



## 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	€ 7,50
<b>Aperol Spritzz</b> Aperol, Prosecco und Soda auf Eis	0,2 l	€ 7,90
<b>Rosato Mio</b> Ramazotti Aperitivo Rosato mit Sekt aufgefüllt frisches Basilikum und Eis	0,2 l	€ 7,90
<b>Fresco Tonic</b> Ramazotti Aperitivo Fresco mit Tonic Water frische Minze, Zitrone und Eis	0,2 l	€ 7,90
<b>Unser Mäxchen</b> Sonntags Erdbeer- Rhabarberlikör mit Sekt aufgefüllt und frischer Minze auf Eis	0,2 l	€ 7,90
<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry auf Eis und gefrorenen Beeren	0,2 l	€ 8,50
<b>Kir</b> trockener Weißwein mit Crème de Cassis	0,2 l	€ 7,50
<b>Kir Royal</b> Sekt Hausmarke trocken mit Crème de Cassis	0,1 l	€ 7,50
<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	€ 5,50
	0,75 l	€ 24,50
<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>€ 6,40</b>
Weinhaus Flick/ Privatkellerei	0,1 l	€ 3,40
Bornheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 15,50
<b>2022 Riesling b.A. trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 6,40</b>
Schloss Koblenz	0,1 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 15,50
<b>2022 Grauburgunder b.A. trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 6,90</b>
Weingut A.Nollen Erben, Pfalz	0,1 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 16,00
<b>2020 THEODOR Weißburgunder trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 6,90</b>
Weingut Jacob Neumer	0,1 l	€ 3,70
Uelversheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 16,00
<b>2020 Sauvignon blanc</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 7,40</b>
Chateau de la Perriere	0,1 l	€ 3,90
Loire AC, Frankreich	0,5 l	€ 17,00
<b>2021 Chardonnay trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 8,90</b>
Weingut Meiser	0,1 l	€ 5,70
Gau- Königernheim	0,5 l	€ 21,50

## Rosewein

<b>2020 FELIX Spätburgunder rose</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 6,90</b>
Weingut Jacob Neumer	0,1 l	€ 3,70
Uelversheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 16,00

## Rotweine

<b>2022 Merlot Casa Dolce</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 6,40</b>
Venetien, Italien	0,1 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 15,50
<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>2021 Primitivo Puglia IGP</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 7,40</b>
Tenuta San Marzano	0,1 l	€ 3,90
Latentia, Apulien	0,5 l	€ 17,00
<b>2019 Rioja Crianza</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 8,90</b>
Hazienda Lopez de Haro	0,1 l	€ 5,70
Spanien	0,5 l	€ 21,50

<b>Weinschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 5,20</b>
--------------------	--------------	---------------



## Suppen

Spargelcremesuppe mit geschnippelem Schinken	€ 8,50
Bärlauchrahmsuppe mit Croutons	€ 8,90

## Vorspeise

<b>Bunter Antipastiteller</b>	<b>€ 16,90</b>
Mini- Ofenkartoffel mit Kräuter dip	
Gebratene Garnelen mit Salat von grünem und weißem Spargel	
Piccata vom Hähnchen auf Kräuterschmand	
Luftgetrockneter Ammerländer Kernschinken auf gebratenen Spargelspitzen	
Scalopini vom Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse und Bärlauchpesto	
Baguette und Butter	

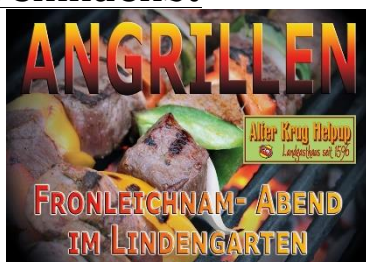
## Salat

		kleine Portion
<b>Bunte Blattsalate</b>	<b>€ 12,90</b>	<b>€ 9,90</b>
Winterliche Blattsalate bunt garniert mit unserem Hausdressing, dazu nach Wahl		
Schafskäse	€ 3,00	
gebratene Champignons	€ 4,00	
gebratenen Hähnchenbruststreifen	€ 5,00	
Räucherlachs	€ 6,00	

## Vegetarisches

<b>Bandnudeln mit sahnigem Bärlauchpesto</b>	<b>€ 16,90</b>	<b>€ 13,90</b>
Kirschtomaten, Pinienkerne, Parmesan und Blattsalat		
<b>Grüner und weißer Spargel</b>	<b>€ 21,90</b>	<b>€ 18,90</b>
im Kräuterpfannkuchen gerollt mit Sauce Hollandaise überbacken Blattsalat		

## Demnächst



Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.  
Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 19%



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

pro Person € 23,90

Reservierung empfohlen!

### **Fisch**

<b>Unser Backfisch</b>	<b>€ 21,90</b>	<b>€ 18,90</b>
Saftiges Seehechtfilet in Bierteig gebacken mit Bärlauchschmand, dicken Pommes und Blattsalat		

### **Heimisch Lippisch**

<b>Gebratene Blutwurst</b>	<b>€19,90</b>	<b>€ 16,90</b>
mit Rührei, geschmorten Zwiebeln gemischtem Salat und Bratkartoffeln		

### **Schwein & Rind**

<b>Filetspitzen in Bärlauchrahm</b>	<b>€ 23,90</b>	<b>€ 20,90</b>
Kirschtomaten und Kräuterseitlinge Bandnudeln und Blattsalat		
<b>Helpuper Kutscherpfanne „Spargel spezial“</b>	<b>€ 24,90</b>	<b>€ 21,90</b>
Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Kartoffel- Spargel- Ragout mit Sauce Hollandaise		
<b>Filetsteak mit Kräuterbutter</b>	<b>€ 37,90</b>	<b>€ 32,90</b>
Bratkartoffeln und gemischter Salat		



## Unsere Schnitzel- Klassiker

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> Bratkartoffeln und Blattsalat	<b>€ 19,90</b>	<b>€ 16,90</b>
<b>Sahneschnitzel mit frischen Champignons</b> Bratkartoffeln und gemischter Salat	<b>€ 21,90</b>	<b>€ 18,90</b>
<b>Gefülltes Schnitzel</b> mit Schinken und Käse gefüllt Bratkartoffeln und gemischter Salat	<b>€ 23,90</b>	<b>€ 20,90</b>
<b>Bärlauchschnitzel</b> mit Schafskäse und Bärlauchpesto gefüllt Bratkartoffeln und Blattsalat	<b>€ 23,90</b>	<b>€ 20,90</b>

### Eine Pfanne Schnitzel

#### **Riesen- Schnitzel\***

so groß wie die Pfanne  
mit 2 Spiegeleiern  
Bratkartoffeln und Blattsalat

**€ 24,90**

\*Mittwochs und donnerstags servieren wir statt des Riesenschnitzels unser Angebot „All You Need Is Schnitzel!!!“



April, Mai, Juni  
Unsere Lieblingsschnitzel aus dem Schweinerücken mit Spiegelei, Champignon- und Paprikasauce, Ketchup, Mayo, Bratkartoffeln, dicken Pommes und Blattsalat. Jeden Mittwoch und Donnerstag am Tisch serviert.

pro Person € 21,90

Reservierung empfohlen!



Spargel satt!!!

26.04. bis 21.06.2024

Klassischer Stangenspargel mit Röhrei, geschnippeltem Schinken und kleinen Schnitzeln jeden Freitag zum Sattessen am Tisch serviert. Dazu gibt es Salzkartoffeln, Butter und unsere selbstgemachte Sauce Hollandaise.

pro Person € 29,90

Reservierung dringend empfohlen



## Heimischer Stangenspargel

	10 Stangen	6 Stangen
<b>Klassischer Stangenspargel</b>		
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	€ 24,90	€ 21,90
mit Röhrei, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	€ 27,90	€ 24,90
mit geschnippeltem, luftgetrocknetem Bauernschinken, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	€ 28,90	€ 25,90
mit Röhrei und geschnippeltem, luftgetrocknetem Bauernschinken, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	€ 29,90	€ 26,90
mit Schnitzel „Wiener Art“, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	€ 31,90	€ 28,90
mit Lachsfilet 160 g, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	€ 34,90	€ 31,90
mit Rinderfiletsteak 200 g, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	€ 37,90	€ 34,90



## Deutschland

**2022 Silvaner b.A. feinherb** 0,75 l € 21,90

Weinhaus Flick/ Privatkellerei  
Bornheim, Rheinhessen

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

**2021 THEODOR Weißburgunder trocken** 0,75 l € 24,90

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.*

**2021 Chardonnay trocken** 0,75 l € 29,50

Weingut Meiser  
Gau- Königernheim

## Frankeich

**2021 Sauvignon blanc** 0,75 l € 26,90

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

**2021 FELIX Spätburgunder rose** 0,75 l € 24,90

Weingut Jacob Neumer  
Uelversheim, Rheinhessen

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





## **Rotweine**

### Deutschland

<b>2021 PAULUS Dornfelder trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 24,90</b>
Weingut Jacob Neumer Uelversheim, Rheinhessen <i>Schmeckt wie ein ganzes Körbchen dunkler Beeren.</i>		
<b>2021 Spätburgunder Kabinett trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 24,90</b>
Winzeredition Kaiserstuhl Weinland Baden		
<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>€ 24,90</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>€ 32,90</b>
Bordeaux AOC		

### Italien

<b>2021 Primitivo Puglia IGP</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 26,50</b>
Tenuta San Marzano 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>2019 Rioja Crianza</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 29,50</b>
Hazienda Lopez de Haro Spanien		



## **Bier vom Faß**

König Pilsener	0,25 l	€ 3,10
	0,4 l	€ 4,50
Benediktiner Hell	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,40
Benediktiner Hefeweizen	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 5,80

## **Flaschenbier**

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

## **Alkoholfreie Getränke:**

### **Mineralwasser**

Graf Metternich	0,25 l	€ 3,10
medium	0,75 l	€ 6,00
Graf Metternich	0,25 l	€ 3,10
classic	0,75 l	€ 6,00
Graf Metternich	0,25 l	€ 3,10
ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 6,00

### **Heimische Säfte**

#### **aus der Mosterei Wernicke in Helpup**

Orangensaft	0,2 l	€ 3,10
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	€ 3,10
Rhabarbernektar	0,2 l	€ 3,10
Apfelschorle naturtrüb oder Rhabarberschorle	0,2 l	€ 3,10
	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 5,70

### **Limonaden**

Coca- Cola	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Coca- Cola Light	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Fanta	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Sprite	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Spezie	0,3 l	€ 3,90
alle Limonaden	0,5 l	€ 5,70
Bionade Holunder	Fl. 0,33 l	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic oder Wild Berry	Fl. 0,25 l	€ 3,90

## **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	€ 3,70
schwarz oder weiß	
Whitepresso Macchiato	€ 4,00
Weißer Schokolade mit Espresso	

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

Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 19%

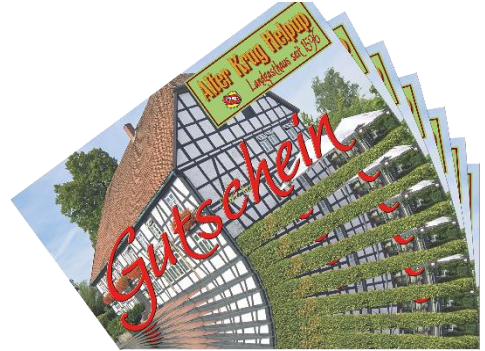


## **Die Geschenkidee**

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.



und Veranstaltungen. 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

