

### Suppen / Soups

#### **Bouillon vom Tafelspitz mit Leberknödel**

*Beef stock with liver dumpling*

*als Vorspeise 5,80 als Hauptgang 7,80*

### Vorspeisen / Starters

#### **Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Ziegenfrischkäse**

*Bruschetta with diced tomatoes and goat cream cheese*

**6,80**

#### **Carpaccio vom Rind <sup>1.)</sup>**

*Beef carpaccio*

**10,80**

#### **Avocado-Mango-Mozzarellasalat**

*Avocado-mango-mozzarella Salad*

**11,80**

#### **Blut- und Leberwurst in Wan Tan ausgebacken auf lauwarmem Linsensalat**

*Fried Black pudding and liver sausage in wan tan with warm lentils-salad*

**11,80**

#### **Ziegenkäse in Wan Tan ausgebacken an Wildkräutersalat und Mango-Chutney**

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

**11,80**

#### **Pulposalat**

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

*Fresh octopus salad with French bread*

**14,80**

### Salate / Salads

#### **Großer Salatteller <sup>1.)</sup> mit gebratenen Filetstreifen**

*Fancy salad with panfried beef loin*

**17,80**

#### **Großer Salatteller <sup>1.)</sup> mit Scampi vom Grill und Knoblauchgarnelen**

*Fancy salad with grilled scampi and prawns in garlic*

**17,80**

*...aus nachhaltiger Aquakultur...Organic...*

*Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette!*

*Soups, starters and salads are served with French bread*

### Vegetarisches / Vegetarian

#### **Gemüse-Ratatouille mit Jasminreis, dazu gemischte Blattsalate <sup>1.)</sup>**

*Vegetable-stew with jasmin rice, served with green salad*

**14,80**

*Für kleine Portionen (außer Suppe, Haxe & Desserts) bringen wir 2,- € zum Abzug.*

*1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoff 3.) mit Antioxidationsmittel*

*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.*

**Vegan / Vegan**  
(glutenfrei / gluten free)

**Rotes Thai-Curry (scharf) mit gebratenem Gemüse & Tofu,  
dazu Jasminreis und gemischte Blattsalate <sup>1.)</sup>**

*Red Thai-curry (spicy) with roasted vegetables and Tofu, served with rice and green salad*  
**16,80**

**Fisch / Fish**

**Gebackenes SEELACHSFILET in Knusper-Panade  
mit Kartoffel- und Gurkensalat, Salatbukett <sup>1.)</sup> und hausgemachter Remoulade**  
*Deep fried filet of pollock with potato and cucumber salad, salad bouquet and remoulade*  
**15,80**

**Rotes Thai-Curry (scharf) mit Lachs & Garnelen,  
dazu Jasminreis und gemischte Blattsalate <sup>1.)</sup>**  
*Red fish curry (spicy) with rice and green salad*  
**19,80**

*...aus nachhaltiger Aquakultur...Organic!*

**Dorade vom Grill mit Kräutern gefüllt,  
gemischten Blattsalaten <sup>1.)</sup> und Baguette**  
(Zubereitungszeit min. 20 Min.)  
*Grilled gilthead stuffed with herbs, green salad and French bread*  
(Preparation time at least 20 min.)  
**19,80**

**Kurzgebratenes / Pan-fried dishes**

**Paniertes KALBSschnitzel aus der Pfanne  
mit Pommes Frites und gemischten Blattsalaten <sup>1.)</sup>**  
**oder**  
**mit Kartoffelsalat und Gurkensalat**  
*Crumbed veal-escalope with French fries and green salad*  
*or with potato and cucumber salad*  
**18,80**

**Rumpsteak Haushofmeister Art  
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischten Blattsalaten <sup>1.)</sup>**  
*Rumpsteak "Hofbräu" with herb butter,  
French fries and green salad*  
**24,80**

**Filetsteak vom Grill  
mit Salatbukett <sup>1.)</sup>, Kräuterbutter und Baguette**  
*Beef loin with herb butter, salad bouquet and French bread*  
**28,80**

*Für kleine Portionen (außer Suppe, Haxe & Desserts) bringen wir 2,- € zum Abzug.*

*1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoff 3.) mit Antioxidationsmittel*

*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.*



**Hofbräu**  
Restaurant & Bar



## Deftiges & Geschmortes / Typical franconian dishes

### **Bratwurstteller mit Sauerkraut und Kloß** <sup>2.)3.)</sup>

*Different kind of Bratwurst with sauerkraut and potato dumpling*

**12,80**

### **Krustenbraten vom Schwein mit Rahmwirsing und Kloß** <sup>2.)3.)</sup>

*Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling*

**12,80**

### **Bamberger Rauchbierhaxe auf Sauerkraut mit Klob** <sup>2.)3.)</sup>

*Grilled pork- knuckle with sauerkraut and potato dumpling*

**12,80**

### **Coq au vin**

*(Hahn mit Weißwein & Wurzelgemüse geschmort)*

*"Coq au vin" - chicken in wine sauce and root vegetables*

**12,80**

### **Tafelspitz aus dem Wurzelsud**

**in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Klob** <sup>2.)3.)</sup>

*Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries*

**14,80**

### **Geschmorte Ochsenbäckchen mit Spätzle und gemischten Blattsalaten** <sup>1.)</sup>

*Braised ox cheeks served with spaetzle (Swabian noodles) and green salad*

**16,80**

### **Hirschgulasch mit Pilzrahm, dazu Servierrknödelscheiben** <sup>2.)3.)</sup>,

**Blaukraut und Preiselbeeren**

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

**17,80**

## Desserts & Käse / Sweet Course & Cheese

### **Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder -eis**

*Applestrudel with vanilla cream sauce or vanilla ice cream*

**6,80**

### **Hausgemachte Apfeltarte mit Calvados-Mascarponeeis**

*Homemade apple tarte with Calvados-mascarpone ice cream*

**6,80**

### **Sommerliches Dessert im Hofbräu**

*Grießflammerie mit Himbeercoulis und hausgemachtem Sorbet*

*Semolina flummary with raspberry coulis and homemade sorbet*

**6,80**

### **Triolade - 3erlei von der Schokolade**

*Schokokuchen - weißes Schokoladeneis - geeiste Schokomousseschale  
mit hausgemachtem Rumtopf*

*Tepid chocolate cake, white chocolate ice, chocolate mousse with rum pot*

**8,80**

### **Französische Käseauswahl**

*Verschiedene Hart- und Weichkäse*

*French cheese selection with baguette*

**10,80**