



## 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](mailto:reservierung@alterkrughelpup.de)  
Internet: [www.alterkrughelpup.de](http://www.alterkrughelpup.de)



## Aperitif- Cocktails

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

## Klassische Aperitifs

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



## Weißweine

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

## Rosewein

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

## Rotweine

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



## Suppen

<b>Kraftbrühe</b>	<b>€ 6,90</b>
mit Gemüse, Nudeln und Ei	
<b>Rahmsuppe vom Hokkaido- Kürbis</b>	<b>€ 7,90</b>
mit Sahnemeerrettich	

## Vorspeise

<b>Bunter Antipastiteller</b>	<b>€ 15,90</b>
Champignons in Kräuterbutter gebraten im Salatbett gebratener Semmelknödel und Rahmpilze Geräuchert's Forellenfilet auf Kartoffel- Kürbiströsti Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Meerrettichsenf Leberkäs auf warmem Kartoffelsalat	



15. September bis 29. Oktober  
Blauweiße Schmankerl in unserer  
Speisekarte und frisch gezapftes  
Festbier

Jeden Freitag\*  
18.00 Uhr bis 21.00 Uhr  
Wies'n- Zeit Buffet  
mit Weißwurst, Leberkäs, Haxe  
und Co.  
pro Person € 22,90

Reservierung empfohlen!

\*wegen Betriebsferien nicht am 13.10.2023



## Salat

		Kleine Portion
<b>Unser Gartensalat</b>	<b>€ 12,90</b>	<b>€ 9,90</b>
Knackige Blattsalate bunt garniert mit unserem Hausdressing dazu		
Schafskäse	€ 2,80	
gebratene Champignons	€ 3,80	
gebratenen Hähnchenbruststreifen	€ 4,80	
geräuchertem Forellenfilet	€ 4,80	
3 gebratene Garnelenschwänze	€ 6,00	
5 gebratene Garnelenschwänze	€ 9,50	

## Mit „ohne Fleisch“

<b>Kraut- Schupfnudeln</b>	<b>€ 15,90</b>	<b>€ 12,90</b>
Gebratene Schupfnudeln mit saurem Kraut Blattsalat		
<b>Augsburger Kaas- Spatzen</b>	<b>€ 15,90</b>	<b>€ 12,90</b>
mit geschmorten Zwiebeln und Blattsalat		

## Fisch

<b>Doradenfilet auf der Haut gebraten</b>	<b>€ 21,90</b>	<b>€ 18,90</b>
mit flüssiger Butter Salzkartoffeln und Blattsalat		

## G'schmortes

<b>Fränkisches Schäufole</b>	<b>€ 18,90</b>	
mit Sauerkraut und Kartoffelknödel		
<b>Knusprige Spanferkelhax'n</b>	<b>€ 20,90</b>	<b>€ 17,90</b>
mit Biersauce, Sauerkraut und Kartoffelknödel		
<b>G'schmorte Ochsenbrust</b>	<b>€ 19,90</b>	<b>€ 16,90</b>
mit Blaukraut und Kartoffelknödel		
<b>Braten von der Hirschkalbskeule</b>	<b>€ 23,90</b>	<b>€ 20,90</b>
mit Blaukraut und Salzkartoffeln		



Wir bringen viele südeutsche Schmankerl als Tischbuffet zum Sattessen zu Ihnen an den Tisch.

Es erwarten Sie Obatzder, Radi, Weißwurst, Leberkäs, Spanferkelhaxen, Bayrisch Creme und vieles mehr.

Ein bunter Tisch so richtig zum Schlemmen und genießen.

Pro Person € 24,90

Nur auf Vorbestellung ab 6 Personen

## G'bratnes

Der „Augs- Burger“ Leberkäs mit Spiegelei, Krautsalat und süßem Senf im Laugen- Burgerbrötchen Bratkartoffeln und Blattsalat	<b>€ 15,90</b>	<b>€ 12,90</b>
Filetspitzen in Pilzrahmsauce Bandnudeln und Blattsalat	<b>€ 19,90</b>	<b>€ 16,90</b>
Helpuper Kutscherpfanne Schweinefiletmedaillons mit Kräuterbutter und frischem Meerrettich auf Kartoffel- Bohnen- Ragout mit Speck und Zwiebel	<b>€ 22,90</b>	<b>€ 19,90</b>

## Demnächst



## Eine Pfanne Schnitzel

**Riesen- Schnitzel\***  
so groß wie die Pfanne  
mit 2 Spiegeleiern Bratkartoffeln und Blattsalat

**€ 20,50**

*\*für den wo's aufisst, gibt's an Obstler*

## Unsere Schnitzel- Klassiker

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> Bratkartoffeln und Blattsalat	<b>€ 17,50</b>	<b>€ 14,50</b>
<b>Schnitzel „Münchner Art“</b> mit süßem Senf und Meerrettich mariniert warmem Kartoffelsalat und Blattsalat	<b>€ 18,50</b>	<b>€ 15,50</b>
<b>Sahneschnitzel mit frischen Champignons</b> Bratkartoffeln und gemischter Salat	<b>€ 18,50</b>	<b>€ 15,50</b>
<b>Gefülltes Schnitzel</b> mit Schinken und Käse gefüllt Bratkartoffeln und gemischter Salat	<b>€ 20,50</b>	<b>€ 17,50</b>



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

pro Person € 19,90

Reservierung empfohlen!



## 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%





<b>2012 Pinot Noir Tafelstein</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 42,50</b>
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		
<b>2017 Secret de Campagne</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 23,50</b>
Camille Cayran Grenache, Merlot, Carignan und Cinsault Vin de Pays Méditerranée, Vaucluse		
<b>2015 Chateau du Plantier</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 29,50</b>
Bordeaux AOC		
Italien		
<b>2021 Primitivo Puglia IGP</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 26,50</b>
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		
<b>2020 Pago de Cirsus Oak Aged</b>	<b>0,75 l</b>	<b>29,90</b>
Tempranillo, Merlot und Shiraz Bodga 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	€ 3,70
	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.



Möchten Sie auf dem Laufenden bleiben? 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](http://www.alterkrughelpup.de) und [www.helpup-catering.de](http://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.

