

Suppen & Vorspeisen

soups & starters

Leberknödelsuppe, dazu Baguette

(Bouillon vom Tafelspitz mit hausgemachtem Leberknödel)
Beef stock with homemade liver dumpling, served with French bread

6,40

2 Stück Bruschetta mit Ziegenfrischkäse

2 slices bruschetta with goat-cheese

7,80

Süßkartoffelpüree

mit geschmorten Karotten, Ziegenkäsecreme und
karamellisierten Kürbiskernen, dazu Baguette

*Homemade sweet potato puree with braised carrots, goat cheese cream
and caramelized pumpkin seeds, served with French bread*

13,80

Blutwurst in Wan Tan ausgebacken auf lauwarmem Linsensalat und Wildkräutersalat

*Fried Black pudding in wan tan
with warm lentil-salad and wild herb salad*

13,80

Ziegenkäse in Wan Tan ausgebacken auf Mango-Chutney und Wildkräutersalat

Goat-cheese baked in wan tan with mango-chutney and wild herb salad

13,80

Avocado-Mango-Mozzarellasalat, dazu Baguette

Avocado-mango-mozzarella salad with French bread

14,80

Carpaccio vom Rind mit Tomaten, Pilzen und Parmesanspänen, dazu Baguette

*Beef carpaccio with tomatoes, mushrooms and Parmesan shavings
and French bread*

15,80

Salate *salads*

Kleiner Wildkräutersalat mit Baguette

Small wild herb salad with French bread

4,50

Großer **Wildkräutersalat** an Hausdressing
wahlweise mit

...gebratenen **Knoblauchgarnelen**, dazu Baguette

Big wild herb salad with stir fried prawns and French bread

20,80

...gebratenen Streifen aus der **Rindersteakhälfte**,
dazu Baguette

*Big wild herb salad with panfried stripes of beef hip steak
and French bread*

22,80

Vegetarisch & Vegan *vegetarian & vegan*

Egerlingrahm mit Serviettenknödelscheiben

Mushroom cream sauce with bread dumplings

15,80

Veganes **Gemüse-Ratatouille** mit Jasminreis

(Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate, Zwiebel)

Vegetable stew with jasmin rice

15,80

Veganes rotes **Gemüsecurry** (scharf) mit Jasminreis

Vegan red vegetable curry (spicy) with jasmin rice

18,80

Deftiges, Geschmortes & Kurzgebratenes *traditional, roasted food & pan-fried dishes*

Kalbsrahmbraten mit gelbem Rübengemüse und Kloß

Roast veal with brown gravy, yellow beets and potato dumpling

20,50

Paniertes Kalbsschnitzel (aus der Pfanne in Butterschmalz gebraten) mit Preiselbeeren und **Pommes Frites** oder hausgemachtem **Kartoffel-Gurken-Salat**

*Breaded veal cutlet with lingonberries
and homemade potato-cucumber-salad or with French fries*

25,80

Krustenbraten vom fränkischen Schwein mit Wirsing und Kloß

Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling

17,50

Wildkräutersalat als **Beilagensalat**

Small wild herb salad as side dish

3,50

Sie benötigen die Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen?

Bitte fragen Sie unseren Service.

Wir weisen darauf hin, dass sich die Angaben der Allergene auf
den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer
Rohstofflieferanten bezieht, d. h. Spuren und
Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Deftiges, Geschmortes & Kurzgebratenes

traditional, roasted food & pan-fried dishes

2 Stück Kalbfleischküchla (2/3 Kalb / 1/3 Schwein)
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
und Bratensoße

*2 veal meatballs (2/3 veal / 1/3 pork)
with potato-cucumber-salad and gravy*

16,50

Currywurst mit hausgemachter Soße
und Pommes frites

Currywurst (sausage in homemade curry sauce) with French fries

12,80

Wildschweinbratwurst auf Blaukraut
mit Kloßröstern und Preiselbeersenf

*Boar Bratwurst with red cabbage, fried potato dumpling
and cranberry mustard*

14,80

Tafelspitz vom Rind aus dem Wurzelsud
in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kloß

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and lingonberries

20,50

Hirschgulasch mit Pilzrahm,
dazu Serviettenknödelscheiben, Blaukraut
und Preiselbeeren

*Venison stew with mushroom cream sauce, bread dumpling,
red cabbage and lingonberries*

23,80

Für kleine Portionen bringen wir 2,- € zum Abzug.

Fisch

fish

Gebackenes **Seelachsfilet** in Knusper-Panade
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat,
Wildkräutersalat und Remoulade

*Deep fried filet of pollock with homemade potato-cucumber-salad,
wild herb salad and remoulade*

15,80

Rotes **Thai-Curry** (scharf) mit Lachs und Jasminreis
Red Thai curry (spicy) with salmon and jasmin rice

21,80

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

children's menu

Kinderteller (Kinderportion fast aller Hauptgerichte)
Kids plate (small serving of almost all main dishes)

10,80

Kinderschnitzel mit Pommes frites
Small breaded veal cutlet with French fries

10,80

Portion **Pommes frites**
mit Ketchup oder Mayo
Portion of French fries with ketchup or mayonnaise

5,50

Dessert

desserts

Hofbräus **Schokoladenkuchen** „Renard“
mit hausgemachtem weißen Schokoladeneis
und Sahne

*Chocolate cake with homemade white chocolate ice cream
and whipped cream*

12,80

Lauwarmer **Apfelstrudel** mit Vanillesauce

Applestrudel with vanilla cream sauce

8,80

Schokoladenmousse
auf Kirschragout und Crumble

Chocolate mousse with cherry compote and crumble

10,80

1 Kugel hausgemachtes weißes Schokoladeneis

One scoop of homemade white chocolate ice cream

2,80

Käse

cheese

Französische **Käseauswahl**

mit hausgemachtem Gelee und Baguette

(Kuh - Camenbert CRU, Normandie; Schaf - Bleu des Basques,
Pyrenäen; Ziege - Sainte Maure de la Dragonnière,
Normandie)

French cheese selection with homemade jelly and French bread 14,80

Beilagen & Kleinigkeiten

side orders & small dishes

Brotkorb	2,50
<i>Bread</i>	
1 Stück Butter	1,00
<i>Piece of butter</i>	
Kloß	3,00
<i>Potato dumpling</i>	
Kloß mit Soße	5,80
<i>Potato dumpling with gravy</i>	
Kloß mit Soße und Gemüse	8,80
<i>Potato dumpling with gravy and vegetables</i>	
Portion Pommes frites mit Ketchup	5,50
<i>French fries as main dish</i>	
Portion Pommes frites zum Hauptgang	4,00
<i>French fries as side order</i>	
Portion Gemüse (z.B. Wirsing od. Blaukraut)	4,30
<i>Vegetables (e.g. savoy or red cabbage)</i>	
Portion hausgem. Kartoffel-Gurkensalat	4,00
<i>Homemade potato-cucumber-salad</i>	
Portion Reis	3,20
<i>Jasmin rice</i>	

Zu Ihrer Information

for your information

Sicherlich haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns vorbehalten,...

Surely you understand that we reserve the right...

...den Ausschank von Leitungswasser in Rechnung zu stellen. 0,2l....1,- / 0,4l....2,- / 1,0l....4,50

...to bill the serving of tap water (0,2l 1,- / 0,4l 2,- / 1,0l 4,50).

...eine Gebühr für ein zweites Gedeck zum Hauptgang zu berechnen. 1,50

...to charge a fee for an additional place setting (1,50).

Fassbiere *draught beers*

Zirndorfer Urhell ^g	0,4l....4,50
Jever -Pilsener ^g	0,3l....3,50
Aecht Schlenkerla Rauchbier ^g	0,4l....4,50
Tucher Urfränkisch Dunkel ^g	0,4l....4,50
Tucher Hefeweizen Hell ^{g, w}	0,5l....5,00
Radler ^g	0,4l....4,50
Weizenradler ^{g, w, 2, 3}	0,5l....5,00

Alkoholfreie Biere aus der Flasche *non-alcoholic bottled beers*

Jever Fun ^g	0,33l....3,50
Tucher Hefeweizen Hell alkoholfrei ^{g, w}	0,5l....5,00
Karamalz ^{g, 1}	0,33l....3,50

Säfte & Schorlen

Naturtrüber **Apfelsaft**
Johannisbeernektar
Maracujanektar
Orangensaft
Rhabarbersaftnektar
Sauerkirschnektar
Bananennektar

0,2l....3,00 / 0,4l....4,90

**Alle Säfte auch als
Schorle erhältlich.**

Holunderschorle

*Holunderblütensirup, Demeter
zertifiziert*

Ingwerschorle

*Handgemachter, würzig-fruchtiger
Bio-Ingwersirup*

0,2l....2,90 / 0,4l....4,50

Bionade **Holunder oder Orange-Ingwer** 0,33l....3,80

Aperitivs

San Bitter ^f (alkoholfrei)	0,1l....4,20
Kir Royal <i>Sekt mit Cassis</i>	0,1l....5,20
„APEROL-SPRIZZ“ ^{f, h}	0,2l....7,50
<i>Proseccoschorle mit Aperol & Orange</i>	
„HUGO“	0,2l....7,50
<i>Proseccoschorle mit Holunderblütensirup, Minze & Limette</i>	
„INGE“	0,2l....7,50
<i>Proseccoschorle mit Ingwersirup & Limette</i>	
„LILLET WILD BERRY“ ^a	0,2l....8,50
<i>Lillet mit Schweppes Wild Berry & Beeren</i>	
Weinschorle mit „Müller T“ (sauer oder süß)	0,2l....4,50
	0,5l....8,90
<i>Aufpreis bei Änderung des Weines</i>	<i>+ 0,50 bei 0,2l</i>
Campari-Soda oder Orange ^f	0,2l....8,00
Martini Bianco	5cl....4,50
Sandeman Tawny Port	5cl....4,50
Sherry Dry	5cl....4,50

Frizzante & Sekt

Hofbräu-Sekt, Hausmarke	0,1l....4,80 / 0,75l....29,00
<i>Extra trocken, Superb, Flaschengärung, Breisach am Rhein</i>	
Fraenzi fränkischer Prosecco	0,1l....4,80 / 0,75l....29,00
<i>Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell, Franken</i>	
PRÖstlerSecco	0,1l....4,80 / 0,75l....29,00
<i>Weingut Christine Pröstler, Retzbach, Franken</i>	
Rosé Secco Saignée	0,375l....15,00
<i>Weingut Fröhlich, Escherndorf, Franken</i>	

Wasser

Tafelwasser (medium)	0,2l....2,00 / 0,4l....3,40
Selters Mineralwasser Classic (spritzig)	
Selters Mineralwasser Leicht (medium)	
Selters Mineralwasser Naturell (still)	
	0,25l....2,90 / 0,5l....4,50 / 0,75l....6,40

Softdrinks

Pepsi-Cola ^{f, a, c}	Schweppes Bitter Lemon ^h
Pepsi-Cola zero ^{f, a, c, s, p}	Schweppes Tonic Water ^{a, h}
Mirinda ^{f, k, a}	Schweppes Ginger Ale ^f
7up ^{a, k}	Schweppes Wild Berry ^a
Colamix ^{f, a, k, c, s, p}	
0,2l....2,80 / 0,4l....4,50	0,2l....3,00 / 0,4l....4,80

Kaffee der Rösterei Minges

Tasse Kaffee	3,20
Espresso	2,80
Espresso Macchiato	2,90
Doppelter Espresso	4,80
Doppelter Espresso Macchiato	4,90
Cappuccino	4,20
Große Tasse Milchkaffee	4,50
Kaffee oder Espresso Coretto (mit Grappa)	5,90
Kaffee entkoffeiniert	3,20

Heißgetränke

Große Tasse Schokolade mit Milchschaum	4,50
Glas Tee (Früchte, Grüner, Kamille, Minze, Schwarz)	3,20
Tee mit Rum (2cl)	5,50
Grog (mit 2cl Rum)	4,50
Heiße Zitrone mit Honig	3,50
Heiße Milch mit Honig	3,50

1. = mit Farbstoff, 2. = mit Konservierungsstoffen, 3. = mit Antioxidationsmittel, 9. = Koffeinhaltig, 10. = Chininhaltig, 11. = mit Süßungsmittel, 12. = enthält eine Phenylalaninquelle, g) = mit Gerstenmalz, r) = mit Roggenmalz, w) = mit Weizenmalz

Weißweine

Franken

0,11

0,21

2024	„Müller T“ Hauswein weiß	3,40	5,80
	<i>Trocken, Müller-Thurgau, QbA, Weingut Egon Schäffer, Escherndorf</i>		
2024	Silvaner	3,80	6,80
	<i>Trocken, QbA, Weingut Michael Fröhlich, Escherndorf</i>		
2024	Bacchus „Auftakt Fritz“	3,60	6,40
	<i>Halbtrocken, QbA, Weingut Karl Burrlein, Mainstockheim</i>		
2024	Weißburgunder	3,60	6,40
	<i>Trocken, QbA, Winzergenossenschaft Divino, Nordheim</i>		
2024	Scheurebe	3,80	6,80
	<i>Trocken, aber fruchtig, Weingut Karl Burrlein, Mainstockheim</i>		

Mosel

2024	Tonschiefer	4,20	7,80
	<i>Trocken, Riesling, Weingut Willi Haag, Brauneberg</i>		

Frankreich

2024	Chardonnay	3,80	6,80
	<i>Trocken, Vin de Pays de Méditerranée, Domaine Marrenon</i>		

Italien

2024	Pinot Grigio	3,60	6,40
	<i>Trocken, Campagnola, Venetop</i>		

**Fragen Sie gerne auch nach unserer
Flaschenweinkarte!**

Jahrgangsänderungen vorbehalten.
Die Weine enthalten Sulfite

Rotweine

Franken

0,11

0,21

2023	Domina Hauswein rot	3,60	6,40
<i>Trocken, QbA, Winzergenossenschaft Divino, Nordheim</i>			
2023	Juventa Cuvée	3,80	6,80
<i>Halbtrocken, Cuvée aus Domina, Merlot & Acolon, WG Divino, Nordheim</i>			
2021	Spätburgunder	4,80	8,80
<i>Trocken, bio, QbA, Weingut Helmut Christ, Nordheim</i>			

Spanien

2020	Casa Solar Tinto	3,80	6,80
<i>Trocken, Tempranillo, Cosecheros y Criadores, Oyon, Castilla</i>			

Südafrika

2022	Chameleon	4,20	7,80
<i>Trocken, Cuvée aus Cab.-Sauvignon, Merlot & Cabernet-Franc, Jordan Winery, Stellenbosch</i>			

Roséwein

2024	Rotling	3,80	6,80
<i>Feinherb, Winzergenossenschaft Divino, Nordheim, Franken</i>			

Dessertwein

2021	Riesling Auslese		
	„Brauneberger Juffer“	5,90	9,90
<i>Weingut Willi Haag, Brauneberg, Mosel</i>			

Jahrgangsänderungen vorbehalten.
Die Weine enthalten Sulfite

Geister & Brände

2cl

Rauchbierbrand	3,90
<i>Schlenkerla (Bamberg)</i>	
Apfel, Mirabelle, Johannisbeere	4,90
<i>Brennerei Zenkel (Bamberg)</i>	
Haselnuss, Himbeere, Obstler, Schlehe, Williams Birne, Zwetschge	3,90
<i>Brennerei Haas (Pretzfeld)</i>	
Holunder, Mirabelle	3,90
<i>Brennerei Rebhann (Kammerforst)</i>	
Spezialität: Naturtrüber Birnenbrand	3,90

Brandy, Cognac & Weinbrand

2cl

Asbach Uralt, Osborne Veterano	3,50
Vecchia Romagna	3,50
Hennessy VSOP, Remy Martin VSOP	4,50
Torres Imperial	5,50

Whisky & Whiskey

2cl

Jack Daniels	Bushmills <i>Black Label</i>	
Johnnie Walker <i>Red Label</i>	Glenfiddich	
	Tullamore Dew	
je 3,90		
Johnnie Walker <i>Black Label</i>	Knockando <i>12 Years</i>	
je 4,90		
Laphroaig		5,50

Spirits, Kräuter & Liköre

2cl

Amaretto
Baileys

Frangelico
Rhabarberlikör

je 3,00

Aquavit (Jubiläum, Malteser)
Fernet Branca
Jägermeister

Ouzo 12
Sambuca
Tequila (gold, silber)

je 3,50

Averna

Ramazotti

4cl je 4,90

Bamberger Spezialität:

Sieben Hügel Tropfen

3,90

GRAPPE

2cl

Grappa Aquavite (Nardini)

3,90

Grappa Mandorla (Nardini)

3,90

Wodka

2cl

Moskovskaya Vodka

3,50

Absolut Vodka

3,80

Longdrinks

mit 4cl Alkohol

Gin-Tonic ^h	8,00
<i>mit Gordon's Gin</i>	
Gin-Tonic ^h	9,00
<i>mit Bombay oder Hendricks</i>	
Gin-Tonic ^h	13,00
<i>mit Monkey 47</i>	

Etwas ganz Besonderes:

Saffron Gin	3,90
<i>Noten von Safran, Wacholder, Koriander und Fenchel</i>	
<i>Gabriel Boudier, Frankreich</i>	
Auch als: Gin-Tonic ^h	8,50

Whiskey-Cola ^{f, a, c}	8,00
<i>mit Jack Daniel's, Jim Beam oder Tullamore Dew</i>	
Rum-Cola ^{f, a, c}	8,00
<i>mit Bacardi oder Havana 3J</i>	

Wodka-Lemon ^h	8,00
<i>mit Moskovskaya</i>	

**Wir danken Ihnen sehr herzlich
für Ihren Besuch
und freuen uns auf ein Wiedersehen!**

Ihr Hofbräu Bamberg

