



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 Ausschank 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 der 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.

„HELPUK 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 ab 17.30 Uhr

Sonntag- Mittag

„Sonntags-Buffet“

von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

und nach Vereinbarung

Montag und Dienstag Ruhetag

Sie erreichen uns

Alter Krug Helpup

FS Gastronomie UG (haftungsbeschränkt)

Amtsgericht Lemgo HRB 8006

Bahnhofstraße 1

33813 Oerlinghausen

T 05202 4034 F 05202/ 5038

E-Mail: fschwarzenberger@alterkrughelpup.de

Internet: www.alterkrughelpup.de



Aperitif- Cocktails

Hugo! Holunder, Prosecco und frische Minze auf Eis	0,2 l	€ 5,50
Aperol Spritzz Aperol, Prosecco und Soda auf Eis	0,2 l	€ 5,50
Rosato Mio Ramazotti rosato mit Sekt aufgefüllt frisches Basilikum und Eis	0,2 l	€ 5,50
Unser Mäxchen Sonntags Erdbeer- Rhabarberlikör mit Sekt aufgefüllt und frischer Minze auf Eis	0,2 l	€ 5,50
Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry auf Eis und gefrorenen Beeren	0,2 l	€ 5,50
Lillet Rosé Tonic Lillet Rosé, Schweppes Tonic Water, Limette und Eis	0,2 l	€ 5,50
Kir trockener Weißwein mit Crème de Cassis	0,2 l	€ 5,50
Campari wahlweise mit Orangensaft oder Soda	0,2 l	€ 4,50
Monin Bitter alkoholfrei wahlweise mit Orangensaft oder Soda	0,2 l	€ 4,50
Kir Royal Sekt Hausmarke trocken mit Crème de Cassis	0,1 l	€ 4,90

Klassische Aperitifs

Sekt Hausmarke trocken	0,1 l	€ 4,20
	0,75 l	€ 21,80
Martini Bianco oder extra dry	0,05 l	€ 3,90
Tio Pepe dry	0,05 l	€ 3,90
Sherry Sandeman medium dry oder cream	0,05 l	€ 3,90
2009 Taylor's Vintage Port	0,05 l	€ 4,90



Weißweine

2015 Silvaner b.A. feinherb	0,2 l	€ 4,90
Weinhaus Flick/ Privatkellerei	0,1 l	€ 2,70
Bornheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 12,20
2015 Riesling b.A. trocken	0,2 l	€ 4,90
Schloss Koblenz	0,1 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 12,20
2016 Grauburgunder b.A. trocken	0,2 l	€ 5,50
Weingut A.Nollen Erben, Pfalz	0,1 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 13,50
2015 THEODOR Weißburgunder trocken	0,2 l	€ 5,50
Weingut Jacob Neumer	0,1 l	€ 3,00
Uelversheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 13,50
2015 Chardonnay trocken	0,2 l	€ 8,50
Weingut Meiser	0,1 l	€ 5,00
Gau- Königernheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 19,50

Rosewein

2015 FELIX Spätburgunder rose	0,2 l	€ 5,50
Weingut Jacob Neumer	0,1 l	€ 3,00
Uelversheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 13,50

Rotweine

2016 Merlot Casa Dolce	0,2 l	€ 4,90
Venetien, Italien	0,1 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 12,20
2015 Trollinger halbtrocken	0,2 l	€ 5,70
Heilbronner Staufenberg	0,1 l	€ 3,20
GK Heilbronn e.G./ Württemberg	0,5 l	€ 14,20
2016 Spätburgunder trocken	0,2 l	€ 5,70
Winzeredition Kaiserstuhl	0,1 l	€ 3,20
Kellerei Weinland Baden	0,5 l	€ 14,20
2016 PAULUS Dornfelder trocken	0,2 l	€ 5,70
Weingut Jacob Neumer	0,1 l	€ 3,20
Uelversheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 14,20
2017 Primitivo Puglia IGP	0,2 l	€ 6,50
Novantaceppi	0,1 l	€ 3,90
Latentia, Apulien	0,5 l	€ 16,90
2013 TC Crianza	0,2 l	€ 5,70
Tempranillo und Cab. Sauvignon	0,1 l	€ 3,20
Valdenpeñas DO, Spanien	0,5 l	€ 14,20
Weinschorle	0,2 l	€ 3,90



Suppen

Zwiebelsuppe € 5,90

Kartoffelcremesuppe € 6,90
mit Streifen vom gebeizten Lachs

Vorspeisen

Stellen Sie sich Ihre Vorspeise selbst zusammen und wählen Sie aus unseren heimischen Tapas 3, 6 oder 9 Schälchen aus.

Dazu reichen wir Butter und frisches Baguette

3 Schälchen € 9,90

6 Schälchen € 17,90

9 Schälchen € 24,90

Vegetarisch

- Mini- Ofenkartoffeln mit Kräuterdip
- Schafskäsestrudel mit Tomatenvinaigrette
- Mariniertes winterliches Gemüse mit Bergkäse
- Champignons in Kräuterbutter gebraten im Salatbett

Fisch

- Geräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelrösti
- Heringssalat mit Vollkorncrostini
- Crostino mit Graved Lachs und Honig- Senf- Dillsauce

Fleisch

- Piccata von der Hähnchenbrust auf Kräuterschmand
- Lauwarme Minifrikadelle mit Estragonenf
- Ziegenkäse im Speckmantel auf rotem Linsensalat
- Blutwurst gebraten auf karamellisierten Apfelspalten
- Grünkohl mit gebratener Kohlwurst

Das neue Jahr startet wieder mit Omas Rouladen zum Sattessen. Dazu servieren wir Rotkohl, Klöße, Salzkartoffeln und reichlich leckere braune Sauce.

Jeden Mittwoch und Donnerstag ab 17.30 Uhr

Unbedingt Rechtzeitig reservieren!

Preis pro Person € 16,50



Wir empfehlen 3 Schälchen als klassische Vorspeise zu bestellen, 6 Schälchen sind gut als Vorspeise zum Teilen für zwei oder drei Personen oder als Hauptgang für eine Person und 9 Schälchen sind genau richtig als bunte Vorspeise für eine gesellige Runde.

Salate

		Kleine Portion
Hähnchenbruststreifen	€ 14,50	€ 11,50
mit gebratenen Kräuterseitlingen auf Blattsalaten		
Lauwarmer Forellensalat	€ 15,50	€ 12,50
geräuchertes Forellenfilet aus heimischen Gewässern mit gebratenen Champignons auf Blattsalaten		
Salat Bornholm	€ 15,90	€ 12,90
Garnelen, Graved Lachs, geräuchertes Forellenfilet und Rührei auf Blattsalaten		

Vegetarisches

Linsen- Pilz- Gratin	€ 13,90	
mit Bandnudeln und gemischtem Salat		
Teigtaschen in Butter geschwenkt	€ 13,90	€ 10,90
mit Ziegenkäse und karamelisierten Zwiebeln gefüllt Kirschtomaten, Pinienkerne, Parmesan und Blattsalat		

Fisch

Forelle* nach Art der Müllerin gebraten	€ 15,90	
mit Blattsalat und Salzkartoffeln *ohne Mittelgräte		
Zanderfilet auf der Haut gebraten	€ 21,90	€ 18,90
mit Rahmwirsing und Salzkartoffel		



Wenn es draußen kalt und ungemütlich ist schmeckt er am besten, unser Grünkohl. Mit Speck gekocht und Gänsefett verfeinert gibt es ihn bei uns auf Vorbestellung ab 4 Personen zum Sattessen. Unser Grünkohl wird serviert mit frischer und geräucherter Kohlwurst vom Fleischermeister Jobst aus Pivitsheide, gedämpften Kasseler Nacken, Salz- und Bratkartoffeln. Unbedingt rechtzeitig reservieren!
Preis pro Person € 15,90



Jeden Sonntag gibt es bei uns vielfältige Leckereien aus der Landhausküche zu genießen. Auf unserem beliebten Sonntagsbuffet bieten wir einen bunten Strauß von kalten und warmen Vorspeisen mit Fisch, Fleisch und Vegetarischem. Zum Hauptgang gibt es immer zwei Fleischgerichte, ein Fischgericht und ein vegetarisches Hauptgericht. Als Höhepunkt erwartet Sie dann noch ein süßes Dessertbuffet.
 Rechtzeitige Reservierung dringend empfohlen!
Preis pro Person € 15,90



Kleine Portion

Heimisch Lippisch

Kleine Portion

Gebratene Blutwurstscheiben auf Rührei mit geschmorten Zwiebeln Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 14,90	€ 11,90
Gebratene Lippische Kohlwurst mit Grünkohl und Bratkartoffeln	€14,90	€ 11,90
Omas Roulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln	€ 16,90	€ 13,90

Schwein

Filetspitzen in Rahm Kirschtomaten und Kräuterseitlinge Bandnudeln und Blattsalat	€ 18,90	€ 15,90
Helpuper Kutscherpfanne Schweinefiletmedaillons mit Kräuterbutter und frischem Meerrettich auf Kartoffel- Bohnen- Ragout mit Speck und Zwiebel	€ 19,90	€ 16,90

Rind

Filetsteak mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 27,90	€ 24,90
Filetsteak mit Rotweinzwiebeln Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 28,90	€ 25,90



Wild

Hirschkalbsbraten mit Pilzen Rotkohl und Salzkartoffeln	€ 19,90	€ 16,90
Medaillons vom Wildschweinerücken mit Preiselbeer- Mandelkruste überbacken Krusteln und Blattsalat	€ 22,90	€ 19,90

Unsere Schnitzel- Klassiker

		Kleine Portion
Schnitzel „Wiener Art“ Bratkartoffeln und Blattsalat	€ 14,90	€ 11,90
Schnitzel „Münchner Art“ mit süßem Senf und Meerrettich mariniert Bratkartoffeln und Blattsalat	€ 14,90	€ 11,90
Sahneschnitzel mit frischen Champignons Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 15,90	€ 12,90
Gefülltes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 16,90	€ 13,90

Eine Pfanne Schnitzel

Riesen- Schnitzel*

so groß wie die Pfanne

mit 2 Spiegeleiern

Bratkartoffeln und Blattsalat

Für eine Person € 16,90

Für zwei Personen € 33,80



Weißweine

Deutschland

2015 Silvaner b.A. feinherb 0,75 l € 17,90

Weinhaus Flick/ Privatkellerei
Bornheim, Rheinhessen

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

2014 THEODOR Weißburgunder trocken 0,75 l € 19,90

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.

2014 Chardonnay Spätlese trocken 0,75 l € 29,50

Weingut Meiser
Gau- Königernheim, Rheinhessen

Reifer Pfirsich, ein Hauch von Orange und eine wunderbar ausballancierte Säure zeichnen diesen mittelschweren Weißwein aus Rheinhessen aus. Der Geschmack ist würzig und vollmundig und erinnert an Birne und Melone.

Frankeich

2013 Sauvignon blanc 0,75 l € 23,50

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.

Italien

2014 Pipoli Bianco 0,75 l € 23,90

Greco & Fiano
Vigneti del Vulture, Basilicata IGP

Eine hocharomatische, herrlich lebhaftige Weißwein-Cuvée, die im Glas mit leuchtendem Gelbgrün besticht. Im Duft intensive Nuancen von tropischen Früchten, gerösteten Mandeln und saftigem gelbem Obst. Am Gaumen präsentiert sich der Greco-Fiano fruchtig-frisch, belebend und knackig.

Rosewein

Deutschland

2014 FELIX Spätburgunder rose 0,75 l € 19,90

Weingut Jacob Neumer
Uelversheim, Rheinhessen

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

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

Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 19%



Rotweine

Deutschland

- | | | |
|--|---------------|----------------|
| 2014 PAULUS Dornfelder trocken | 0,75 l | € 19,90 |
| Weingut Jacob Neumer
Uelversheim, Rheinhessen
<i>Schmeckt wie ein ganzes Körbchen dunkler Beeren.</i> | | |
| 2014 Spätburgunder Kabinett trocken | 0,75 l | € 20,90 |
| Winzeredition Kaiserstuhl
Weinland Baden | | |
| 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

- | | | |
|---------------------------------|---------------|----------------|
| 2015 Chateau du Plantier | 0,75 l | € 25,50 |
| Bordeaux AOC | | |

Italien

- | | | |
|--|---------------|----------------|
| 2015 Syrah IGP Valoro | 0,75 l | € 25,50 |
| Tenuta Valoro Sicilia
<i>Syrah, die große Rotwein-Rebe der Rhône, fühlt sich auf Sizilien überaus wohl. Denn im warmen, mediterranen Klima der Mittelmeerinsel kann sie perfekt ausreifen und liefert dunkle, fruchtintensive und würzige Weine, die gerade im günstigen Preissegment hochattraktiv sind – was dieser Syrah von Valoro Sicilia eindrucksvoll unter Beweis stellt. Im Duft Waldbeeren, Zwetschgen, mediterrane Kräuter, am Gaumen sehr samtig und weich mit gutem Körper und überraschender Länge.</i> | | |

Spanien

- | | | |
|---|---------------|----------------|
| 2012 Pago de Cirsus | 0,75 l | € 27,90 |
| Single Vineyard Oak aged
<i>Nach einer kühleren Gärung, um mehr Frucht und Frische in das Geschmacksbild zu bringen reift die Cuvée aus Tempranillo, Merlot und Syrah sechs Monate in gebrauchten französischen Barriquefässern zu einem vollen und kräftigem Roten heran.</i> | | |



Bier vom Faß

König Pilsener	0,25 l	€ 2,40
	0,4 l	€ 3,70
Benediktiner Hell	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 4,30
Benediktiner Hefeweizen	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 4,30

Flaschenbier

König Pilsener	0,33 l	€ 3,00
alkoholfrei		
Bitburger Alster 0,0	0,33 l	€ 3,00
alkoholfrei		
Benediktiner Dunkel	0,5 l	€ 4,30
Hefeweizen		
Benediktiner alkoholfrei	0,5 l	€ 4,30
Hefeweizen		
Pinkus Müller	0,5 l	€ 4,70
Bio-Hefeweizen		
Will Bräu Bayrisch Malz	0,33 l	€ 3,00

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser

Graf Metternich	0,25 l	€ 2,40
medium	0,75 l	€ 5,20
Graf Metternich	0,25 l	€ 2,40
classic	0,75 l	€ 5,20
Graf Metternich	0,25 l	€ 2,40
ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 5,20

Heimische Säfte

aus der Mosterei Wernicke in Helpup

Orangensaft	0,2 l	€ 2,40
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	€ 2,40
Rhabarbernektar	0,2 l	€ 2,40
Apfelschorle naturtrüb oder Rhabarberschorle	0,2 l	€ 2,40
	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,90

Limonaden

Coca- Cola	Fl. 0,33 l	€ 3,00
Coca- Cola Light	Fl. 0,33 l	€ 3,00
Fanta	Fl. 0,33 l	€ 3,00
Sprite	Fl. 0,33 l	€ 3,00
Spezie	0,3 l	€ 3,00
alle Limonaden	0,5 l	€ 4,90
Bionade Holunder	Fl. 0,33 l	€ 3,50
Bitter Lemon	Fl. 0,25 l	€ 2,50

Spirituosen 2cl aus der Region

Wacholder	32%	€ 1,80
Weizenkorn	32%	€ 1,80
Verler Heimatwasser		
Schroeders Boonekamp	42%	€ 2,70
Schlichte Urbrannt	38%	€ 2,70

Melmsche Apotheke Oerlinghausen

Melmer Magenbitter	38%	€ 2,70
Toens Kräutergeistlikör	56%	€ 3,20

Aatal- Apotheke Bad Wünnenberg

Maikäferflugbenzin	45%	€ 2,70
Likör aus 16 heimischen Kräutern		

Sonstige Spirituosen 2 cl

Hamburger Kümmel	35%	€ 1,80
Malteser Aquavit	40%	€ 3,00
Linie Aquavit	41,5%	€ 3,20
Jubiläums Akvavit	42%	€ 3,20
Fernet Branca	40%	€ 2,70
Ramazotti	30%	€ 2,70
	4cl auf Eis	€ 5,20
Baileys	30%	€ 2,70
	4cl auf Eis	€ 5,20
Bodensee-Obstler	38%	€ 2,50
Grappa Nonino Riserva	40%	€ 3,50

Obstbrände

Fies Alte Pflaume	40%	€ 3,50
Williams Hauser	40%	€ 3,00
Himbeergeist Hauser	40%	€ 3,00
Kirschnaps Hauser	40%	€ 3,00
Marillenbrand Hauser	40%	€ 3,00
Haselnußschnaps Hauser	40%	€ 3,00

Heißgetränke

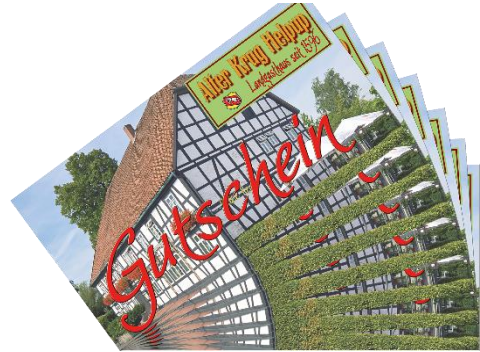
Tasse Kaffee Creme	€ 2,20
Becher Kaffee creme	€ 4,00
Espresso	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 3,20
Glas Tee	€ 2,20
Schwarztee, Grüntee, und verschiedene Kräutertees	
Heiße Schokolade	€ 3,20
schwarz oder weiß	
Whitepresso Macchiato	€ 3,50
Weißer Schokolade mit Espresso	



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 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.

