



**Hofbräu**  
Restaurant & Bar



## LEICHTE SOMMERKÜCHE im HOFBRÄU

### **Hausgemachter Gerupfter**

(Frischkäsezubereitung)

#### **mit Schwarzbrot**

*Mixed spread cheese with onions and local bread (vegetarian)*

**8,80**

### **Ziebeleskäs'**

#### **von der Spezialitätenkäserei Oeffner**

(Demeter zertifiziert)

#### **mit Schnittlauch & Kartoffeln**

*Cottage cheese with chives & boiled potatoes*

**9,80**

### **Schweinskopfsülze**

#### **in Kräutervinaigrette, dazu Brot**

*Jellied pork in herbs vinaigrette, served with local bread*

**9,80**

### **Kalter Schweinebraten**

#### **mit Gurke, Senf, Butter und Schwarzbrot**

*Cold cuts with mustard, butter and bread*

**9,80**

### **VEGANES Chili sin Carne mit Jasminreis**

(Frei von Gluten, Laktose, Soja und Palmfetten)

*Vegan chili sin carne with jasmin rice*

(Free of gluten, lactose, soy and palm fat)

**13,80**

### **Pulposalat**

(Gekochter Oktopus mariniert mit Zitrone, Salz, Pfeffer, Petersilie, Tomatenwürfeln und etwas Knoblauch)

*Fresh octopus salad with French bread*

**14,80**

### **Alkoholfrei**

**Hofbräu Sommerschorle – Holunderschorle**      **0,2 l...2,60 / 0,4 l...3,90**

Holunderblütensirup, Demeter zertifiziert, Nikolaihof Mautern/Wachau, Österreich

### **Bierempfehlung**

**India Pale Ale<sup>g)</sup> Weyermann N° 14** (Flasche)      **0,33l...6,80**

Braumanufaktur Weyermann, Bamberg, *Sanftes IPA mit mildem Geschmack*

### **Weinempfehlung**

**2018 Silvaner**      **0,1l...3,00 / 0,2l...5,20 / 1,00l...21,80**

Trocken, Weingut Rudolf May, Retzstadt, Franken

*Trocken, saftig, fruchtbetont – Trinkfreude pur vom fränkischen Spezialisten für Silvaner.*

**2018 Rotling**      **0,1l...2,90 / 0,2l...4,80 / 0,75l...16,80**

Feinherb, Winzergenossenschaft Divino, Nordheim, Franken

*Ein fruchtig-jugendlicher Durstlöcher für den Sommer mit niedrigem Alkoholgehalt.*

(Die Weine enthalten Sulfit)