

---

# *Schänke Familienfarm Lübars*

---

*Für Festlichkeiten jeder Art stehen Ihnen  
Räumlichkeiten für 20 bis 120 Personen zur Verfügung*

*Öffnungszeiten:*

*April bis Oktober Di bis Fr 11 bis 18 Uhr*

*Sa und So 10 bis 18 Uhr*

*November bis März Sa 11 bis 16 Uhr*

*Sonntag 10 bis 17 Uhr*

*Telefon: (030) 41 40 88 59*

*Fax: (030) 41 40 67 93*

*E-Mail: [schaenke-luebars@ejf.de](mailto:schaenke-luebars@ejf.de)*

---

# *Eine lange Geschichte*

---

Zwischen 1740 und 1786 ließ Friedrich II eine Fasanerie auf Lübarser Kirchenland errichten.

Die für die Aufzucht der Tiere nötigen Wiesen nahm man einfach auf der benachbarten Feldmark Rosenthal in Beschlag. Da Weideland damals knapp und wertvoll war, beehrten die anliegenden Bauern auf, doch kamen sie gegen das Hobby des großen Preußenkönigs nicht an.

Im Siebenjährigen Krieg griffen die Landwirte kurzerhand zur Selbsthilfe und erschossen alle Fasane, die sich außerhalb der Gehege befanden. Es begann ein regelrechter Kleinkrieg zwischen den Bauern und der Fasanerie, so dass sie zunehmend an Bedeutung verlor.

Bis zum Jahr 1840 wird ihre Finanzierung jedoch noch im Rechnungsbuch der Kirchengemeinde verzeichnet.

In den 70er Jahren des 20. Jh. erwarb das Bezirksamt Reinickendorf die landwirtschaftlichen Flächen für den Bau einer Jugendfarm im Märkischen Viertel.

Heute ist sie ein Veranstaltungsort für Familien, Betriebe, Anwohner des Märkischen Viertels und Berliner Stadtkinder.

Zu der Familienfarm gehören Stallungen und Weiden für die Tiere, Arbeitsräume, in denen man das Spinnen, Weben, Töpfern, die Imkerei und andere alte Handwerkstechniken erlernen kann sowie ein selbstgemauerter Steinofen zum Brotbacken.

---

# *Wir öffnen Fenster und Türen für gemütliche Gastlichkeit*

---

Auf unserer Familienfarm Lübars bieten wir Ihnen in ländlich gemütlicher Atmosphäre alle gastronomischen Angebote, die Sie sich für private oder geschäftliche Veranstaltungen im großen oder kleinen Kreis wünschen.

Vom eleganten Vier-Gänge-Menü bis hin zum deftigen Berliner Büffet für 120 Personen, vom rustikalen Stammtischabend bis zum feierlichen Familienbrunch – bei uns sitzen Sie immer richtig. Wir erfüllen Speise- und Getränkewünsche in verschiedenen Preiskategorien – bei jeweils bester Qualität.

Stellen Sie sich aus unserer breiten Angebotspalette Ihren persönlichen Speisen- und Getränkewunsch zusammen; unser Küchenchef berät Sie dabei gern.

Für Ihre individuelle Feier haben Sie die Wahl, unsere rustikale gemütliche Schänke, mit Blick auf die Sonnenterasse, mitten im bunten Bauerngarten oder unsere komfortable Tenne für bis zu 120 Personen zu nutzen. Die Tenne ist mit modernster Technik und einer Bühne ausgestattet.

---

# Frühstückskarte

---

<b>Kleines Frühstück</b>	<i>Zwei Brötchen, Konfitüre und Honig, ein gekochtes Ei, Butter und eine Tasse Kaffee <sup>1, 2, 3</sup></i>	3,50 €
<b>Schänkenfrühstück</b>	<i>Brot- und Brötchenkorb, Wurst- und Käsevariationen, Konfitüre, Honig, Butter, ein Glas Orangensaft und ein Pott Kaffee <sup>1, 2, 3, 5</sup></i>	5,90 €
<b>Spiegeleier</b>	<i>von drei Eiern</i>	2,50 €
<b>Rührei natur</b>	<i>von drei Eiern mit Brötchen</i>	2,50 €
<b>Rührei mit Schinken</b>	<i>von drei Eiern mit Brötchen</i>	2,90 €
<b>Kräuterrührei</b>	<i>von drei Eiern mit frischen Kräutern aus dem Garten und Brötchen</i>	2,50 €
<b>Ein gekochtes Ei</b>		0,50 €
<b>Honig oder Konfitüre</b>		0,50 €

*Unsere Eier sind frisch aus eigener Hofhaltung.  
Eier Fleisch- und Wurstspezialitäten können im Hofladen  
erworben werden.*

**Inhaltsstoffe:**

1 mit Farbstoff, 2 Konserviert, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat

---

# *Sonntagsbrunch*

---

Reservierungen sind erbeten unter:

Tel.: 030-41 40 88 59

Fax.: 030-41 40 67 93

Brunch findet jeden Sonntag und Feiertag  
von 10.00 bis 12.30 Uhr statt.

## **Unser Angebot:**

**Apfelsaft**

**Orangensaft**

**Rührei natur**

**gekochte Eier**

**Partybouletten**

**Müsli mit Milch**

**Käsevariationen**

**Marmelade, Honig**

**Variabler Warmanteil**

**Nürnberger Würstchen**

**Wurst und Schinkenauswahl**

**Brötchen, Brot, Butter und Margarine**

**Joghurt, Fruchtquark und frisches Obst**

Preis pro Person 9,00 €

Kinder von 4 – 12 Jahren 5,00 €

Kinder bis 4 Jahren gratis

---

# Speisenkarte

---

## Aus der Suppenküche

Tomatencremesuppe	<i>aus fruchtigen Tomaten</i>	2,50 €
Maisrahmsüppchen	<i>aus frischem Zuckermais</i>	2,50 €

## Für den kleinen Hunger

Antipasti-Duett	<i>mit Paprika, Champignons und Baguette</i>	4,90 €
Wiener Würstchen	<i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>2</sup></i>	3,50 €
Pommes Frites	<i>mit Ketschup und Mayonnaise</i>	2,30 €
Knoblauchbrot	<sup>2,1</sup>	1,50 €

## Frische Salate

Kleiner gemischter Salat	<i>mit Hausdressing</i>	2,80 €
Bunter Hofsalat	<i>Salatvariationen mit Gurke, Tomate und Paprika, knusprigen Hähnchenbruststreifen, Hausdressing und Knoblauchbrot</i>	7,90 €
Neptunsalat	<i>Salatvariationen mit Gurke, Tomate und Paprika, Thunfisch, Zwiebelringen, Hausdressing und Knoblauchbrot</i>	7,90 €

---

# Speisenkarte

---

## Klassiker aus Topf und und Pfanne

Deftiger Schweinebraten	<i>mit Zwiebelschmelz und Petersilienkartoffeln</i>	7,90 €
Hausgemachte Kohlroulade	<i>mit Spitzkohl und Petersilienkartoffeln</i>	7,60 €
Schnitzel „Wiener Art“	<i>mit Salatgarnitur und Bratkartoffeln</i>	7,90 €
Hamburger Schnitzel	<i>mit Salatgarnitur, Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	8,20 €
Bauernfrühstück	<i>mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Speck und Ei</i>	7,20 €
Hausgemachte Eisbeinsülze	<i>mit Bratkartoffeln und Remouladensauce</i>	7,20 €
Orangen-Ingwer-Penne	<i>mit Hähnchenbrust</i>	8,20 €

## Für unsere kleinen Gäste

Frische Eiernudeln	<i>mit fruchtiger Tomatensauce</i>	3,90 €
Kinderpizza	<i>hausgemachte Pizza mit Salami, und Paprika</i>	3,90 €
Knusprige Kartoffelpuffer	<i>mit leckerem Apfelmus <sup>1</sup></i>	3,90 €
Kinderschnitzel	<i>mit Pommes Frites</i>	3,90 €
Leckerer Milchreis	<i>mit Zimt und Zucker</i>	3,90 €

---

# Speisenkarte

---

## Aus See und Meer

Forelle „Müllerin“	<i>mit Gurkensalat und Petersilienkartoffeln<sup>1</sup></i>	8,60 €
Brathering	<i>mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln</i>	7,20 €

## Vegetarisch

Kartoffelgratin	<i>mit Brokkoli</i>	6,90 €
Gebratene Semmelknödel	<i>mit Waldpilzrahm</i>	4,90 €
Backkartoffel	<i>mit Kräuterquark<sup>2</sup></i>	4,90 €

## Nachspeisen

Rote Grütze	<i>mit Vanillesauce</i>	2,90 €
Himbeerparfait	<i>mit Fruchtsauce</i>	2,90 €

---

# Getränkekarte

---

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,2l	1,20 €
Mineralwasser	0,4l	2,40 €
Cola, Fanta		
Sprite, Spezi <sup>1,2,3,6</sup>	0,2l	1,40 €
Cola, Fanta		
Sprite, Spezi <sup>1,2,3,6</sup>	0,4l	2,80 €
Cola light <sup>1,2,3,4</sup>	0,2l	1,40 €
Cola light <sup>1,2,3,4</sup>	0,4l	2,80 €
Apfelsaft	0,2l	1,30 €
Apfelsaft	0,4l	2,60 €
Apfelsaftschorle	0,2l	1,30 €
Apfelsaftschorle	0,4l	2,60 €
Orangensaft	0,2l	1,40 €
Sauerkirschnektar	0,2l	1,60 €
Tomatensaft	0,2l	1,60 €
Bananensaft	0,2l	1,60 €
Malztrunk	0,3l	1,90 €
Bitter Lemon <sup>2,5</sup>	0,2l	2,00 €
Ginger Ale <sup>2,5</sup>	0,2l	2,00 €
Tonic <sup>5</sup>	0,2l	2,00 €
Trinkpäckchen Apfel	0,2l	0,60 €
Caprisonne	0,2l	0,80 €

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	1,40 €
Pott Kaffee	1,90 €
Cappuccino	2,20 €
Latte Macchiato	2,30 €
Milchkaffee	2,30 €
Espresso	1,50 €
Pott Kakao	1,50 €
Pott Kakao mit Sahne	1,90 €
Grog mit 4 cl Rum	2,90 €
Glühwein	1,90 €
Tee	1,50 €

*Schwarz, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Grüntee,*

# Getränkekarte

## Biere

Wittinger vom Fass	0,3 l	1,90 €
Wittinger vom Fass <i>hell und dunkel</i>	0,5 l	3,00 €
Erdinger Hefeweizen <i>hell und dunkel</i>	0,5 l	3,00 €
Erdinger Kristallweizen	0,5 l	3,00 €
Berliner Weisse	0,3 l	2,50 €
Beck`s Lemmon	0,3 l	2,50 €
Beck`s Alkoholfrei	0,3 l	2,50 €

## Sekt

Rotkäppchen <i>Freyburg/ Unstrut, D/ 11,5% vol</i> <i>Rotkäppchen Sektkellerei GmbH</i>	0,75 l	14,00 €
Rotkäppchen	0,2 l	4,00 €
Mumm dry <i>Hochheim/ Main/ D, 11,5% vol</i> <i>Mumm &amp; Co Sektkellerei GmbH</i>	0,75 l	20,00 €

## Offene Weine

Riesling <i>trocken</i> <i>Dürkheimer Feuerberg</i> <i>Vier Jahreszeiten</i> <i>Pfalz/ D, unkompliziert mit un-</i> <i>vergleichbarer Frucht</i>	0,2 l	3,20 €
Dornfelder <i>trocken</i> <i>Vier Jahreszeiten, Pfalz/ D</i> <i>Dichtes Purpurrot, weiches</i> <i>Tannin, rund und ausgewogen</i>	0,2 l	3,20 €

Spätburgunder Weißherbst <i>halbtrocken, Pfalz/ D</i> <i>Vier Jahreszeiten</i> <i>Strahlende Farbe von zartem</i> <i>aprikot, leichte Note von</i> <i>Brombeeren und Holunderblüten</i>	0,2 l	3,20 €
--	-------	--------

Weinschorle	0,2 l	2,80 €
-------------	-------	--------

Weinflasche	1,0 l	14,80 €
-------------	-------	---------

## Spirituosen

Korn Fürst Bismark <i>Bismark`sche Brennereri/ D, 38% vol</i>	2cl	2,00 €
Aquavit Malteserkreuz <i>V&amp;S Deutschland GmbH, 40% vol</i>	2cl	2,00 €
Weinbrand Asbach <i>Rüdesheim/Rhein Asbach GmbH/ D</i> <i>38% vol</i>	2cl	2,00 €
Jägermeister <i>Jägermeister AG Wolfenbüttel, 35% vol</i>	2cl	2,00 €

### Inhaltsstoffe:

1 Konservierungsstoff Benzoesäure, 2 mit Farbstoff, 3 koffeinhaltig, 4 mit Süßstoff Saccharin und Aspartan, 5 chininhaltig, 6 enthält Antioxidationsmittel, 7 enthält Sulfa

**Alle Preise enthalten die gesetzlich gültige Mehrwertsteuer und das Serviceentgelt.**

