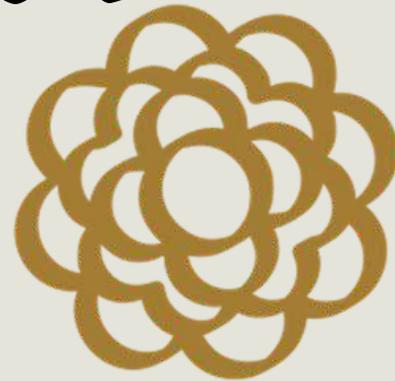


Bei  
Gerda



# Unsere Geschichte



1869

Im Jahr 1869 kam der Bahnwärter Carl Bolte nach Salzbergen. Er gründete das Lebensmittelgeschäft Bolte mit eigener Bäckerei und Schenkwirtschaft. Das 1. Haus Bolte stand damals auf dem heutigen "Dorfplatz".

Luise und Josef Bolte führten das Haus Bolte durch den 2. Weltkrieg. Josef Bolte kam nach dem Krieg krebserkrankt nach Hause zurück. Luise zog die drei Kinder Anita, Josef und Gerda groß und war gezwungen das Lebensmittelgeschäft und die Bäckerei zu verpachten. Die Schenkwirtschaft betrieb sie selbst weiter.

1936



1968

Der Sohn von Luise und Josef, ebenfalls Josef Bolte übernahm als gelernter Bäcker die Gaststätte Bolte und baute das heutige Gebäude an der Bahnhofstraße 1968. Mit dem Bau der 2. und 3. Kegelbahn unterstützte seine Schwester Gerda ihn täglich bei der Arbeit und versorgte die Gäste. Gerda führte mit ihren traditionellen Schnitzelgerichten die "à la carte" Küche im Haus Bolte ein. Auch Familienfeiern wurden nach guter alter Tradition bekoht.

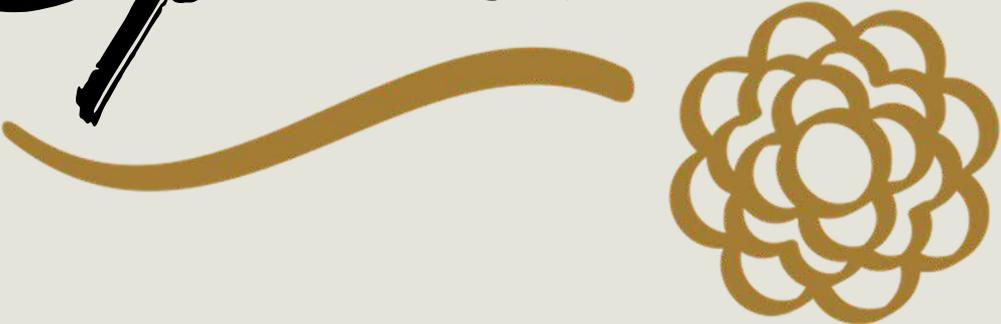
Da Josef Bolte keine Kinder hatte, übernahm 1995 Silvia Wehkamp (jüngste Tochter von Gerda) nach der Geburt ihrer beiden Töchter die Gaststätte.

Heute verfügt das Haus Bolte über 25 Hotelzimmer mit hauseigenem Restaurant "Bei Gerda" und Eiscafé, 3 Kegelbahnen und 2 Außenterrassen. Kern der Speisekarte sind die traditionellen Schnitzelgerichte transferiert in die heutige Zeit.

2023

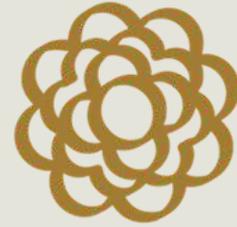


# Speisen



Liebe Gäste,

Das Wohl der Tiere und unsere Umwelt liegen uns sehr am Herzen. Daher achten wir bei der Auswahl unserer Rohstoffe, insbesondere beim Fleisch auf eine artgerechte Tierhaltung. Damit wir Euch die beste Qualität und Frische unserer Zutaten garantieren können, arbeiten wir mit regionalen und lokalen Lieferanten aus unserer Heimat zusammen.



## Vorspeisen

Gerdas Tagessuppe  
mal so, mal so

5,80

Knoblauch Pfannenbrot    
mit zweierlei Tunke nach Wahl

5,90

Hähnchenspieß Mango Curry  
knusprig paniertes Hähnchen  
mit exotischer Tunke und Brot

6,90

Riesenchampignons   
gefüllt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln,  
Gurke, Mozzarella und Parmesan

7,50

Rinder Carpaccio  
Rinderfilet, Champignons, Rucola, Parmesan,  
Pinienkerne

11,90

Geflügel Salat  
Huhn, Ananas, Lauchzwiebeln  
und Curry-Tunke

6,80

Gebackener Schafskäse   
auf Tomate und Rucola

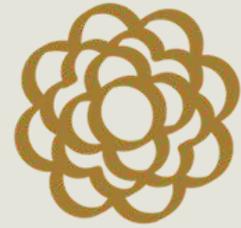
7,50

Stangenbrot   
mit Knoblauch-Tunke

3,50

Rote Beete Carpaccio   
Schafskäse, karamalisierte Walnüsse

7,80



# Burger



## Josef

9,30

Schweineschnitzel mit knuspriger Chilli-Bacon Panade, marinierten Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar und Haus-Burger-Tunke im hauseigenen Burger Brötchen

## Carl

10,50

Rinderschnitzel mit knuspriger Parmesan-Rosmarin-Knoblauch Panade, süßen marinierten Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar und Haus-Burger-Tunke im hauseigenen Burger Brötchen

## Gerda

8,50

Hähnchenschnitzel mit Paprika-Curry-Cornflakes-Panade, Preiselbeeren, Ziegenfrischkäse, Gurke, Salat, Limetten-Minz Tunke im hauseigenen Burger Brötchen

## Luise

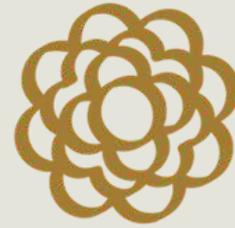
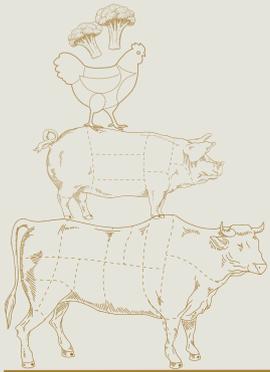
7,90

vegetarisches Schnitzel mit klassischer Panade, marinierten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat, Gouda und Limetten-Minz-Tunke im hauseigenen Burger- Brötchen

## Optional

je 1,50

getrocknete Tomaten, Avocado, Parmesan, Cheddar, Gouda, Mozzarella, Blauschimmelkäse, Zwiebeln, Speck, extra Tunke, Jalapenos, Ananas



# Schnitzel - Bankasten

## Schritt 1

### Das Fleisch

#### Schweineschnitzel

100 g - 4,00  
200 g - 8,00  
300 g - 12,00

#### Rinderschnitzel

250 g - 15,50

#### Hähnchenschnitzel

250 g - 9,50

#### Vegetarisch

250 g - 9,90

## Schritt 2

### Die Panade

#### Klassiker

Klassisch  
Dinkel  
Natur

#### Herzhaft

Chilli-Bacon  
Röstzwiebel-Senf  
Parmesan-Rosmarin\*  
Pumpernickel

#### Exotisch

Kokos  
Paprika-Curry-Cornflakes

## Schritt 3

### Die Soße

#### Jägersoße

mit Pilzen und Zwiebeln

#### Pusztasoße

mit Paprika und Zwiebeln

#### Champignonrahmsoße

mit Champignons und  
Zwiebeln

#### Currysahnesoße

mit Curry und Zwiebeln

#### Pfefferrahmsoße

mit Pfefferkörnern

+ je 1,50  
extra

## Schritt 4

### Der Belag

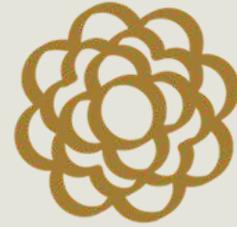
#### überbacken

Gouda  
Parmesan  
Mozzarella  
Blauschimmelkäse  
Cheddar

#### oben drauf

Zwiebeln  
Speckwürfel  
Speckstreifen  
Champignons  
Tomate  
Jalapenos  
Spiegelei  
Ananas

+ je 1,50  
extra



# Sattmacher



## Beilagen

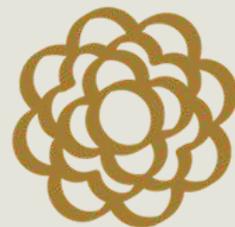
je 3,50

- Hauspommes 
- Süßkartoffelpommes 
- Bratkartoffeln
- Buntes Pfannengemüse  
- gerösteter Blumenkohl-Brokkoli Mix 
- knusprige Bohnen mit Speck im Bierteig
- Kokosmöhren  
- Speckbohnen

## Zum Tunken

je 1,50

- Tomaten-Tunke  
- Mayonaise
- Knoblauch-Tunke
- Frische Kräuterbutter
- Avocado-Tunke
- Curry-Ananas-Tunke
- Haus-Burger-Tunke
- BBQ-Tunke
- Blauschimmel-Tunke
- Limetten-Minz-Tunke



## Spezialitäten

### Schnitzel - Flammkuchen

24,20

Schweineschnitzel 400g, Schmand, Speckwürfel, Zwiebeln und Gouda

### Tomahawk-Steak

29,70

aus der hohen Rippe vom Schwein, Parmesan-Rosmarin-Panade, zweierlei Tunke, Hauspommes und Salat

### Kartoffel-Puffer-Burger

14,50

Kartoffelpuffer, Schweineschnitzel, Apfelmus, Salat und Preiselbeeren

### Dreierlei vom Schnitzel

24,80

drei Schnitzel á 100g mit verschiedenen Panaden (Dinkel, Chilli-Bacon, Parmesan-Rosmarin-Knoblauch), Zwiebeln, Jäger- und Pusztasoße, Mayonaise, Hauspommes und Salat

### Filetsteak vom Rind

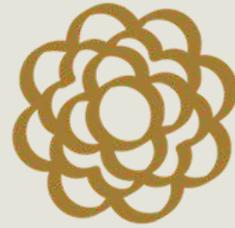
38,50

Filetsteak 250g, Zwiebelringe, Kräuterbutter, Hauspommes und Salat

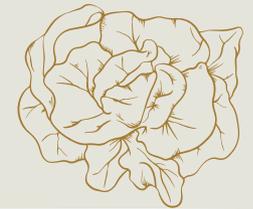
### Filetpfanne

23,80

Medaillons vom Schwein 250g, Pilze, Zwiebeln, Gouda, Bratkartoffeln und Salat



# Aus dem Garten



## Salate

Kleiner Salatmix   3,70

Blattsalat, eingelegte Möhren, Tomaten, Paprika

Gurken Mango Salat  4,50

Gurken, Mango, Schnittlauch, Frischkäse

Bunter Salat  9,90

Blattsalat, Rucola, Spinat, Paprika, Gurken, eingelegte Möhren, Mozzarella, Pinienkerne, Cherrytomaten

Rucola Salat 11,90

Blattsalat, Rucola, Champignons, Speck, Cherrytomaten, Walnüsse

### wahlweise mit

Schnitzelstreifen - 4,90

Hähnchenstreifen - 4,90

Rinderfiletstreifen - 6,90

## Bunte Schüsseln

Biker-Schüssel  12,90

Wildreis, Avocado, Möhren, Rotkohl, Paprika, knackiger Blattsalat, Gurken, Curry, Mozzarella, Erdnuss

Fitness-Schüssel  12,90

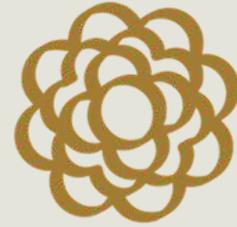
Rosmarinkartoffeln, Mangold, Kichererbsen, Rotkohl, Tomate, Schafskäse, Cashewkerne

Power-Schüssel  12,90

Wildreis, Mais, Rosinen, grüne Bohnen, Erdnüsse, Kichererbsen, Brokkoli, Blattspinat, Mango, Pinienkerne

### Dressing

Erdbeer-Balsamico, Mango-Balsamico, Honig-Senf, Sesam, Joghurt, Essig-Öl



## *Für unsere Kinder*

---

### Schnitzelkönig

5,50

kleines Schnitzel mit Hauspommes, Tomaten-Tunke und Mayonaise

### Hähnchenprinzessin

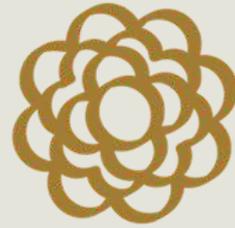
5,50

Hähnchennuggets mit Süßkartoffelpommes, Tomaten-Tunke und Mayonaise

### Märchenteller

5,50

Wildreis mit Pustza Soße und Schnitzelstreifen

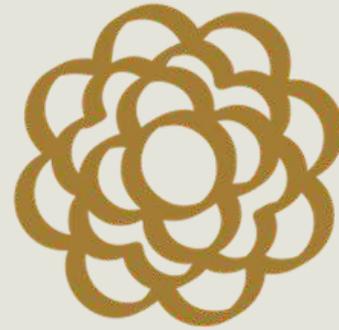


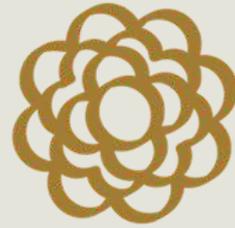
## Nachspeisen



<b>Bienenstich im Glas</b> 🍃 Biskuit, Mandeln und Vanillepudding	4,20
<b>Gerdas Vanillepudding im Glas</b> 🍃 mit Erdbeeren, Sahne und Erdbeersoße	4,80
<b>Rhabarber-Erdbeer-Kompott</b> 🍃 mit Vanilleeis, Sahne und Erdbeersoße	4,80
<b>Schokoladenmousse im Glas</b> 🍃 mit Straciatellaeis, Eierlikör, Sahne und Schokoraspeln	4,80
<b>Joghurteis</b> 🍃 mit Waldfrucht, Sahne und Waldfruchtsoße	4,80

Getränke





# Getränke



## Biere

König Pilsener v. Fass	0,3l 3,00   0,5l 4,80
Theodor König v. Fass	0,3l 3,00   0,5l 4,80
Bierbowle v. Fass	0,3l 3,80   0,5l 5,60
Köstritzer v. Fass	0,3l 3,00   0,5l 4,80
Benediktiner Weissbier v. Fass	0,5l 4,80
Benediktiner dunkel	0,5l 4,80
Benediktiner hell	0,33l 3,00
Bitburger Pils / Radler 0,0 %	0,33l 3,00
Benediktiner alkoholfrei	0,5l 4,80

## Alkoholfreie Getränke

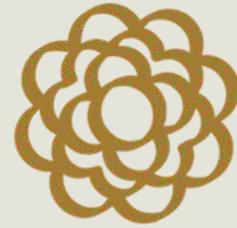
Coca Cola / Cola Light / Cola Zero	0,33l 3,20
Sinalco Cola / Orange / Sprite	0,2l 2,00
Regina	0,2l 1,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2l 2,50
Gerolsteiner classic / medium / naturell	0,25l 2,60
Gerolsteiner classic / naturell	0,75l 6,80
Vitamalz	0,33l 3,00
Fassbrause Holunder und Zitrone	0,33l 3,00
Ginger Ale	0,2l 2,50
hauseigenes Tafelwasser	0,5l 3,20
Tonicwater	0,2l 2,50

## Unsere Hauslimonaden

Basilikum - Ananas Limonade  
Orange - Ingwer Limonade  
Zitronen - Melisse Limonade

0,3l 3,60 | 0,5l 4,80





## Getränke

### Säfte

Maracuja	0,2l	3,10
Ananas	0,2l	3,10
Orange	0,2l	3,10
Apfel	0,2l	3,10
Banane	0,2l	3,10
Kirsche	0,2l	3,10
Schwarze Johannisbeere	0,2l	3,10
Grapefruit	0,2l	3,10
Rhabarber	0,2l	3,10
Cranberry	0,2l	3,10

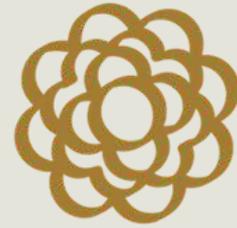
### Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,00
Pott Kaffee	2,80
Kännchen Kaffee	3,00
Cappuccino	2,40
Espresso	2,00
Milchkaffee	3,00
Latte Macchiato	3,50
Tasse Tee	2,00
Kakao	2,50
Kakao mit Sahne	3,00
Glühwein	3,50

Alle unsere Säfte sind auch als Schorlen erhältlich.  
Sprich uns gerne an.

Saftschorle: 0,3l 3,50 | 0,5l 4,50





# Getränke



## Aperitif

- Aperol gespritzt
- Lillet Wildberry
- Hugo
- Campari Orange

## Cocktails

### CaiBierinha

Benedikt. Weizen, Limetten, Brauner Zucker, Crushed Ice

### Pina Colada

Rum, Ananas, Kokos, Sahne

### Gin Tonic

Gin, Tonicwater, Rosmarin, Tanqueray

### Cosmo Tonic

Wodka, Orangenlikör, Cranberry, Limette, Minze

### Ginger Sunrise

Rum, Orangensaft, Ananassaft, Ginger Ale, Grenadine

### Cranberry Mezcal

Mezcal, Cranberry, Limette, Thymian

### Granatapfel-Prosecco-Holunder

## Weißweine

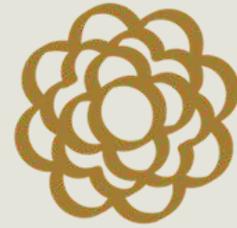
- 5,80 Grauer Burgunder trocken 0,2l 6,00 | 0,75l 21,00
- 5,80 Riesling Spätlese trocken 0,2l 6,50 | 0,75l 23,00
- 5,80 Chardonnay trocken 0,2l 6,00 | 0,75l 21,00
- 5,50 Riesling Reserve halbtrocken 0,2l 7,50 | 0,75l 26,00

## Rosé

- 6,90 Portugieser Weißherbst lieblich 0,2l 6,00 | 0,75l 21,00

## Rotweine

- 6,90 Spätburgunder trocken 0,2l 7,80 | 0,75l 28,00
- 6,90 St. Laurent trocken 0,2l 6,50 | 0,75l 23,00
- 6,90 Lemberger halbtrocken 0,2l 6,00 | 0,75l 21,00
- 6,90 Portugieser lieblich 0,2l 5,80 | 0,75l 20,00



# Getränke

## Spirituosen

Korn, Wachholder 2 cl	1,50
Jägermeister 2 cl	2,50
HKT 2 cl	2,50
Fernet Branca / Menta 2 cl	3,00
Sambuca / Ouzo 2 cl	2,50
Malteser / Linie 2 cl	3,50
Ramazotti 2 cl	2,50
Grappa 2 cl	3,50
Baileys 2 cl	2,50
Küstennebel 2 cl	2,50
Mezcal 2 cl	3,00
Eierlikör 2 cl	2,00
Wodka 2 cl	2,50
Bärenfang 2 cl	2,50
Weinbrand 2 cl	2,50
Sherry 4 cl	4,50
Saure Kirsche / Berliner Luft 2 cl	2,00
Gin 2 cl	3,00

## Brände von Prinz

Alte Williamsbirne 2 cl	3,50
Alte Haselnuss 2 cl	3,50
Alte Marille 2 cl	3,50

## Gemischtes

Korn - Mix	2,80
Havanna - Mix	4,00
Weinbrand - Mix	4,00
Jim Beam - Mix	4,00
Redbull - Mix	4,80
Captain Morgan - Mix	4,00