

Frühling

jetzt wird's
grün & frisch

NATÜRLICH
EIGENER
ANBAU
HOF LÖBKE

Hof-Frühstücks- Buffet *

16,50 €

Montag - Freitag
9:00 - 11:00 Uhr

- Frische Brötchen und Brote aus unserer Hof-Backstube
- Tomate-Mozzarella und knackige Gemüsevariationen
- Hofeigene Spezialitäten aus der Hof-Manufaktur
- Gekochte Eier & Rührei
- Käseauswahl
- Westf. Knochenschinken und leckerer Wurstaufschnitt von regionalen Schlachtern
- Hofeigene Fruchtaufstriche und Honig
- Müsli, Quark, Joghurt und Obstsalat
- Filterkaffee, Tee, Kakao

Gourmet-Frühstücks- Buffet *

23,90 €

Samstag, Sonn- und Feiertage
8:30 - 11:00 Uhr

- Frische Brötchen, Croissants und Brote aus unserer Hof-Backstube
 - Tomate-Mozzarella und knackige Gemüsevariationen
 - Hofeigene Spezialitäten aus der Hof-Manufaktur
 - Gekochte Eier, Rührei & Bacon
 - Zünftige Käsesorten von befreundeten Bauernhöfen
 - Westf. Knochenschinken, Mett und leckerer Wurstaufschnitt von regionalen Schlachtern
 - Salate
 - Hofeigene Fruchtaufstriche, und Honig
 - Müsli, Quark, Joghurt und Obstsalat
 - Köstliche Fischvariationen
 - Hofeigene warme Speisen
 - Filterkaffee, Tee, Kakao
- Das Gourmet-Frühstücks-Buffet beinhaltet eine umfangreichere Auswahl an Käse- & Wurstplatten.

Raum für Ihre Feier

Mitten im Grünen, mitten im Genuss



Ob Geburtstag, standesamtliche Hochzeit, Firmenfeier oder Jubiläum, unser Hof schafft den passenden Rahmen für Ihre besonderen Anlässe. Inmitten der Natur erwarten Sie eine behagliche, einladende Atmosphäre und viel Platz für Erinnerungen, die bleiben.
reservierung@loebke.com oder direkt bei unserem Serviceteam.

Mittagstisch- Buffet *

16,50 €

bis zum 09.04.2026

Montag - Freitag
12:00 - 14:00 Uhr

- Zwei Sorten Fleischgerichte oder Fisch mit schmackhaften Saucen
- Verschiedene saisonale Gemüse- und Stärkebeilagen
- Dessert

Essen À la Carte

Montag - Freitag
12:00 - 18:00 Uhr

Samstag, Sonn- & Feiertage
12:30 - 19:00 Uhr

Verschiedene
SPARGEL-GERICHTE
auf unserer Saisonkarte

Ab April täglich
bis 19:30 Uhr



Speisekarte

Samstag-Mittag- Buffet *

20,90 €

12:30 - 14:00 Uhr bis zum 04.04.2026

- Salat-Buffet
- Fleisch- oder Fisch-Variationen mit schmackhaften Saucen
- Verschiedene saisonale Gemüse- und Stärkebeilagen
- Dessert-Auswahl

Kulinarisches-Sonntags- Buffet *

24,90 €

12:30 - 14:00 Uhr bis zum 29.03.2026

Vorspeisen-Buffet

- Heimisches Antipasti
- Blattsalate mit Dressings
- Salate der Saison

Saisonale Suppe

Hauptspeisen-Buffet

- Fleisch und Fisch-Gerichte mit schmackhaften Saucen
- Verschiedene saisonale Gemüse- und Stärkebeilagen
- Dessert-Auswahl

Sonntag-Abend Buffet *

20,90 €

Sonn- und Feiertage
ab 17:30 Uhr bis zum 05.04.2026

- Suppe
- Salat-Buffet
- Fleisch-Gerichte mit schmackhaften Saucen
- Verschiedene saisonale Gemüse- und Stärkebeilagen
- Dessert-Auswahl

Spare Ribs zum Sattessen

24,90 €

Im März, samstags, 17:30 Uhr

- Salat-Buffet
- Spare Ribs
- Pikante Saucen
- Wedges
- Dessert-Auswahl

Am 4. April noch
einmal - dann beginnt
die Spargelzeit



Veganes Hof-Buffet

Jeden 1. Mittwoch im Monat, 17:30 Uhr

24,90 €
pro Person

- Salat-Buffet
- Brotkorb
- Rohkost-Gemüseplatte
- verschiedene Dips
- Kohl-Rouladen
- Maronen-Nussbraten
- Pasta
- Gemüsefrikadellen
- Buntes Kichererbsen-Curry
- Gemüsequiche
- Blumenkohlsteaks
- Vegane Enchiladas
- Dessert-Auswahl
- und weiteres

außer im
Mai & Juni

JAHRESZEITEN-KÜCHE
Saisonal wechselnde
Gerichte

Buffets zu Ostern

Struwen-Buffet

Karfreitag 3. April, 12:30 - 14:00 Uhr

16,50 €

Oster-Frühstücks-Buffet

5. + 6. April, 8:30 - 11:00 Uhr

26,90 €

Kulinarisches Oster-Buffet

5. + 6. April, 12:30 - 14:00 Uhr

32,90 €

Genussvolle Frühlingszeit

Ein gutes Getränk, frischer Kuchen & leckere Waffeln aus unserer Hof-Backstube. Genießen Sie den Frühling bei uns – entspannt, hell und gemütlich.



Spargelzeit *

10.04. bis Ende Juni 2026

täglich frisch im Hof-Restaurant

Spargel zum Sattessen

Montag - Freitag 12:00 - 14:00 Uhr

23,90 €

- Suppe vom Spargel mit Brot aus unserer Backstube
- Salat-Buffet
- Schinkenbrett
- Hofeigener Spargel
- Dazu reichen wir: Sauce Hollandaise
- Zerlassene Butter
- Marktgemüse
- Schweineschnitzel mit zweierlei Saucen
- Rührei
- Petersilienkartoffeln
- Dessert

Spargel zum Sattessen

täglich ab 17:30 Uhr

29,90 €

- Suppe vom Spargel mit Brot aus unserer Backstube
- Salat-Buffet
- Rustikales Schinkenbrett mit westf. Knochenschinken und gekochtem Schinken
- Hofeigener Spargel
- Dazu reichen wir: Sauce Hollandaise
- Zerlassene Butter
- Gemüseauswahl
- Variation von Schnitzel & Geflügel
- Rührei
- Petersilienkartoffeln
- Dessertauswahl

Kulinarisches Spargel-Buffet

Samstag, Sonn- und Feiertage 12:30-14:00 Uhr

32,90 €

- Spargelcremesuppe mit Brot aus unserer Backstube
- Salat-Buffet
- Spargelschinkenröllchen
- Spargelpizza
- Rustikales Schinkenbrett mit westf. Knochenschinken und gekochtem Schinken
- Vorspeisen-Variationen
- Hofeigener Spargel
- Vegetarische Spargelvariationen
- Dazu reichen wir: Sauce Hollandaise
- Zerlassene Butter und wechselnde Butter-Variationen
- Dreierlei Saucen-Variationen
- Wechselnde Fleisch- und Fischarrangement
- Panierte Schweineschnitzel
- Diverse Sättigungsbeilagen
- Bunte Gemüsevariationen
- Dessertauswahl

Spargel-Tellergericht vom Buffet

Ab dem 10. April 2026

Montag - Freitag 12:00 - 14:00 Uhr

20,90 €

Spargel mit

- Schnitzel oder
- Schinken oder
- Rührei



* Alle Buffets mit der Bitte um Voranmeldung, Änderungen vorbehalten
Buffetpreise gelten für 1 Person, Getränke exklusive. (außer Frühstücksbuffet wie beschrieben)



ÖFFNUNGSZEITEN

Hof-Restaurant

Montag - Freitag: ab 9:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertage: ab 8:30 Uhr

Hof-Laden

Montag - Freitag: 8:00 - 18:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertage: 7:00 - 18:00 Uhr
ab April täglich bis 18:30 Uhr



Newsletter

Wir sind
auch bei:



Website



Hof Löbke GmbH & Co. KG
Alstedder Straße 148 • 49479 Ibbenbüren
☎ 05451 505830-0 • ✉ info@loebke.com

www.loebke.com

Wenn der Frühling aus der Erde kommt

SPARGELZEIT AUF UNSEREM HOF



Ab Anfang April
FRISCHER SPARGEL

Vom Feld bis auf den Teller

Früh am Morgen beginnt bei uns die Spargelernte. Stange für Stange wird gestochen – sorgfältig, von Hand und mit viel Erfahrung. Direkt nach der Ernte wird der Spargel gekühlt, sortiert, schonend gereinigt und für den Verkauf vorbereitet. Kurze Wege sorgen dafür, dass Frische und Qualität erhalten bleiben. Ob klassisch gekocht, als feines Frühlingsgericht oder pur mit Butter – unser Spargel überzeugt durch seinen Geschmack und seine Herkunft. Mit viel Liebe angebaut und mit Sorgfalt verarbeitet – so landet bei Ihnen Spargel auf dem Teller, bei dem man weiß, wo er herkommt.

So schmeckt der Frühling – frisch, ehrlich und vom Hof.



Matthias Löbke
beim Spargelstechen

Herkunft hat Zukunft

WAS BEI UNS WÄCHST, IST MEHR ALS GEMÜSE - ES IST VERTRAUEN VON ANFANG AN

Im Teutoburger Land bauen wir mit Verantwortung und Erfahrung an: Spargel, Kartoffeln, Möhren, Gurken, Rote Bete, Kräuter, Beeren und vieles mehr – nach kontrolliert-integrierten Anbauverfahren. Ob frisch vom **Feld**, aus dem **Hofladen** oder vom **Wochenmarkt** – in jedem Produkt steckt ein Stück Heimat. Und was wir ernten, verarbeiten wir direkt auf dem Hof – zu Spezialitäten im Weckglas, mit Sorgfalt hausgemacht.



Wochenmärkte

Münster am Dom
Mittwoch & Samstag 7:00 - 14:30 Uhr

Osnabrück Domhof
Samstag 7:00 - 14:00 Uhr

Greven Marktplatz
Mittwoch & Samstag 7:00 - 13:00 Uhr

Ilbenbüren am unteren Markt
Freitag 8:00 - 12:30 Uhr (ab ca. Mitte April)

Mit Liebe handgemacht

bei uns auf dem Hof in Laggenbeck



Hof-Backstube

Frische Brote & Brötchen
Täglich frisch gebacken – knusprige Brötchen, herzhaft Brote & feine Spezialitäten.



Köstliche Kuchen & Torten
Große Auswahl an hausgemachten Kuchen & individuell gefertigten Torten für jeden Anlass. Beratung durch: Bäckermeister Jürgen Vügten & Konditorin Nadine Maatz.

Hof-Floristik

Floristik für jeden Anlass
Ob Hochzeit, Trauer, Geburtstag oder Jubiläum – wir gestalten mit Liebe & Kreativität. Leitung: Natascha Bechtold – individuelle Beratung & liebevoll arrangierte Blumenideen.



Präsentwerkstatt

Immer wieder anders - immer wieder besonders
Kreativ & vielseitig – mit frischen Ideen für jeden Anlass. Mit Liebe gestaltet von Nicole Schumacher. Individuell beraten, geschmackvoll verpackt – ein Besuch lohnt sich!



Aus unserer Hof-Backstube Spargel-Pizza



MIT LIEBE
HAND GEMACHT
HOF LÖBKE

Spargelpizza - ein Klassiker:
Frisch aus unserer Hof-Backstube, nur während der Spargelsaison. Ein Genuss, den man sich nicht entgehen lassen sollte!

Osterfreuden vom Hof



Frühling, Sonne, Osterstimmung -
mit unseren handgemachten Backmischungen und feinen Spezialitäten wird Ostern noch köstlicher. Osterlamm, Mörchenbrot, Rüblikuchen oder klassischer Eierlikör – handgemacht, liebevoll verpackt und perfekt zum Verschenken oder selbst Genießen. **So schmeckt Ostern – frisch, herzlich und ein bisschen fröhlich!**

Hof-Spielpark

Montag - Freitag
14:00 - 18:30 Uhr
Samstag, Sonntag
+ Feiertage:
10:30 - 18:30 Uhr

In den Ferien (NRW)
täglich: 10:30 - 18:30 Uhr

www.hof-spielpark.de



Öffnet
Anfang
April

Hof-Eisdiele



Ab Anfang April heißt es bei uns wieder: Eiszeit!
Den Frühling genießen mit einem leckeren Eis oder einer köstlichen Waffel. In unserer Eisdiele beginnt die schönste Zeit des Jahres.

Alpaka-Wanderung

Wandern mit Alpakas – Wellness für Körper & Seele. Begleite uns durch den schönen Rochus-Wald und lass dich verzaubern.



Termine unter
www.alpakas-am-rochus.de
☎ 05451-505830-0



GOOD & KLEIN
ERLEBEN & GENIEßEN
HOF LÖBKE