

Zum Erdbüskchen

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag und an Feiertagen:

ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet

Montag und Dienstag sind Ruhetage.

Mittagstisch: 12.00 - 14.00 Uhr

Nachmittags: Kaffee und Kuchen

Abendstisch: 17.30 - 21.00 Uhr



Treffpunkt für Jung und Alt
im grünen Münsterland

Zum Erdbüskén

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

LEICHT ODER DEFTIG

Röstkartoffeln 
mit 2 Spiegeleiern und einem Salatteller 9,90 €

Sahnehering Hausfrauenart
mit Röstkartoffeln und einem Salatteller 12,90 €

Sülze pikant und tafelfertig *
mit Remoulade, Röstkartoffeln,
roter Bete und grünem Salat 11,40 €

Speckpfannkuchen
mit einem Salatteller 10,40 €

Alles mit Salat

Salat „Erdbüskén“ 
mit Blattsalat, Gurke, Möhren, Krautsalat,
Salate der Saison, dazu Brot 7,90 €

+ mit Steak vom Rinderroastbeef 11,90 €

+ mit gebratener Putenbrust 6,90 €

+ mit Schrimps 6,90 €

Kleiner Salat Erdbüskén 
mit Blattsalat, Gurke, Möhren, Krautsalat,
Salate der Saison, dazu Brot 4,60 €

ALLES MIT SCHNITZEL

Schnitzel Hawaii *
mit aufgelegten Ananasscheiben
und Käse überbacken, dazu Kroketten
und einen gemischter Salatteller 14,90 €

Krústchen Erdbüskén *
Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln
und einer gemischten Salatbeilage 13,90 €

Zwiebelschnitzel *
Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln
und Blattsalat mit Sahnesoße 14,90 €

Schweineschnitzel Wiener Art *
Zitronengarnitur, dazu Röstkartoffeln
einen Salatteller oder Erbsen Möhren 13,90 €

Jäger- oder Pusztaschnitzel *
mit Pommes 11,90 €
mit Salatteller 14,90 €

Schnitzel Westfälisch *
mit Spargel im Schinkenmantel, Sc. Hollandaise
und Käse überbacken, dazu Kroketten 15,40 €



Zum Erdbüskén

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

ERDBÜSKEN KLASSIKER

Medaillons in Weinrahmsoße *

4 Schweinemedallions
in einer Weinrahmsoße mit Champignons,
mit Kroketten und einem Salatteller 18,90 €

Onkel Jopp's Jägerpfanne *

Schweineschnitzel mit Jägersoße
Böhnchen und Erbsen und Möhren
Röstkartoffeln, Rührei 15,60 €

Holzfällerteller *

2 Schweinerückensteaks mit Schmorzwiebeln,
Champignons, Röstkartoffeln
und einem Salatteller 15,90 €

Fitnesssteller

(gemischter Salat)
Blattsalate, Gurken, Möhren, Krautsalat
Tomate und Salate der Saison, garniert
mit Obst und gebratener Putenbrust mit Brot 14,40 €

Lachsfilet auf Blattspinat

mit Salzkartoffeln und Honigsenfsoße 21,90 €

Schlemmerpfanne

Steaks von Schwein, Rind und Pute
mit Kräuterbutter Erbsen und Möhren,
Böhnchen, Sauce Bernaise
und Pommes Frites 19,90 €

ERDBÜSKEN KLASSIKER

Radlersteak vom Rind

Steak vom Rinderroastbeef
mit geschmorten Champignons,
Pommes Frites und einem Salatteller 23,40 €

Fuhrmannsteller

Steak vom Rinderroastbeef
mit geschmorten Champignons,
Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln
und geschmorten Böhnchen 23,90 €

Veggie

Gemüseröstie 🍅

Gemüsevariation, SC. Hollandaise
und Käse überbacken 12,40 €

Backkartoffel 🍅

mit Kartoffeldip und Salatbeilage 7,40 €
+ geschmorte Champignons 3,60 €

Gerne servieren wir ihnen auch andere Gerichte fleischlos,
fragen Sie nach.

Fleischlosegerichte mit Tomate gekennzeichnet 🍅

Die mit * gekennzeichneten Gericht auch in klein erhältlich - 1,50€

Stand 04.23



Zum Erdbüskén · Familie Tönies · Nordkirchener Straße 59 · 59387 Ascheberg · Telefon 02593 1607 · www.zumerdbuesken.de

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag und an Feiertagen: ab 11:00 Uhr durchgehend geöffnet, Montag und Dienstag sind Ruhetage

Zum Erdbüsken

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

DAS LANDGASTHAUS „ZUM ERDBÜSKEN“

Namensgeber unseres Gasthauses ist ein ehemaliges Flurstück mit der Bezeichnung „Erdbüsken“ – eine ursprünglich große Waldfläche, auf der sich heute unsere Gebäude befinden. In südlicher Richtung reichte dieser Wald bis zum Osterfeld bei Schulze Ehring.

Verschiedene Höfe bildeten vor der späteren Rembergteilung den sogenannten Drubbel. Zu ihnen gehörten die Höfe Fränzer, Schomaker Dirks (heute Falke), Boer (heute Gravermann) Funnkötter, Büscher sowie Ehrings Kotten an der dicken Eiche. Während das bewaldete „Erdbüsken“ nicht mehr vorhanden ist, existiert noch heute das „Bergbüsken“, ein kleines Waldstück, das sich nördlich vom Hof Gravermann gut sichtbar auf einem Hügel erhebt.

Den Grundstein zur Gaststätte „Zum Erdbüsken“ legte vor über 60 Jahren Karl Tönies – der Großvater der heutigen Besitzer. Er betrieb auf dem Gelände zunächst eine Flaschenbierhandlung, ehe er im Jahre 1961 die Konzession für eine Schank- und Speisewirtschaft erhielt.

1966 übernahm sein Sohn Albert mit Ehefrau Elfriede das noch junge Gasthaus. Gemeinsam führten sie es fast 30 Jahre und machten es in der Region weithin bekannt.

1993 übergaben sie die Führung an Jürgen und Ursula Tönies, die das Gasthaus fortan kontinuierlich erweiterten. Zum Gasthaus gehören heute eine schön gestaltete Außenanlage mit Gartenbewirtung, spezielle Räumlichkeiten für Familienfeiern und Festlichkeiten sowie ein Spielbereich mit Trampolin. Neu im Angebot sind gemütlich eingerichtete Gästezimmer. Wer gerne einige Tage im schönen Münsterland verweilen möchte, ist hier bestens aufgehoben – und nach einer erholsamen Nacht erwartet den Gast morgens ein reichhaltiges westfälisches Frühstück.

„Unsere Gäste sollen sich rundum wohlfühlen – dazu gehört für uns nicht nur ein schönes Umfeld, leckeres Essen und ein guter Service, sondern auch die familiäre und persönliche Atmosphäre.“

Einen schönen Aufenthalt in unserem Hause, „Guten Appetit“ und vielleicht schon auf ein baldiges Wiedersehen!

**Jürgen und Ursula Tönies
mit ihrem Team**

Feine Süsschen

Rindfleischsuppe mit Brot	4,70 €
Gulaschsuppe mit Brot	4,90 €
Cremesuppe der Saison	4,90 €

Deftig aber nicht so viel

Mailändertoast

1 Schweineschnitzel auf Toast mit Tomaten und Käse Überbacken dazu Salatbeilage	11,40 €
---	---------

Braumeister Toast

1 Schweineschnitzel auf Toast mit geschmorten Champignons und Zwiebeln dazu Salatbeilage	11,90 €
--	---------

Strammer Max mit 2 Spiegeleiern

mit rohem oder gekochtem Schinken *	9,90 €
mit Kartoffelsalat +	2,20 €

Käseschnittchen

Belegt mit Gouda, Dillkäse *	10,40 €
* Salatbeilage, Gurke und Tomate	

Hamburger Bratenschnittchen

mit kaltem Braten, warmer Soße mit Spiegelei und Kartoffelsalat	10,90 €
--	---------

Gebackener Camembert

mit Toast, Butter, Ananas und Preiselbeeren	9,40 €
mit 2 Camembert	11,40 €

Toast Hawaii

Ananas, Kochschinken	9,40 €
----------------------	--------

Zum Erdbüskén

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

DIE WOCHE IM ERDBÜSKEN

(TÄGLICH WECHSELND)

Wir bieten zusätzlich zur normalen Mittags- oder Abendkarte an solange der Vorrat reicht:

Zu jedem Gericht wählbar:

mit Suppe und Dessert 5,60 €

mit Suppe oder Dessert 3,00 €

Mittwoch bis Samstag

Frikadelle mit Röstkartoffeln, Spiegelei

dazu Gemüse der Woche oder

Erbsen und Möhren 7,90 €

Montag: Ruhetag

Dienstag: Ruhetag

Donnerstag:

Kartoffelpüree, Sauerkraut mit Fleisch

z. B. Kasseler Nacken oder Bratwurst 8,90 €

(Fragen Sie nach)

Schweinschaxe oder Eisbein

mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 12,90 €

Freitag:

Rotbarschfilet

mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat 13,40 €

Samstag:

Eintopf mit Bockwurst oder Pfannkuchen 7,90 €

Sonntag und Feiertage:

Mittags- und Abendkarte

Außerhalb der Küchenzeiten:

Kleine Karte, Kaffee und Kuchen

EIS UND DESSERTKARTE

Für die kleinen Gäste

Juniorbecher

Eiscreme Vanille und Erdbeere

garniert mit Süßigkeiten

3,20 €

Hausgemachtes Dessert

Herrencreme

4,70 €

Nussknacker

2 Bällchen Wallnusseis

mit Wallnüssen und Sahnehaube

4,80 €

Eisschokolade und Eiskaffee

Vanilleeis mit Kakao oder Kaffee

mit Sahnehaube und Schokoraspeln

4,80 €

Gemischter Eisbecher

3 Bällchen nach Wahl

Erdbeer, Vanille und Nusseis

4,80 €

Heißer Sauerkirschtraum

2 Bällchen Vanilleeis

mit heißen Kirschen

5,60 €

Eierlikörbecher

2 Bällchen Vanille,

1 Bällchen Schokoladeneiscreme,

und Eierlikör

5,90 €

Waffeln

Sahnewaffel mit Puderzucker

2,40 €

... Sauerkirschen und Sahne

4,40 €

... Sauerkirschen, Kugel Eis und Sahne

5,20 €

Stand 04.23

Zum Erdbüsken

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

DAS LANDGASTHAUS „ZUM ERDBÜSKEN“

Namensgeber unseres Gasthauses ist ein ehemaliges Flurstück mit der Bezeichnung „Erdbüsken“ – eine ursprünglich große Waldfläche, auf der sich heute unsere Gebäude befinden. In südlicher Richtung reichte dieser Wald bis zum Osterfeld bei Schulze Ehring.

Verschiedene Höfe bildeten vor der späteren Rembergteilung den sogenannten Drubbel. Zu ihnen gehörten die Höfe Fränzer, Schomaker Dirks (heute Falke), Boer (heute Gravermann) Funnkötter, Büscher sowie Ehrings Kotten an der dicken Eiche. Während das bewaldete „Erdbüsken“ nicht mehr vorhanden ist, existiert noch heute das „Bergbüsken“, ein kleines Waldstück, das sich nördlich vom Hof Gravermann gut sichtbar auf einem Hügel erhebt.

Den Grundstein zur Gaststätte „Zum Erdbüsken“ legte vor über 60 Jahren Karl Tönies – der Großvater der heutigen Besitzer. Er betrieb auf dem Gelände zunächst eine Flaschenbierhandlung, ehe er im Jahre 1961 die Konzession für eine Schank- und Speisewirtschaft erhielt.

1966 übernahm sein Sohn Albert mit Ehefrau Elfriede das noch junge Gasthaus. Gemeinsam führten sie es fast 30 Jahre und machten es in der Region weithin bekannt.

1993 übergaben sie die Führung an Jürgen und Ursula Tönies, die das Gasthaus fortan kontinuierlich erweiterten. Zum Gasthaus gehören heute eine schön gestaltete Außenanlage mit Gartenbewirtung, spezielle Räumlichkeiten für Familienfeiern und Festlichkeiten sowie ein Spielbereich mit Trampolin. Neu im Angebot sind gemütlich eingerichtete Gästezimmer. Wer gerne einige Tage im schönen Münsterland verweilen möchte, ist hier bestens aufgehoben – und nach einer erholsamen Nacht erwartet den Gast morgens ein reichhaltiges westfälisches Frühstück.

„Unsere Gäste sollen sich rundum wohlfühlen – dazu gehört für uns nicht nur ein schönes Umfeld, leckeres Essen und ein guter Service, sondern auch die familiäre und persönliche Atmosphäre.“

Einen schönen Aufenthalt in unserem Hause, „Guten Appetit“ und vielleicht schon auf ein baldiges Wiedersehen!

**Jürgen und Ursula Tönies
mit ihrem Team**

Feiern im Erdbüsken

Für Familien/Gruppen und Betriebsfeiern
als Büffetform oder am Tisch Serviert
für Gruppen ab 10 Personen

Westfälisches Frühstück

Verschiedene Brot und Brötchensorten,
Wurst und Käseplatten
Obst, Joghurt und Rührei mit Speck
Getränke Kaffee, Tee, O-saft, Wasser
mit Lachs und Forelle

15,90 €

3,70 €

Im Anschluss eine Rindfleischsuppe

3,70 €

Alles mit Schnitzel

Schweineschnitzel
mit Jäger, Pusta und Curryfrüchtesoße
Röstkartoffeln und Kroketten
gemischter Salat

19,90 €

Münsterländer Menue

Rindfleischsuppe

Rindfleisch mit Zwiebelsoße

Hähnchenschnitzel mit Obst

Rinderroulade

Soßen und Gemüservariationen

Salzkartoffeln und Kroketten

Herrencreme

und Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menue 3 Gänge

ab 28,00€

Menue 4 Gänge

ab 32,00€

Dies ist eine kleine Auswahl.

Andere Menüs oder Essensvorschläge

Frau Tönies berät Sie gern

Tel 02593/1607

Stand 04.23

Zum Erdbüskén

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

Kinderspeisekarte



Dinoteller

Dino Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites
Dazu Erbsen und Möhren (4)

6,40 €



Max und Moritz

Kleine Schweineschnitzel mit Pommes Frites
und einer Salatbeilage (3)

6,40 €

Ufoteller

Eierpfannkuchen mit Zucker

5,40 €



Tigerente

Kleine Bockwurst mit Apfelmus
und Pommes Frites (3,4,9)

5,90 €



Zum Erdbüsken

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

Dat Erdbüsken

Von Aschkebiärg no Nodkiärken an`n Strotenrand
Ligg ne Gastwirtschafft, Erdbüsken wät se genannt.

Von kleine Anfänge is met de Johrn
en wiet un siet bekannt Lokal entstohn.

De Besitzer sind flietige Lue,

Müßiggang dat kennt se nie.

Täten un drinken is do allerbest,
dorum fiert auk so viel Lue do üöhr Fest.

Se unnerhoult sich un küert met alle Gäst,
dat is vor`n Betrieb auk dat Best.

Arm off riek, bi üöhr sind alle glieck.

Für jede Gesellschaft hebt se dat passende Zimmer
un auk no en Spielplatzn für de Kinner.

Summerdag süht man soviel Fahrräder do stohn,
ol dout`s giän ins Erdbüsken gohn.

En graut Stück söffsgebackenen Kauken
un ne guede Tass Kaffee dobie,

ja dat is wat for de Lue.

Gastfreundschaft dat Hess du hier,

dorüm kuemt de Kunden out Gien wier.

Gesundheit wätt de Herrguott ju will no lang giewen,
dann soll dat Erdbüsken out no will lang bliewen.

Geschrieben im Frühjahr 2002 von
Herrn Josef Reckmann sen. Capelle



Zum Erdbüsken · Familie Tönies · Nordkirchener Straße 59 · 59387 Ascheberg · Telefon 02593 1607 · www.zumerdbuesken.de

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag und an Feiertagen: ab 11:00 Uhr durchgehend geöffnet, Montag und Dienstag sind Ruhetage