



Herzlich Willkommen, im historischen Gasthaus Alter Krug in Helpup, einem der ältesten Krüge in der Region Teutoburger Wald.

Nachdem der Möller zum Vogelsange in der Bauernschaft Wellentrup 1596 wegen unerlaubten Ausschanks von Bier und Branntwein eine Strafe von 20 Thalern zahlen musste, wurde ihm am 31. Juli 1596 die Genehmigung einer Krugwirtschaft erteilt.

Der „Krug Helpup“ mit dem Besitzer Johan Helpup tritt das erste Mal im Jahr 1640 auf. Eine Kopie der ersten urkundlichen Nennung hängt im Eingangsbereich unseres Hauses. Der heutige, unter Denkmalschutz stehende, Fachwerkbau wurde schließlich 1829/1830 erbaut und führt seitdem den Namen „Alter Krug“.

In der 14. Generation überzeugen wir heute wie damals mit guter Gastlichkeit in unseren liebevoll und gemütlich eingerichteten Räumlichkeiten. Es ist uns eine Verpflichtung in unserem familiär geführten Betrieb Bewährtes zu erhalten und Neues aufzunehmen.

WLAN



Während Ihres Aufenthaltes bieten wir Ihnen kostenfreies WLAN. Das Zugangspasswort für das Netzwerk AKH_Gast ist >>landgasthausseit1596<< oder Sie scannen mit Ihrem Tablet oder Smartphone den hier abgedruckten QR-Code, der alle nötigen Einstellungen an Ihr Mobilgerät übergibt. Selbstverständlich dürfen Sie den WLAN-Zugang auch nutzen, um uns auf Google oder bei facebook eine Bewertung zu hinterlassen.

Für Ihre Feier

stehen wir Ihnen bei Hochzeiten, Geburtstagen, Jubiläen und anderen Familien- oder Betriebsfeiern, gern auch außerhalb unserer Öffnungszeiten, zur Verfügung.

Im Saal mit dem Garten unter der 250 Jahre alten Linde und eigener Theke finden bis zu 100 Gäste Platz. Für Feierlichkeiten im kleinen und mittleren Rahmen stehen Ihnen unser Restaurant für bis zu 40 Gäste und unser Jagdzimmer für bis zu 20 Gäste zur Verfügung.

„HELPUP Catering“ bei Ihnen zu Hause

Selbstverständlich bieten wir Ihnen die Möglichkeit an, unsere Leistung auch außerhalb unseres Kruges zu genießen. Ob Menü oder Buffet, ob bei Ihnen im Haus, im Garten oder in der Firma. Um Ihnen bei Ihrer Auswahl behilflich zu sein, senden wir Ihnen gern unserer Menü- und Buffetkarte mit Ideen und Anregungen zur Gestaltung Ihrer Feier zu. Zögern Sie nicht! Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir sind für Sie da:

Mittwoch bis Sonntag
17.30 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)

Sonntag
11.30 bis 14.00 Uhr „Sonntags-Buffet“
17.30 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr)

Montag und Dienstag Ruhetag

So erreichen Sie uns:

Alter Krug Helpup
FS Gastronomie UG (haftungsbeschränkt)

Bahnhofstraße 1
33813 Oerlinghausen
T 05202 - 4034
F 05202 - 5038

E-Mail: reservierung@alterkrughelpup.de
Internet: www.alterkrughelpup.de



Aperitif- Cocktails

Hugo! Holunder, Prosecco und frische Minze auf Eis	0,2 l	€ 7,20
Aperol Spritz Aperol, Prosecco und Soda auf Eis	0,2 l	€ 7,50
Rosato Mio Ramazotti Aperitivo Rosato mit Sekt aufgefüllt frisches Basilikum und Eis	0,2 l	€ 7,50
Fresco Tonic Ramazotti Aperitivo Fresco mit Tonic Water frische Minze, Zitrone und Eis	0,2 l	€ 7,50
Unser Mäxchen Sonntags Erdbeer- Rhabarberlikör mit Sekt aufgefüllt und frischer Minze auf Eis	0,2 l	€ 7,50
Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry auf Eis und gefrorenen Beeren	0,2 l	€ 8,00
Kir trockener Weißwein mit Crème de Cassis	0,2 l	€ 7,20
Kir Royal Sekt Hausmarke trocken mit Crème de Cassis	0,1 l	€ 6,80
Campari wahlweise mit Orangensaft oder Soda	0,2 l	€ 7,20
Monin Sprizz Orange mit Tonic	0,2 l	€ 6,80

Klassische Aperitifs

Sekt Hausmarke trocken	0,1 l	€ 5,00
	0,75 l	€ 23,50
Martini Bianco oder extra dry	0,05 l	€ 5,50
Tio Pepe dry	0,05 l	€ 5,50
Sherry Sandeman medium dry oder cream	0,05 l	€ 5,50
2009 Taylor's Vintage Port	0,05 l	€ 6,90



Weißweine

2022 Silvaner b.A. feinherb	0,2 l	€ 5,90
Weinhaus Flick/ Privatkellerei	0,1 l	€ 3,20
Bornheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 14,50
2022 Riesling b.A. trocken	0,2 l	€ 5,90
Schloss Koblenz	0,1 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 14,50
2022 Grauburgunder b.A. trocken	0,2 l	€ 6,40
Weingut A.Nollen Erben, Pfalz	0,1 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 15,50
2020 THEODOR Weißburgunder trocken	0,2 l	€ 6,40
Weingut Jacob Neumer	0,1 l	€ 3,50
Uelversheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 15,50
2020 Sauvignon blanc	0,2 l	€ 6,90
Chateau de la Perriere	0,1 l	€ 3,70
Loire AC, Frankreich	0,5 l	€ 16,00

Rosewein

2020 FELIX Spätburgunder rose	0,2 l	€ 6,40
Weingut Jacob Neumer	0,1 l	€ 3,50
Uelversheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 15,50

Rotweine

2022 Merlot Casa Dolce	0,2 l	€ 5,90
Venetien, Italien	0,1 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 14,50
2021 Trollinger halbtrocken	0,2 l	€ 6,90
Heilbronner Staufenberg	0,1 l	€ 3,70
GK Heilbronn e.G./ Württemberg	0,5 l	€ 16,00
2021 Spätburgunder trocken	0,2 l	€ 6,90
Winzeredition Kaiserstuhl	0,1 l	€ 3,70
Kellerei Weinland Baden	0,5 l	€ 16,00
2018 PAULUS Dornfelder trocken	0,2 l	€ 6,40
Weingut Jacob Neumer	0,1 l	€ 3,50
Uelversheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 15,50
2021 Primitivo Puglia IGP	0,2 l	€ 7,20
Novantaceppi	0,1 l	€ 4,40
Latentia, Apulien	0,5 l	€ 18,50
Weinschorle	0,2 l	€ 4,80



All You Need Is...

SCHNITZEL!!!

Unsere Lieblingsschnitzel aus dem Schweinerücken mit zweierlei Sauce, Ketchup, Mayo, Bratkartoffeln, Pommes und Salat
 Jeden Mittwoch und Donnerstag ab 17.30 Uhr zum Sattessen am Tisch serviert.
 Unbedingt rechtzeitig reservieren!

Preis pro Person € 21,90

Suppen

Unsere Kraftbrühe € 6,50
 mit Gemüse, Nudeln und Ei

Spargelcremesuppe € 7,50
 mit geschnippeltem Schinken

Vorspeise

Bunter Antipastiteller € 15,50
 Mini- Ofenkartoffeln mit Kräuterdip
 Gebratene Garnelen mit Salat von grünem und weißem Spargel
 Toskanische Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensalsa
 Luftgetrockneter Ammerländer Kernschinken auf gebratenen Spargelspitzen
 Scaloppini vom Schweinefilet mit Bärlauchpesto und Schafskäse gefüllt

Kleine Portion

Salate

Bunte Blattsalate	€ 11,50	€ 9,50
Knackige Blattsalate bunt garniert mit unserem Hausdressing dazu		
Schafskäse	€ 2,80	
gebratene Champignons	€ 3,80	
gebratenen Hähnchenbruststreifen	€ 4,80	
3 gebratene Garnelenschwänze	€ 6,00	
5 gebratene Garnelenschwänze	€ 9,50	



Kleine Portion

Vegetarisches

Bandnudeln mit sahnigem Bärlauchpesto	€ 15,50	€ 12,50
Kirschtomaten, Pinienkerne, Parmesan und Blattsalat		
Grüne und weiße Spargelstangen	€ 20,50	€ 17,50
im Kräuterpfannkuchen mit Sauce Hollandaise überbacken Blattsalat		

Fisch

Unser Backfisch	€ 19,50	€ 16,50
Saftiges Seehechtfilet in Bierteig gebacken mit Kräuterschmand, dicke Pommes und Blattsalat		

Heimisch Lippisch

Gebratene Blutwurstscheiben	€ 18,50	€ 15,50
mit geschmorten Zwiebeln und Rührei Bratkartoffeln und gemischter Salat		

Schwein

Schweinerückensteak mit Bärlauchkruste	€ 18,50	€ 15,50
Bratkartoffeln und gemischter Salat		
Filetspitzen in Bärlauchrahm	€ 19,50	€ 16,50
Kirschtomaten und Kräuterseitlinge Bandnudeln und Blattsalat		
Helpuper Kutscherpfanne „Spargel spezial“	€ 23,50	€ 20,50
Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Kartoffel- Spargel- Ragout mit Sauce Hollandaise		

Rind

Filetsteak mit Kräuterbutter	€ 33,50	€ 29,50
Bratkartoffeln und gemischter Salat		



Jeden Sonntag von
11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
vielerlei Leckerer aus der
Landhausküche vom
Buffet

pro Person € 19,90

Reservierung empfohlen!

Kleine Portion

Unsere Schnitzel- Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“ Bratkartoffeln und Blattsalat	€ 16,50	€ 13,50
Sahneschnitzel mit frischen Champignons Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 17,50	€ 14,50
Gefülltes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 19,50	€ 16,50
Bärlauchschnitzel mit Schafskäse und Bärlauchpesto gefüllt Bratkartoffeln und Blattsalat	€ 19,50	€ 16,50

Eine Pfanne Schnitzel

Riesen- Schnitzel*

so groß wie die Pfanne
mit 2 Spiegeleiern
Bratkartoffeln und Blattsalat

€ 19,50

Mittwochs und donnerstags servieren wir anstelle des Riesen- Schnitzels unser
Aktionssessen „All You Need Is SCHNITZEL!!!“



Heimischer Stangenspargel

	10 Stangen	6 Stangen
Klassischer Stangenspargel	€ 24,90	€ 21,90
mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise Salzkartoffeln		
nach Wahl mit:		
Rührei	€ 26,90	€ 23,90
Geschnippelter Bauernschinken	€ 26,90	€ 23,90
Rührei und geschnippelter Bauernschinken	€ 27,90	€ 24,90
Schnitzel aus dem Schweinerücken	€ 27,90	€ 24,90
gebratenem Lachsfilet 160g	€ 31,90	€ 28,90
Rinderfiletsteak 180g	€ 35,90	€ 32,90



Spargel satt!!!

28.04.- 23.06.

Jeden Freitag ab 17.30 Uhr
Heimischer Stangenspargel
mit geschnippeltem
Bauernschinken, Rührei und
kleinen Schnitzeln,
Salzkartoffeln, Butter und Sauce
Hollandaise
zum Sattessen am Tisch serviert.
Unbedingt rechtzeitig
reservieren!

Preis pro Person € 27,50



Weißweine

Deutschland

2022 Silvaner b.A. feinherb 0,75 l € 19,50

Weinhaus Flick/ Privatkellerei
Bornheim, Rheinhessen

Leicht, fruchtig mit wenig Säure ist dieser Silvaner der ideale Begleiter an den ersten warmen Frühlingstagen.

2020 THEODOR Weißburgunder trocken 0,75 l € 22,50

Weingut Jacob Neumer
Uelversheim, Rheinhessen

Sehr erfrischend! Ein rundherum gelungener Weißburgunder, an dem man schmeckt, dass sein Namenspatron gleichzeitig der Winzermeister der Zukunft im Hause Weinmann ist.

Frankreich

2020 Sauvignon blanc 0,75 l € 24,90

Chateau de la Perriere
Loire AC

Elegant, frisch, duftig, blumig, fruchtig. Wer einen guten Sancerre liebt wird von diesem „kleinen Bruder“ positiv überrascht. Blassgold mit einem hellen Funkeln. Der Geruch explodiert mit den Aromen von reifen gelben und exotischen Früchten.

Rosewein

Deutschland

2020 FELIX Spätburgunder rose 0,75 l € 22,50

Weingut Jacob Neumer
Uelversheim, Rheinhessen

Duftet nach Erdbeeren. Komplex und fruchtig-frisch, macht Laune!

Rotweine

Deutschland

2017 PAULUS Dornfelder trocken 0,75 l € 22,50

Weingut Jacob Neumer
Uelversheim, Rheinhessen

Schmeckt wie ein ganzes Körbchen dunkler Beeren.

2021 Spätburgunder Kabinett trocken 0,75 l € 23,50

Winzeredition Kaiserstuhl
Weinland Baden

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.

Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 19%



2012 Pinot Noir Tafelstein	0,75 l	€ 42,50
Weinmann Black Label, Weingut Jacob Neumer Uelversheim, Rheinhessen <i>Trockener Spätburgunder aus der Lage Dienheimer Tafelstein, im Barriquefass vergoren und 12 Monate gereift Jugendlicher, etwas erdiger Duft nach roten Beeren. Geschliffene, feinsaftige, eher kühle rote Frucht im Mund, kräuterig- pflanzliche Noten, im Hintergrund leicht erdige, salzige und kalkige Mineralik, zarter Säurebiss, noch jung. Nachhaltigkeit, sehr guter Abgang mit Schliff.</i>		
Frankreich		
2017 Secret de Campagne	0,75 l	€ 23,50
Camille Cayran Grenache, Merlot, Carignan und Cinsault Vin de Pays Méditerranée, Vaucluse		
2015 Chateau du Plantier	0,75 l	€ 29,50
Bordeaux AOC		
Italien		
2021 Primitivo Puglia IGP	0,75 l	€ 26,50
Novantaceppi Latentia, Apulien <i>Samtige Frucht mit gutem Körper und überraschender Länge. Ein Primitivo wie er im Buche steht. Er ist mit ein wenig mehr Restsüße ausgebaut, um seine wundervolle fruchtige Note zu betonen.</i>		
Spanien		
2020 Pago de Cirsus Oak Aged	0,75 l	29,90
Tempranillo, Merlot und Shiraz Bodega Inaki Nunez Navarra <i>Diese spanische Komposition aus Tempranillo, Merlot und Shiraz vereint im Bouquet Noten von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, Pflaumen und Cassis. Dazu kommen schöne Nuancen von weißem Pfeffer, Vanille und Eukalyptus. Am Gaumen ist der Pago de Cirsus Oak aged voll, samtig und ausgewogen, mit dichten Tanninen. Der Abgang ist langanhaltend. Dieser im Holz ausgebaute rubinrote Wein aus Spanien ist ein passender Begleiter zu Grillfleisch, zu Geflügel-Gerichten sowie zu delikaten Pasta-Variationen.</i>		



Bier vom Faß

König Pilsener	0,25 l	€ 3,00
	0,4 l	€ 4,40
Benediktiner Hell	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 5,30
Benediktiner Hefeweizen	0,3 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 5,80

Flaschenbier

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,70
Bitburger Alster 0,0 alkoholfrei	0,33 l	€ 3,70
Benediktiner Dunkel Hefeweizen	0,5 l	€ 5,80
Benediktiner alkoholfrei Hefeweizen	0,5 l	€ 5,80
Vita Malz	0,33 l	€ 3,70

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser

Graf Metternich medium	0,25 l	€ 3,00
	0,75 l	€ 5,90
Graf Metternich classic	0,25 l	€ 3,00
	0,75 l	€ 5,90
Graf Metternich ohne Kohlensäure	0,25 l	€ 3,00
	0,75 l	€ 5,90

Heimische Säfte

aus der Mosterei Wernicke in Helpup

Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	€ 3,00
Rhabarbernektar	0,2 l	€ 3,00
Apfelschorle naturtrüb oder Rhabarberschorle	0,2 l	€ 3,00
	0,3 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 5,60

Limonaden

Coca-Cola	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Coca-Cola Light	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Fanta	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Sprite	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Spezie	0,3 l	€ 3,80
alle Limonaden	0,5 l	€ 5,70
Bionade Holunder	Fl. 0,33 l	€ 4,30
Schweppes Bitter Lemon, Tonic oder Wild Berry	Fl. 0,25 l	€ 3,70

Spirituosen 2cl aus der Region

Wippermann Wacholder	32%	€ 2,30
Weizenkorn	32%	€ 2,30
Verler Heimatwasser		
Schroeders Boonekamp	42%	€ 3,10

Melmsche Apotheke Oerlinghausen

Melmer Magenbitter	38%	€ 3,10
Toens Kräutergeistlikör	56%	€ 3,80

Aatal- Apotheke Bad Wünnenberg

Maikäferflugbenzin	45%	€ 3,10
Likör aus 16 heimischen Kräutern		

Sonstige Spirituosen 2 cl

Hamburger Kümmel	35%	€ 2,30
Malteser Aquavit	40%	€ 3,50
Linie Aquavit	41,5%	€ 3,70
Jubiläums Akvavit	42%	€ 3,70
Fernet Branca	40%	€ 3,10
Ramazotti	30%	€ 3,10
	4cl auf Eis	€ 5,70
Baileys	30%	€ 3,10
	4cl auf Eis	€ 5,70
Bodensee-Obstler	38%	€ 2,80
Grappa Nonino Riserva	40%	€ 4,50

Obstbrände

Birkenhof Alte Williams	40%	€ 4,00
Birkenhof Alte Himbeer	40%	€ 4,00
Birkenhof Alte Quetsch	40%	€ 4,00
Birkenhof Alte Kirsch	40%	€ 4,00
Birkenhof Alte Marille	40%	€ 4,00
Birkenhof Haselnuß	32%	€ 4,00

Heißgetränke

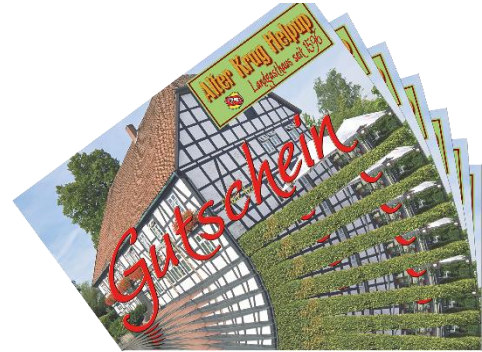
Tasse Kaffee Creme	€ 2,60
Becher Kaffee creme	€ 4,60
Espresso	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,10
Latte Macchiato	€ 3,70
Glas Tee	€ 2,60
Schwarztee, Grüntee, und verschiedene Kräutertees	
Heiße Schokolade schwarz oder weiß	€ 3,70
Whitepresso Macchiato	€ 4,00
Weißer Schokolade mit Espresso	



Die Geschenkidee

Verschenken Sie doch einfach mal Genuss.

Immer wieder die gleiche Frage vor Festtagen, zu Geburtstagen und Jubiläen. Machen Sie es sich einfach und Verschenken Sie einen Gutschein für einen genussvollen Aufenthalt im Alten Krug Helpup. Ob Sie einen Abend für 2 am festlich gedeckten Tisch, einen Gutschein für unser Sonntagsbuffet oder einen Gutschein mit einem freien Betrag verschenken möchten bleibt Ihnen überlassen. Sprechen Sie uns an, wir finden gemeinsam mit Ihnen genau den richtigen Gutschein.



eMail- Newsletter abonnieren

Wir halten Sie auf Wunsch gern mit unseren aktuellen Angeboten und Aktionen per Mail auf dem Laufenden. Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den QR-Code. Dort werden Sie auf unser Anmeldeformular weitergeleitet. Dieses Formular einfach ausfüllen, die Bestätigungsmail beantworten und schon erhalten Sie ab der nächsten Ausgabe unseren Newsletter. Wenn Sie diesen nicht mehr erhalten möchten können Sie sich dort jederzeit problemlos wieder abmelden. Sollten Sie kein Smartphone dabei haben lassen Sie sich von uns einfach eine Karte aushändigen, füllen Sie diese aus und wir geben die Daten für Sie ein.



Folgen Sie uns auf unserer facebook- Seite und werden Sie Fan. Einfach rechts den QR- Code mit Ihrem Smartphone scannen, den Like- Button drücken und schon erhalten Sie immer wieder Neuigkeiten rund um den Alten Krug Helpup und Helpup Catering.

Der Alte Krug im Internet

Unter www.alterkrughelpup.de und www.helpup-catering.de finden Sie unsere Angebote auch im Internet. Den Alten Krug Helpup finden Sie jetzt auch bei facebook, tagaktuell mit allen Neuigkeiten und Veranstaltungen.

