



# Speisekarte



BREDECK-BAKKER  
ALTER GASTHOF

# Herzlich Willkommen!

Seit 1822 im Dienst des Gastes.

„In Gesellschaft schmeckt's am besten“,  
sagt schon der Volksmund.

Und das ist schon der erste Grund, warum wir Sie ganz herzlich hier bei der Familie Bredeck-Bakker und allen guten Geistern begrüßen dürfen.

Der zweite Grund:  
Unsere kreative Küchenbrigade verarbeitet selbsterzeugtes Fleisch aus unserer eigenen Landwirtschaft sowie Fleisch der Alstätter Dorfmetzgerei Alfred Baumeister.

Motto unserer Küche:  
„Einfache Zutaten - pffiffig arrangiert“,  
und das schon seit 1822.

*Guten Appetit  
wünschen Iris und Ruben  
sowie die gesamte  
Küchenbrigade*





Lieber Gast,  
Wenn Sie unter Allergien  
oder Unverträglichkeiten  
leiden, sprechen Sie mit unse-  
rem Service oder der Köchin/  
dem Koch. Eine Karte mit  
allen Zusatzstoffen ist auch  
vorhanden.

# SALATE

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Bunter Blattsalatmix</b><br>mit Honig-Senf-Dressing,<br>gebratene Lachswürfeln mit Pesto mariniert                              | <b>17,50</b> |
| <b>Thunfischsalat</b><br>Blattsalat, Thunfisch, Zwiebeln, Käse, Gurken & Tomate  | <b>13,50</b> |
| <b>Salat „Gärtnerin“</b><br>mit Honig und Walnüssen, kandierte Hähnchenspieße<br>auf Blattsalatmix mit unserem Honig-Senf-Dressing | <b>14,50</b> |
| <b>Tranchiertes Rumpsteak</b><br>auf gemischtem Salat mit Honig-Senf-Dressing<br>und gehobeltem Parmesankäse                       | <b>19,50</b> |
| <b>Hausgemachte Reibeplätzchen</b><br>mit gebeiztem Lachs, einer Senf-Dillsauce und<br>Blattsalatmix                               | <b>13,50</b> |

**zu allen Salaten reichen wir  
frisches Bauernbrot**



# SUPPEN

<b>Kresseschaumsüppchen</b> mit gebratenen Garnelen	<b>8,50</b>
<b>Gulaschsuppe „Oma Katharina“</b>	<b>6,50</b>
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Parmesan	<b>6,50</b>
<b>Baguette mit Dip</b>	<b>3,50</b>



# CHARMANTE GERICHTE

**Wrap „vegetarisch“** 13,50

Gefüllt mit gebratenen Kartoffeln, Paprika, Champignons und Zwiebeln, Salatgarnitur

**Wrap „mal anders“** 15,50

Gefüllt mit frischem Salat und gebratener Hähnchenbrust

**Kegler's Glück** 19,50

3 Schweinefilets überbacken mit einem Ragout aus Frischkäse, Tomaten und Champignon, dazu Pommes frites, Salatgarnitur



**Spitzkohl-Kartoffelstampf** 16,00

mit Bratwurstschnecke von Baumeister

**Münsterländer Pfefferpotthast** 19,50

Rindfleisch mit Pfeffer-Senf-Jus, dazu Kartoffeln und Zwiebeln



**Alstätter Zwiebelfleisch** 25,00

Rinderfilet-Tranchen in süß-saurer Zwiebelsoße mit Bouillonkartoffeln und Schmandsalat



## HERZHAFTE HAUPTGERICHTE

**Alstätter Krüstchenteller** 17,50  
Zwiebelschnitzel mit Spiegelei, Pommes frites

**Schnitzel nach „BauernArt“** 17,50  
Gebratene Champignons, Paprika und Zwiebeln,  
dazu Pommes frites

**Cordon bleu an Bratensauce** 18,50  
mit Pommes frites und Schwarzbrandsauce

**Rahmschnitzel** 17,50  
Schnitzel mit einer Champignonrahmsauce,  
Pommes frites

**Hähnchenfilet** 17,50  
in Joghurtmarinade gebacken auf Pommes frites  
und Sprossensalat

**Bierkutscher Rumpsteak (250gr)** 26,50  
mit Zwiebeln, Bratkartoffeln

**Rumpsteak (250gr)** 26,50  
mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln

**Lachssteak** 27,00  
gebraten, mit Butterkartoffeln Gemüse der Saison

**Beilagensalat** 4,50  
zum Hauptgang

# EMPFEHLUNG DER KÜCHE

## **Bakker Burger**

200g Rindhackpaddy, Hausdip, Ruccola, Bacon, Tomate, Zwiebeln

17,00

mit Süßkartoffelpommes

+ 3,50

## **Braumeister's Grillplatte**

(ab 2 Personen)

Lassen Sie sich überraschen ...

p.P. 28,50

## **„Landhuuspfanne“**

3 versch. Steaks mit gebratenem Speck, Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Schwarzbrandsauce

24,50



*Welcher Wein passt am besten  
zum Grillen? Bier! Fragen  
Sie nach unserer Getränkekarte*

# WAS SÜSSES PASST IMMER

**Dessert des Tages** 4,50

**Exquisite Herrencreme** 7,00

**Schokoladeneis** 7,50  
mit Eierlikör & Sahne

**Alsterstke Struwen** 8,00  
Hefepfannkuchen mit Kompott





## Bakkers Bier

Mehr als neunzig Jahre lang war es verschollen, das legendäre Bier-Rezept des Bernhard Bredeck. „Hopfennotig“ soll Bakkes Bier gewesen sein, „mild im Geschmack und äußerst bekömmlich“.  
So jedenfalls hatten es einst die Leute in Alstätte behauptet.

Das auf traditionelle Art und Weise hergestellte Bier wird heute bei der Hausbrauerei Lahnstein nach eigenem Rezept gebraut und abgefüllt.  
Es überzeugt durch handwerkliches Können mit typischen Pilsbiergeschmack.



# 1822

**Alstätte im Jahre 1822.** Sonntagmorgen. Pferde- und Ochsenkarren wackeln vereinzelt durch das Dorf. Die Hl. Messe ist gerade zu Ende und die Gläubigen treten aus der Kirche heraus. Nur ein einzelner Mann, der Bäcker und Schankwirt Heinrich Bredeck, verharrt und beobachtet, in welche Richtung die Menschen den Heimweg antreten.

Erst vor kurzem ist Heinrich mit seiner Frau Gertrud nach Alstätte übersiedelt. Sein Ziel: Er will eine **Bäckerei mit Schenkwirtschaft** eröffnen, um eine neue Existenz zu gründen. Nun sucht er nach einem geeigneten Standort. Da viele Einwohner der Bauernschaften an der Ecke Kirchstraße/Friedhofstraße unterwegs sind, entschließt sich Heinrich, sein Lokal genau dort zu eröffnen.

Dass die Eröffnung einer Bäckerei und auch einer Schenkwirtschaft anschloß ist daher bekannt, dass eine sogenannte Nachsteuer – Deklaration vom 1. Oktober 1822 belegt. Genau nachzulesen ist das „Brannetwein, Kümmel, Bitter und Hamburger Tropfen“ ausgeschrieben wurde.



Der Pachtvertrag von 1822

**Der Schmuggler Anton Bredeck**, der „Öhm“ (Junggesellenknecht) auf dem Hofe. Er war das sogenannte „Schwarze Schaf“ der Familie. Ein **Schmuggler und Schwarzbrenner** vor dem Herr'n, der Ahnung von alkoholischer Gärung und einen guten Geschmack für Kräuterbranntwein hatte. Sein Geschmackssinn für edle Kräuter dient seiner Familie bis heute, denn als er sich rechtzeitig vor Zoll und Polizei aus dem Staub machte, hinterließ er seine ehrenwerte Rezeptur für den Kräuterschnaps „**Antons Schwarzbrand**“. **Danke Anton!**



Alles nur erfunden...? Nein, erfunden sind diese Anekdoten nicht. Es sind Überlieferungen aus bald 200 Jahren, denn schon so lang überlebt die kleine Gastwirtschaft der Familie Bredeck den Wandel der Zeit.

Schon vor langer Zeit - mindestens 50 Jahre - wurde regelmäßig, und zwar jeden Sonntag, **bei Bakker zum Tanz aufgefördert**. Lange bevor in der Umgebung weitere Tanzlokale eröffnet wurden, konnte man in Alstätte an der Kirchstraße das Tanzbein schwingen und nicht wenige fanden hier sogar den Partner für's Leben.



Natürlich hatte nicht jeder Feierwütige und Bierdurstige - gerade zum Montagsende - immer genug Zaster bei sich; und deshalb war es gang und gäbe, ein solches **Anschreibbuch** zu führen. Wollen wir hoffen, dass alle offenen Posten aus dem 19. Jahrhundert mittlerweile ausgeglichen sind ;-)



Der Nachfolger vom Kerbholz:  
Unser Anschreibbuch aus dem 19. Jahrhundert

**Bakkes Bier**, mehr als neunzig Jahre lang war es verschollen, das legendäre Bier-Rezept des Bernhard Bredeck. „Hopfenotig“ soll Bakkes Bier gewesen sein, „rein im Geschmack und äußerst bekömmlich“, so jedenfalls hatten einst die alten Leute in Alstätte behauptet.



Niemand wusste es aus eigener Erfahrung, man kannte es nur aus Erzählungen. Als der Bäcker und Schankwirt Bernhard Bredeck im Jahr 1918 im Alter von nur 29 Jahren im Ersten Weltkrieg fiel, nahm er das Geheimnis seines Bieres mit ins Grab. Denn die Rezeptur des Gerstensafts hatte er lediglich in seinem Kopf und nirgendwo schriftlich festgehalten – nachzulesen im Bier-Museum der Brauerei Potts in Oelde.



#### Die Belegschaft bei Bredeck-Bakker

Seit Beginn stehen unsere Gäste im Mittelpunkt – unsere Gäste und deren Wohlbefinden. Das gesamte Team, aus der Küche und vom Service, ist stets sehr aufmerksam und sorgt für Ihr leibliches Wohl!



## Programme á la carte



### Party

Keine nächtlichen Irrfahrten durch die Pampas zur nächsten Bauerndisco. Unsere Themen-Tanzabende, die jeden Geschmack treffen. Tanz in den Mai, Kirschgarten-Party, Oktoberfest, X-Mas-Party, Silvesterball.



### Schützenfest

Unterm Reetdachpavillon beim gemütlichen Beisammensein stehen Bier vom Fass und Zielwasser zur Verfügung. Mit Hilfe des Schießwirts schießen Sie den Vogel treffsicher von der Stange.



### Fuselschöpfken

Treffen Sie sich in Bakkers Fuselschöpfken zur „schwarzen“ Stunde. Während es langsam dunkel wird, lernen Sie die Geheimnisse der Herstellung von Kräuterschnaps kennen.



### Komfortzimmer

Unser aufmerksame Personal, das immer einen Blick auf das Wohl des Gastes hat, das leckere Essen, dann noch ein/zwei Bakkers Bier: Das alles mag einen erlebnisreichen Tag beschließen – in Ihrem luxuriösen Komfortzimmer. Hier wird es Ihnen gut gehen!



### Preis Kegeln

Ermittelt den besten Kegler eurer Gruppe. Auf zwei nebeneinander liegenden Bahnen – im Erdgeschoss gelegen – fezt ihr die Pinne von der Bahn. Der Sieger darf sich über einen superschönen Preis freuen!



### Seminare und Tagungen

Arrangements für Tagungen. Pauschalen für Raummiete, Technik, Frühstück, Mittag- und Abendessen, Tagungsgetränken, Übernachtungen und Rahmenprogramm. Fragen Sie nach an der Rezeption.