vossbur in Tangendorf willkommen. Die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen, dir entspannte und genussvolle Stunden zu bereiten. Mit einer sorgfältig zusammengestellten Auswahl an frischen und regionalen Speisen und Getränken möchten wir Dich verwöhnen. Unser Ziel ist es, Deinen Aufenthalt bei uns zu einem rundum angenehmen Erlebnis zu machen.



**Wir wünschen Dir einen angenehmen Aufenthalt und
Guten Appetit!**

Unsere Küche ist für Euch da...

Montag bis Sonntag 7:00-10:00 Uhr

Sonntag 11:30-14:00 Uhr & 17:00 – 20:30

Mo. Di. Mi. Fr. Sa. 17:00 - 21:00 Uhr

Donnerstag haben wir unseren Ruhetag

IMMER WIEDER LECKER...!



...BAYERISCHES WIESNHENDL

mit Rotkohlsalat

650 g (1/2 Hähnchen) 14,00 €
+ Beilagen (nächste Seite) nach Wunsch

Immer nur so lange der Vorrat reicht

PAULANER OKTOBERFESTBIER - VOM FASS



0,4l
1,0l

5,00
12,00

- Alle Preise in Euro inkl. 19% Umsatzsteuer und Bedienung ohne Trinkgelder! –

HEIDE-HAPAS >BAYERISCHE VARIATION<

PASST IMMER!

ALS VORSPEISE, ALS BEILAGE, IM HAUPTGANG ODER EINFACH ZUM GENIEßEN:

UNSERE LECKEREN HAUSGEMACHTEN HEIDE-HAPAS.

Info: 4 Hapas entsprechen ca. einem Hauptgericht

FLÜSSIGES JE 5,50

Fleischbrühe
mit Spargel,
Fleischklößchen
und Eierstich

Cremige
Kürbissuppe mit
Öl und Kernen

Obazda
mit Laugengebäck
3,50

GRÜNZEUG JE 5,00

Pfifferlinge 50g
gebraten mit
Zwiebeln



gebratener Kür-
bis mit
Frühlach und
Kernen



Sauerkraut

Rettich-
Möhren-
Gemüse mit
Petersilie



Erbsenpüree
mit glasierten
Möhren



Blattsalat mit Süßem-Senf-Dressing,
Frühlingszwiebeln, Gurken, Möhren,
Radieschen und süß-saurem Rettich,
dazu geröstete Kürbiskerne
und Laugengebäck



Ziegenkäse mit
Zwetschgen-
kompott

TIERISCHES JE 6,50

Pferdewiener auf
Kartoffelpüree mit
Biersauce und
Röstzwiebeln

Ein Paar Weiß-
würste mit süßem
Senf

Weißwurstsalat
mit Rauke, Rettich
und süßem Senf-
Dressing

Zander auf Kürbis-
Kartoffelpüree mit
Öl und Kernen

Roastbeef 60g
mit Remoula-
densauce
und Salat

Roastbeef auf ge-
rösteter Lauge,
Rotkohlsalat und
süß-saurer Ret-
tich, dazu süße
Senf-Sauce

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, sind VEGAN

- Alle Preise in Euro inkl. 19% Umsatzsteuer und Bedienung ohne Trinkgelder! –

HEIDE-HAPAS

SÄTTIGENDES JE 4,50



HAUPTGERICHTE ALS BAUKASTEN



RUMPSTEAK 200g mit Kräuterbutter	21,50
SCHWEINEHAXE ca. 1,1 kg mit Senf--> frisch gegrillt Zubereitungszeit ca. 35 min.	17,50
½ SCHWEINEHAXE mit Senf --> frisch gegrillt Zubereitungszeit ca. 35 min.	14,50
ZANDERFILET 170g auf der Haut gebraten	19,00
2 FLEISCHPLANZERL mit Röstzwiebeln, Biersauce und Spiegelei	15,00
SCHWEINESCHNITZEL OBAZDA – paniert und mit geschmolzenem Obazda überzogen	17,00
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST	18,50

Kombiniere Deine Hauptkomponente mit den Heide-Hapas als Beilage

HAUPTGERICHTE -

SALAT

marinierter Blattsalat mit Süßem-Senf-Dressing, Frühlingszwiebeln,
Gurken, Möhren, Radieschen und süß-saurem Rettich,
dazu geröstete Kürbiskerne und Laugengebäck



18,00

mit
gebratenem Ziegenkäse und Zwetschgen-Kompott

23,00

TANGENDORFER MISTHAUFEN SEIT 1978

Hackbraten mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Pferdewurstchen,
Erbsenpüree, glasierte Möhren
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Senf

23,50

BAYERN-BURGER

160 g gscheids Rind-Fleischpflanzerl
im knusprigen Laugenbrötl mit Blattsalat, Rotkraut, Essiggurke, Speck und
Röstzwiebeln, dazu kräftiger Bergkäse und süßer Senfsauce
mit Pommes frites

23,50

KINDERKARTE

<u>Oskar:</u>	Pfannkuchen mit Apfelmus und Obst	5,00
<u>Dino Frühstück:</u>	Paniertes Schweineschnitzelchen, dazu Pommes und Dip	7,50
<u>Seppels Schmaus:</u>	Fleischpflanzerl (Hackbraten) auf Kartoffelpüree, Rahmsauce und Röstzwiebeln	8,00
<u>Schnorri:</u>	Du bekommst einen Teller sowie Besteck und darfst Dir bei Deinen Eltern alles stibitzen was Du magst	0,00



DESSERT

UNSERE SÜßEN HAPAS...

...serviert in kleinen Gläsern! 3 Stück entspricht einer normalen Dessertportion und lassen sich natürlich auch mit den Eissorten und Toppings kombinieren!

SÜßES JE 3,00

Bayerische Creme
mit
Zwetschen-
kompott,

Apfel-Küchle-Crum-
ble mit Honig-Wal-
nuss-Joghurt

Schokoladen-Parfait
mit
knackigen Zartbitter-
Splitter

BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanilleeis
Johannisbeer-Joghurteis

Schokoladeneis
Kirschsorbet



je Kugel 2,50

WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:

Sahne	0,80
Schokoladensauce, warm	3,00
Baileys oder Eierlikör im Schokobecher	2,40
Bunte Schokolinsen 30g	0,70
 Zwetschenkompott 80g	3,00

Weitere Leckereien findet ihr in unserer Dessertkarte 😊

UNSERE LIEFERANTEN

Wildschwein, Reh

Jagdpächter H.-H. Fürst, Reppenstedt

& Torben Niehoff, Tangendorf

Revier: Tangendorf

Heidschnucke

Hermann Meyer, Beringen

Bio-Galloway

Münchhof, Jork (Altes Land)

Gänse & Enten (Oktober – Januar)

Geflügelhof Nordheide – Schwerk, Wistedt

Marmeladen

Rosemarie Niehoff Gasthof Vossbur

Spargel

Hof Eggers, Radbruch

Kartoffeln

Torben Niehoff (Voss-Hof, eigener Anbau)

Gemüse, Obst, Salat

Handelshof, Harburg

Lebensmittel, Fisch, Fleisch

Handelshof, Harburg

Weine

Eckert Bad Bevensen National und International

Weine

Weingut Wenzler – Rheinhessen Weiß- und Rot

Weingut Werner - Rheinhessen

Bauernhofeis

Hof Lübberstedt Salzhausen