Hofbräu
Restaurant & Bar

TAGESANGEBOT

Hausgemachter Gerupfter
(Käsezubereitung)
mit Schwarzbrot
Mixed spread cheese with onions and local bread (vegetarian)
8,80

Schweinskopfsülze
in Kräutervinaigrette, dazu Schwarzbrot
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 local bread
9,80

2 Stück Fleischküchla
mit Kartoffelsalat und Gurkensalat 1.)
2 Meatballs served with potato salad & cucumber salad
12,80

Pfifferlingrahm mit Serviett'knödeltalern
und gemischten Blattsalaten 1.)
Chanterelles in cream sauce with bread-dumpling and green salad
16,80

Alkoholfrei

Hofbräu Herbstschorle – Holunderschorle 0,2l...2,60 / 0,4l...3,90
Holunderblütensirup, Demeter zertifiziert, Nikolaihof Mautern/Wachau, Österreich

Bierempfehlung

Bamberg Rogg't g) r) *Weyermann N° 6* (Flasche) **0,33l...5,80**
Braumanufaktur Weyermann, Bamberg,
Vollmundiges, kastanienbraunes Roggenvollbier

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.

2015 Blanc de Noir (100 % PINOT NOIR) **0,1l...4,00 / 0,2l...7,50 / 0,75l...24,80**
Spätburgunder, trocken, First, Weingut Höfling, Eußenheim, Franken
Weißer Wein aus roten Trauben, kräftig und elegant zugleich.

2016 Sommeracher Katzenkopf **0,1l...4,50 / 0,2l...8,50 / 0,75l...29,80**
Spätburgunder, trocken, QbA, Weingut Richard Östreicher, Sommerach, Franken
Aromatik roter Beeren, elegantes Tanningerüst mit langem Nachhall. Ausgebaut in kleinen französischen Eichenfässern. Perfekter Begleiter zu allen Fleischarten. **(Die Weine enthalten Sulfite)**