



ÖFFNUNGSZEITEN

Hof-Restaurant

Montag - Freitag: ab 9:00 Uhr
Samstag, Sonn- & Feiertag: ab 8:30 Uhr

Hof-Laden

Montag - Freitag: 7:00 - 19:00 Uhr
Samstag, Sonn- & Feiertag: 7:00 - 19:00 Uhr



Newsletter



Wir sind auch bei:



Website



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

www.loebke.com

Herbst-Liebliche



Zwei Herbstklassiker, die einfach zusammengehören. Knusprige Waffel trifft cremigen Pumpkin Spice Latte. Genießen Sie den Geschmack des Herbstes.

Weihnachtsfeiern auf unserem Hof

Jetzt WUNSCH-TERMIN sichern



Wenn unser Hof im Advent im Lichtermeer erstrahlt, wird jede Feier zu etwas Besonderem. Ob Firmenfeier, Vereinsabend oder Familienfest, genießen Sie festliche Buffets, stimmungsvolle Atmosphäre und herzliche Gastlichkeit. reservierung@loebke.com oder direkt bei unserem Serviceteam.



Buffet-Highlights

	freitags, 17:30 Uhr	samstags, 17:30 Uhr
September & Oktober	BUFFET "INDIAN SUMMER" 24,90 €	BUFFET "BAYERISCHE HOF-KÜCHE" 24,90 €
November & Dezember	13.11.2026 ST. MARTINS-BUFFET ab 20.11.2026 ADVENTS-BUFFET	14.11.2026 ST. MARTINS-BUFFET ab 21.11.2026 ADVENTS-BUFFET

Jeden 1. Mittwoch im Monat, 17:30 Uhr
Veganes Hof-Buffer

- Salat-Buffer
- Brotkorb
- Rohkost-Gemüseplatte
- verschiedene Dips
- Chinakohl-Rouladen
- Maronen-Nussbraten
- Pasta
- Gemüsefrikadellen
- Buntes Kichererbsen-Curry

JAHRESZEITEN-KÜCHE
Saisonal wechselnde Gerichte

24,90 €

- Gemüsequiche
- Blumenkohlsteaks
- Vegane Enchiladas
- Dessert-Auswahl
- und weiteres

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

Reibekuchen-Tag

jeden Donnerstag frisch aus der Pfanne



Genießen Sie die Reibekuchen mit:

- Apfelmus
- Champignons in Rahm
- Räucherlachs mit Limetten-Crème fraîche
- Pfifferlinge in Rahm

Kaffee-Zeit

Ob im Hof-Café oder auf unseren Terrassen, genießen Sie täglich frischen Kuchen, köstliche Waffeln und den herrlichen Blick auf den Teutoburger Wald.

KUCHEN & TORTEN - täglich frisch - aus der Hof-Backstube



Mittagstisch-Buffer *

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 - 19:30 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertage
12:30 - 19:30 Uhr



Speisekarte

Samstag-Mittag-Buffer *

12:30 - 14:00 Uhr

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

Kulinarisches-Sonntags-Buffer *

12:30 - 14:00 Uhr

- Vorspeisen-Buffer**
 - Heimisches Antipasti
 - Blattsalate mit Dressings
 - Salate der Saison
- Saisonale Suppe**
- Hauptspeisen-Buffer**
 - Fleisch und Fisch-Gerichte mit schmackhaften Saucen
 - Verschiedene saisonale Gemüse- und Stärkebeilagen
- Dessert-Auswahl**

Sonntag-Abend Buffer *

Sonn- und Feiertage
ab 17:30 Uhr

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

Hof-Frühstücks-Buffer *

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-Buffer *

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 Frucht- und Schokoladenaufstriche, Honig
- Müsli, Quark, Joghurt und Obstsalat
- Köstliche Fischvariationen
- Hofeigene warme Speisen
- Filterkaffee, Tee, Kakao

Das Gourmet-Frühstücks-Buffer beinhaltet eine umfangreichere Auswahl an Käse- & Wurstplatten.



Kürbiszeit

IST HOF-ZEIT

NATÜRLICH
EIGENER ANBAU
HOF LÖBKE

HOF-Zeit

HOF-LADEN HOF-RESTAURANT ERLEBNIS-HOF

Kürbisausstellung

„Baustelle“

von Mitte September bis Ende Oktober

GRÖß & KLEIN
ERLEBEN & GENIEßEN
HOF LÖBKE



Kürbisse im Baustellenfieber

Auf unserem Hof wird gebaut – und das spiegelt sich auch in unserer diesjährigen Kürbisausstellung wider. Unter dem Motto „**Baustelle**“ erwarten Sie fantasievolle Kürbisfiguren, liebevoll gestaltete Szenen und viele schöne Fotomotive für die ganze Familie.



Rotkohlernte

NATÜRLICH
EIGENER
ANBAU
HOF LÖBKE

Herbst. Frisch geerntet.

Von unseren Feldern. Für Ihren Tisch.

Jetzt ist Hochsaison für unser Gemüse: Kürbisse, Kartoffeln, Kohl, Möhren und vieles mehr ernten wir direkt vom Feld. Ob als knackige Frischware oder als hausgemachte Spezialitäten aus unserer Hof-Manufaktur, bei uns steckt der Herbst in jeder Portion. Mit viel Liebe angebaut und schonend verarbeitet für echten Geschmack, der bleibt. Und das Beste: Sie wissen genau, wo's herkommt. Jeder Bissen erzählt die Geschichte unserer Felder, unserer Ernte und unserer Leidenschaft. Genießen Sie die Vielfalt der Saison – frisch, regional und mit dem guten Gefühl echter Herkunft.



Herkunft hat Zukunft

Was auf unseren Feldern wächst, ist mehr als frisches Obst und Gemüse – es ist Vertrauen von Anfang an.

Im Teutoburger Land bauen wir Spargel, Kartoffeln, Möhren, Gurken, Rote Bete, Kräuter, Beeren und vieles mehr mit Erfahrung und Verantwortung an – nach kontrolliert-integrierten Anbauverfahren.

Ob frisch vom Feld, aus unserem Hof-Laden oder auf dem Wochenmarkt – in jedem Produkt steckt ein Stück Heimat. Und was wir ernten, verarbeiten wir direkt auf dem Hof mit viel Sorgfalt zu hausgemachten Spezialitäten im Weckglas.



NATÜRLICH
EIGENER
ANBAU
HOF LÖBKE

Mit Liebe handgemacht

bei uns auf dem Hof
in Laggenbeck

ORIGINAL
HAUS
REZEPTE
HOF LÖBKE

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 Herrn Vügten & Konditorin Frau 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.



Präsent- werkstatt

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!



Süßes oder B00-bert

- B00-bert Pancakes
- Heißer B00-bert
- B00-bert Creme



Mit B00-bert wird Halloween genussvoll.

Entdecken Sie unsere limitierten Herbstprodukte. Perfekt zum Verschenken oder selbst Genießen.

Kürbisaune – Herbstgenuss in schönem Gewand

Unsere Kürbisaune-Produkte verbinden herbstlichen Geschmack mit einem modernen, natürlichen Design. Ob Suppen, Saucen, Backmischungen oder süße Kürbisideen – perfekt zum Genießen, Verschenken und Mitnehmen.



Kürbisaune

LECKERE
KÜRBIS
ZEIT
HOF LÖBKE

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

Kürbisschnitzen



TERMINE

ab Mitte September
online einsehbar



Nur mit
Voranmeldung.

5,90 € pro Kind
inkl. 1 Kürbis

Alpaka-Erlebnisse

Echt. Entspannt. Unvergesslich.
Lerne unsere flauschigen Begleiter kennen und genieße besondere Momente in der Natur.

- Alpakawanderungen
- Kaffeeklatsch auf der Wiese
- Junggesell:innenabschiede
- Kindergarten-/Schulausflüge
- individuelle Gruppenangebote

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



GRÖß & KLEIN
ERLEBEN & GENIEßEN
HOF LÖBKE

Alpakas
AM ROCHUS