

*Herzlich Willkommen
im Gröner Hof*



*Speisen und Getränke
Kleine Käsefibel*

Liebe Gäste,

werfen Sie einen Blick durch die gläsernen Wände der Schaukäserei und erleben Sie Schritt für Schritt wie aus unserer Milch der wohlschmeckende Eifeler Bergkäse entsteht.

Alle Sorten des schmackhaften Eifeler Bergkäses und Eifel Camemberts bekommen ihr besonderes Aroma durch die selbst produzierte Kuhmilch, die handwerkliche Herstellung und die lange Reifung auf Fichtenholz.

Wir stehen mit unseren selbst erzeugten Produkten für Transparenz in unserem Betrieb. Dies gilt nicht nur für die Käseherstellung, sondern auch für unsere Rindfleischprodukte.

Kälber, Bullen und Kühe wachsen alle in unserem Betrieb auf und werden artgerecht gehalten. Die Fütterung erfolgt ohne Gentechnik und ohne Masthilfen.

Genießen Sie und lassen Sie sich verwöhnen!

*Ihre
Familie Gröner*

Frühstückskarte



**Frühstücksgenuss im Gröner Hof, samstags ab 10:00 Uhr
auf Reservierung Tel 06593/1812 oder Kontaktformular**



Schlemmerfrühstück

Brotauflage vom Gröner Hof: Eifeler Bergkäse und Eifel Camembert,
Eifeler Weichkäse, Rindersalami, Rinderschinken, Rindermettwurst,
Rinderfleischwurst, Gröner Hof Fruchtaufstrich, Rohkostdeko,
ein Glas Orangensaft und ein Heißgetränk
Eibeilage nach Wahl (Geflügelhof Rätz Niederehe)

Extras:

Müsli mit Joghurt, oder Quark

Sekt Glas

Gröner Hof Frühstücksbuffet bei Reservierungen ab 10 Personen samstags und sonntags möglich

Brotauflage nach Bedarf vom Gröner Hof: Eifeler Bergkäse und Eifel Camembert,
Eifeler Weichkäse, Rindersalami, Rinderschinken, Rindermettwurst,
Rinderfleischwurst; hausgebeizter oder geräucherter Lachs, Riesengarnelen,
Tomaten, Gurken, Monschauer Senf;
verschiedene Brötchen und Brot vom Eifelbäcker Epp, Butter,
frisches Obst, Müsli, frische Kuhmilch vom Gröner Hof,
Gröner Hof Fruchtaufstrich,
Kaffee oder Tee, Orangensaft, Sekt, Wasser,
Eibeilage nach Wahl

Äußern Sie Ihre Wünsche, wir versuchen sie zu erfüllen!

Instagram: groenerhof



Facebook: Gröner Hof



Suppen & Kleine Gerichte

Rindfleischbrühe mit Gemüseeinlage

Käsecremesuppe auch vegetarisch möglich

aus Eifeler Gröner Käse und Eifeler Jungbullenhack und Eifelbrot

Gulaschsuppe aus 100% Eifeler Jungbullenfleisch mit Eifelbrot

Rinderbolognese aus 100% Eifeler Jungbullenhack
mit frischen Bandnudeln, Wurzelgemüse und Eifeler Hartkäse

Großer Salatteller vegetarisch

mit gewürfeltem Eifeler Bergkäse
und eingelegtem Eifeler Bergkäse, serviert mit Eifelbrot

Käseteller vegetarisch

verschiedenen Sorten Eifeler Bergkäse und Eifel Camembert
dazu Eifeler Landbierbrot und Butter

Gefüllte Rinderfrikadellen *Neu bei uns*

Eifeler Bergkäse, Pfeffersauce, Bandnudeln, Spitzpaprika

Brotsorten vom Vollkornbäcker Epp aus Kerpen



Hauptgerichte



Gebratene Rinderleber vom Eifeler Jungbullen

mit gerösteten Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat

Eifeler Bergkäse Käsespätzle *vegetarisch*

mit Röstzwiebeln und Salat

Gröner's Burger „Loogher Art“

Eifeler Jungbullenpatty, Eifeler Bergkäse, Röstzwiebeln, Gurke, Tomate, verschiedene Salsas mit Pommes Frites

Rindergulasch vom Eifeler Jungbullen

mit Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle und Salat

„Bauernteller“ *Neu bei uns*

2 Rinderbratwurst, Bratkartoffeln, Speckbohnen, Spiegelei

Beef Stroganoff „Loogher Art“ *Neu bei uns*

Eifeler Jungbullenstreifen, Essiggurke, Champignons mit Kartoffelgratin und Salat

Geschmorter Rinderbraten *Neu bei uns*

Spitzkohl, Salzkartoffeln, Röstzwiebeln

Zwei kleine Rinderrouladen „Großmutter Art“

mit Speck, Zwiebeln, Senf, Gurke
dazu Salzkartoffeln und hausgemachter Rotkohl

Steakkarte



Das Fleischerlebnis der besonderen Art:

Das Deutsche Fleckvieh des **Gröner Hof** zeichnet sich aus durch leichte Marmorierung und feine Fleischfasern. Fleckvieh zählt zu den **Deutschen Rindviehrassen**, die sowohl durch hervorragende Fleischqualität, als auch durch eine Kuhmilch bestechen, die zur Käsegewinnung besonders gut geeignet ist. Der Gröner Hof setzt in seiner Fütterung keine gentechnisch veränderten Futtermittel und keine Mastfutter ein. Das Fleisch und der Käse, den Sie im **Gröner Hof Restaurant** genießen kommt ausschließlich aus hofeigener Produktion.

4-6 Wochen am Knochen gereift (dry aged)

Rumpsteak vom Gröner Hof, solange der Vorrat reicht:

300 g

350 g

Filetsteak „Lady cut“ vom Gröner Hof, solange der Vorrat reicht

180 g

Wählen Sie dazu:

Kräuterbutter, Zwiebeln oder Sauce Hollandaise

dazu servieren wir Pommes Frites und Beilagensalat



Nachspeisen



Eis pro Bällchen

Vanille-, Schoko-, Stracciatella-, Haselnuss-, oder Erdbeereis

Hausdessert

fragen Sie unsere Servicekraft

Gemischtes Eis drei Bällchen

Vanille-, Schoko-, Stracciatella-, Haselnuss-, oder Erdbeereis
mit Sahne

Eisbecher Ursula

Vanille- und Nusseis mit vielen Nüssen, Eierlikör und Sahne

Eisbecher Michael

Schokoeis mit Schokostreusel, Schokosoße und Sahne

Gero's Käseprobe Eifeler Bergkäse und Eifel Camembert

serviert mit Eifelbrot

FrISChe Waffeln

mit Puderzucker

mit heißen Kirschen, Vanilineis und Sahne





Durstlöscher

Coca Cola und Cola Zero	0,2 l
Gerolsteiner Cola Mix	0,33 l
Bluna Zitronenlimo, Orangenlimo	0,2 l
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 l
Gerolsteiner Sprudel	0,25 l
Gerolsteiner Sprudel	0,75 l
Johannisbeer- oder Rhabarberfruchtsaftschorle	0,33 l
Orangensaft	0,2 l

Biersorten

vom Fass:

Bitburger Pils	0,25 l
----------------	--------

Flaschenbiere

Bitburger Pils o,o naturtrüb	0,33 l
Bitburger Radler und Bitburger Radler o,o naturtrüb	0,33 l
Reisdorf Kölsch	0,33 l
Benedektiner Weizen alkoholfrei	0,33 l
Anna's belgische Bierauswahl mit Eifeler Bergkäsewürfel	

Cocktail

Aperol Spritz (auch alkoholfrei)	0,3 l
---	-------

Spirituosen und Liköre

Moormann Aufgesetzer	2 cl
Eierlikör vom Geflügelhof Rätz, Niederehe	2 cl
hochprozentig: Edle Brände	2 cl
Ramazotti	2 cl

Für unsere Weintrinker empfehlen wir unsere Weinkarte





Heißgetränke



Tasse Kaffee

Kännchen Kaffee

Cappucino

Latte Macchiato

doppelter Espresso/ Espresso

Milchkaffee

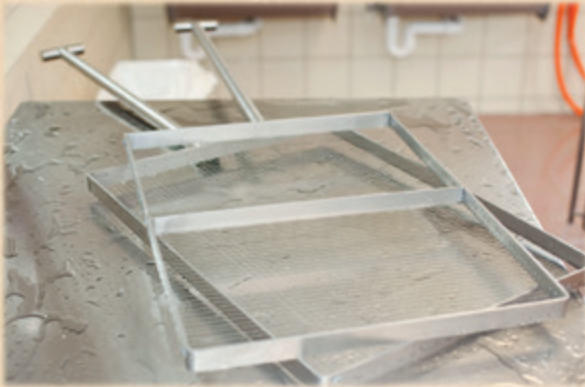
Kakao ohne Sahne

Kakao mit Sahne

Kännchen Tee GEPA



Kleine Käsefibel von unserem „Hand Werk“



Eifeler Bergkäse

Er wird nicht produziert, er entsteht!

8:00 Uhr:

Nachdem die Milch sensorisch überprüft wurde fließt sie in den Durchlauferhitzer. Hier wird die Milch permanent auf 73,5°C für 30 Sekunden erhitzt. Bei dieser Temperatur werden alle krankheitserregenden Keime der Milch abgetötet. Dabei behält die Milch ihren Rohmilchcharakter.



ca. 9:30 Uhr:

Sind die 1000 Liter Edelstahlwannen mit der nun auf ca. 30,5°C temperierten Milch befüllt, werden diese mit Milchsäurebakterien beimpft. Diese sind während des Prozesses für die Säuerung und damit für die Verwandlung von Milch in Käse sehr wichtig.

ca. 10:00 Uhr:

Die Milch wird eingelaugt. Kälberlab ist ein Stoff, der die Milch dick legt. Nach einer guten Stunde hat die dickgelegte Milch oder auch Gallerte eine wackelpuddingartige Konsistenz.



ca. 11:30 Uhr:

Die Milch wird in erbsengroße Würfelchen geschnitten. Der sogenannte Bruch wird mehrfach vorsichtig gerührt. Der Käsebruch ist unsere spätere Käsemasse. Durch das Schneiden der Gallerte, haben wir sie von der Molke, die für den Käse irrelevant ist, getrennt.



ca. 12:00 Uhr:

Nun lassen wir einen großen Teil der Molke ab und ersetzen diesen mit warmem Wasser. Das sogenannte Waschen des Bruchs dient der Festigung. Bei einer Temperatur von 36°C wird weiter gerührt.



ca. 12:30 Uhr:

Hat der Bruch die richtige Griffigkeit, um daraus wirklich festen Schnittkäse zu machen, wird die Molke weiter abgelassen und in den übriggebliebenen Bruch werden die Gewürze eingemischt. Die komplette Käsemasse wird zusammen gepresst. Das sogenannte Vorpressen geschieht bei uns in der Wanne.

ca. 13:00 Uhr:

Die vorgepresste Käsemasse wird in 6 kg schwere Blöcke geschnitten und in die runden Käseformen gelegt. Nun wird jeder einzelne Käse in großen Käsepressen zu Laiben gepresst. Dieser Schritt ist wichtig für die Formgebung und für das herauspressen

der restlichen Molke. Nach einer gewissen Zeit wird der Käse gewendet und wieder gepresst.



ca. 15:00 Uhr:

Der Käse gelangt ins jodfreie Salzbad mit einem Salzgehalt von 22%. Durch die Aufnahme des Salzes, fällt weiter Molke aus. Außerdem ist Salz für die Geschmacksgebung und Konservierung wichtig.

*Vielen Dank
für Ihren Besuch!*

