



Willkommen in der Lüneburger Heide
Wir bringen Genuss auf Ihren Teller!

Die Geschichte

1955 weihte Kammerpräsident Eggert in Soltau ein neu erbautes Handwerker-Schulungs- und Erholungsheim ein, welches den Namen „Haus Heidland“ erhielt. Es diente vor allem der Schulung von handwerklichen Ehrenamtsträgern und auch als Meisterschule. Mit der Ausweitung der Unternehmensführungslehrgänge im Laufe der Achtziger Jahre erfolgte 1986 der Ausbau zum „Hotel Heidland“. Das „Hotel Heidland“ wurde am 9. August 1986 eingeweiht. Aufgrund der späteren Verlagerung sämtlicher Weiterbildungsveranstaltungen in die Bildungszentren wurde das Anwesen 1999 verkauft und erhielt daraufhin seinen Namen Heidehotel Soltauer Hof. Mit dem Besitzerwechsel im Oktober 2022 soll der Soltauer Hof zu seiner Glanzzeit zurück gebracht werden. Neben Sanierungs- und Renovierungsarbeiten wird gerade der Name des hoteleigenen Restaurants geändert. Das Restaurant Hoffmann`s welches den Namen des letzten Besitzers trug wurde in **Restaurant Heidland²** abgeändert. Dieser Name soll an den Ursprung des Hotels anknüpfen.

Noch heute ist der Ursprung des Handwerkerheimes deutlich sichtbar. Die Holzdecke im Restaurant zeigt in schönen und aufwendig gearbeiteten Facetten, sämtliche Berufsgruppen.

Guten Appetit!

*Welcome to the Lüneburg Heide
We bring pleasure to your plate!*

The history:

In 1955, Chamber President Eggert inaugurated a newly built craftsmen's training and recreation center in Soltau, which was given the name "Haus Heidland". It was primarily used for the training of honorary craftsmen and also served as a master school. With the expansion of the company management courses in the course of the 1980s, the building was converted into the "Hotel Heidland" in 1986. The "Hotel Heidland" was inaugurated on August 9, 1986. Due to the subsequent relocation of all further training events to the training centers, the property was sold in 1999 and subsequently given the name Heidehotel Soltauer Hof. With the change of ownership in October 2022, the Soltauer Hof is to be brought back to its heyday. In addition to all the refurbishment and renovation work, the name of the hotel's own restaurant is currently being changed. The Hoffmann's restaurant, which bore the name of the last owner, has been changed to **Restaurant Heidland²**. This name is intended to tie in with the origins of the hotel.

The origins of the craftsman's home are still clearly visible today. The wooden ceiling in the restaurant shows all the different trades in beautiful and elaborately crafted facets.

Enjoy your meal

Vorweg



Gulaschsuppe „ungarisch“

5,60

gekocht mit Rindfleisch
Paprika & Zwiebeln

Goulash soup "Hungarian"
cooked with beef paprika & onions

Kürbiscremesuppe

5,10

Sahne und Weißwein
mit Anis und Muskat verfeinert

Cream of pumpkin soup
Cream and white wine refined with
aniseed and nutmeg

Französische Zwiebelsuppe

4,90

mit Butter, Weißwein und
frischem Knoblauch, Zwiebelringe

French onion soup with butter, white wine and
fresh garlic, onion rings

Paprika-Schmand Suppe

5,30

fruchtig aromatisch
aus roten Paprika mit feinen Raucharomen

Paprika sour cream soup, fruity aromatic
from red peppers with fine smoke flavors

Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen
ofenfrisches Baguette

With the starters we serve oven-fresh baguette

Preisangabe in Euro

Salat



<i>Salatteller „Heidland²“</i>	11,50
Salad plate "Soltauer Hof"	
- <i>mit Putenbruststreifen</i>	13,50
with turkey breast strips	
- <i>mit Schafskäse & gebr. Champignons</i>	12,90
with feta cheese & roasted mushrooms	

<i>Gemischter Beilagensalat</i>	3,50
Mixed side salad	

Nudelgerichte

<i>Pasta alla Bolognese</i>	11,90
klassische Sauce Bolognese aus Rindfleisch und Röstgemüse	
Classic Bolognese sauce made from beef and roasted vegetables	

<i>Penne all` Arrabbiata</i>	10,90
mit Champignons, scharfe Peperoni in Tomaten-Knoblauch-Sauce	
with mushrooms, hot peppers in tomato-garlic sauce	

<i>Penne mit Gemüse-Bolognese</i>	11,40
fein gewürfeltes italienisches Gemüse und frische Kräuter im pulpigen Tomatensugo	
inely diced Italian vegetables and fresh herbs fresh herbs in a pulpy tomato sauce	

Preisangabe in Euro

Hausmannskost



Bauern-Sülze

mit hausgemachter Remouladensauce,
Bratkartoffeln

Farmer's aspic
with homemade remoulade sauce, fried potatoes

12,90

Soltauer Currywurst

mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites

Soltauer curry sausage with roasted onions,
french fries

10,50

Heidjer´s Bauernfrühstück

mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln,
Eiern und Gewürzgurke

Heidjer's farmer's breakfast with fried potatoes,
bacon, onions, eggs and gherkin

12,50

Die Heideknolle

Ofenkartoffel

mit Sourcream und kleinem Salatbouquet
Baked potato with sourcream and small salad bouquet

8,90

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

with strips of fried chicken breast

11,70

- mit frischem Pfannengemüse

with fresh pan-fried vegetables

10,90

Preisangabe in Euro

Gebratenes Tilapiafilet

19,90

auf Sahnemeerrettichsauce, gemischtes Gemüse, Kartoffeln, kleiner Salatteller

Fried tilapia fillet, on cream horseradish sauce, mixed vegetables, potatoes, small salad plate

Schupfnudelpfanne „Mediterrane Art“

13,50

Vegetarisch mit frischem Pfannengemüse, Fetawürfeln, kleiner Salatteller

Vegetarian with fresh pan-fried vegetables, small salad

Schnitzel „Jäger Art“

17,50

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce wahlweise Pommes frites oder Bratkartoffeln, kleiner Salatteller

Pork cutlet with champignon cream sauce, optional french fries or fried potatoes, small salad plate

Schnitzel „Wiener Art“

16,90

Schweineschnitzel mit buntem Pfannengemüse, Sauce Hollandaise, Pommes frites

Pork cutlet with colorful pan-fried vegetables, hollandaise sauce, French fries

Paprika-Zitronenhähnchen

16,10

zart gebratene Hähnchenstreifen in einer Sauce aus Paprika, Zwiebeln und milder Zitrone, an hausgemachtem Kartoffelrösti, kleiner Salatteller

tenderly roasted chicken strips in a sauce of peppers, onions and mild lemon, served with homemade potato rösti, small salad plate

Preisangabe in Euro

Herrensteak 280 gr.

27,90

Rumpsteak rosa gegrillt mit Kräuterbutter
wahlweise mit Pommes frites
oder Bratkartoffeln, kleiner Salatteller

Rump steak grilled pink with herb butter
optionally with french fries or fried potatoes,
small salad plate

Ladysteak 180 gr.

22,70

Rumpsteak rosa gegrillt mit Kräuterbutter
wahlweise mit Pommes frites
oder Bratkartoffeln, kleiner Salatteller

Rump steak grilled pink with herb butter
optionally with french fries or fried potatoes,
small salad plate

Schweinefilet „Heidland²“

18,50

mit gebratenen Champignons
und Zwiebeln, Bratkartoffeln,
kleiner Salatteller

Pork tenderloin „Soltauer Hof“
with fried mushrooms and onions,
fried potatoes, small salad plate

Backhäuelschnitzel „Wiener Art“

15,50

Hähnchenschnitzel mit Ratatouille,
Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig & Gurke

Chicken escalope with ratatouille,
Bavarian potato salad with vinegar & cucumber

Preisangabe in Euro

Burger



Soltauener Hof „der Klassiker“

14,50

185 gr. saftiger Beefburger
knuspriger Speck, Käse, Zwiebeln
Tomate, gegrillte Paprika & Coleslaw
dazu Süßkartoffel oder normale Pommes frites

185 gr. juicy beefburger
crispy bacon, cheese, onions, tomato, grilled peppers & coleslaw served with
sweet potato fries or regular fries

Das doppelte Lottchen „370 gr.“

18,40

doppelter Beefburger, doppelter Speck, doppelt
Käse, Zwiebeln, Tomate gegrillte Paprika & Coleslaw
dazu Süßkartoffel oder normale Pommes frites

double beefburger , double bacon, double cheese,
onions, tomato grilled peppers & coleslaw
served with sweet potato or regular fries

Heide Henne

13,10

Hähnchenbrust auf Tomatensalsa, Speck,
Avocadocreme mit Tomate, Gurke dazu Kartoffel Wedges

Chicken breast on tomato salsa, bacon,
avocado cream with tomato, cucumber served
with potato wedges

Preisangabe in Euro

Für unsere kleinen Gäste



Pasta „Pocahontas“

4,50

mit fruchtiger Tomatensauce

with fruity tomato sauce

Chicken Dinos „Moby Dick“

5,30

4 Nuggets mit Pommes frites

4 nuggets with french fries

Kinderschnitzel „Dagobert Duck“

5,90

kleines Schweineschnitzel

mit Pommes frites

small pork cutlet, with french fries

Piratenteller

0,00

mit eigenem Besteck & Teller von den Eltern oder Omi & Opi „Räubern“

with own cutlery & plates from the parents or grandma & grandpa "robbers"

Preisangabe in Euro

Hinterher



Schokoladensouffle

5,90

Schokoladenküchlein mit schmelzendem Kern aus belgischer Schokolade.

Chocolate cake with melting core from Belgian chocolate.

Süße Früchtchen „Sauerkirsch“

5,50

an einer warmen Butterwaffel mit Sahne serviert

Sweet fruit „Sour cherry“ on a warm butter wafer and cream

Apfelstrudel

5,10

nach altem Rezept -warm serviert- mit Vanillesauce

auf Wunsch auch mit einer Kugel Eis + 1,20

Apple strudel, according to old recipe -served hot- with vanilla sauce

on request also with a scoop of ice cream + 1,20

Apfelküchle

4,90

mit knusprigem Backteig überzogen an Vanillesauce

auf Wunsch auch mit einer Kugel Eis + 1,20

Apple pie with crispy pastry coated in vanilla sauce

on request also with a scoop of ice cream + 1,20

Preisangabe in Euro