



## Suppen & Vorspeisen / Soups & starters

### **Leberknödelsuppe**

(Bouillon vom Tafelspitz mit Leberknödel)

*Beef stock with liver dumpling*

**5,80**

### **2 Stück BRUSCHETTA mit Ziegenfrischkäse**

*2 slices bruschetta with goat-cheese*

**7,80**

### **Avocado-Mango-MOZZARELLAsalat, dazu Baguette**

*Avocado-mango-mozzarella salad with French bread*

**12,80**

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

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

**12,80**

### **Blutwurst in Wan Tan ausgebacken**

**auf lauwarmem Linsensalat**

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

**13,80**

### **Carpaccio vom RIND**

**mit Pilzen und Parmesanspänen, dazu Baguette**

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

**13,80**

## Salate / Salads

### **Kleiner Wildkräutersalat mit Baguette**

*Small wild herb salad with French bread*

**4,50**

### **Großer Wildkräutersalat in Hausdressing**

**mit**

**... gebratenen KNOBLAUCHGARNELEN, dazu Baguette**

*Big wild herb salad with stired prawns and French bread*

**19,80**

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

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

**20,80**





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

**Currywurst mit Pommes frites**

*Currywurst (sausage in curry sauce) with French fries*

**11,80**

**2 Stück KALBFleischküchla (2/3 Kalb / 1/3 Schwein)  
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat**

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

**13,80**

**WILDSCHWEINbratwurst auf Blaukraut  
mit Kloßröstern <sup>2.) 3.)</sup> und Preiselbeersenf**

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

**13,80**

**Krustenbraten vom fränkischen SCHWEIN  
mit Wirsing und Kloß <sup>2.) 3.)</sup>**

*Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling*

**14,80**

**RINDERroulade  
mit Blaukraut und Kloß <sup>2.) 3.)</sup>**

*Roulade of beef with red cabbage and potato dumpling*

**18,80**

**Tafelspitz vom RIND aus dem Wurzelsud  
in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kloß <sup>2.) 3.)</sup>**

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

**18,80**

**HIRSCHgulasch mit Pilzrahm,  
dazu Servierrknödelscheiben <sup>2.) 3.)</sup>, Blaukraut und Preiselbeeren**

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

**21,80**

**Paniertes KALBSschnitzel  
(in der Pfanne in Butterschmalz gebraten)  
mit Preiselbeeren,  
hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat oder mit Pommes Frites**

*Crumbed veal-escalope with cranberries, homemade potato-cucumber salad or with French fries*

**24,80**

**Kleiner Wildkräutersalat als Beilagensalat + 3,50**

*Small wild herb salad as side to a main order*

Für kleine Portionen 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



### Fisch / Fish

**Gebackenes SEELACHSfilet in Knusper-Panade  
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade**

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

**14,80**

**MATJES „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln**

*Matjes (soused herring) "home-made style" with boiled potatoes*

**14,80**

**Rotes Thai-Curry (scharf) mit LACHS und Jasminreis**

*Red Thai curry (spicy) with salmon and jasmin rice*

**20,80**

### Vegetarisch / Vegetarian

**EGERLINGrahm mit Serviettenknödelscheiben**

*Mushroom cream sauce with bread-dumpling*

**14,80**

**VEGANES Gemüse-RATATOUILLE mit Jasminreis**

*(Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate, Zwiebel)*

*Vegetable-stew with jasmin rice*

**15,80**

**Kleiner Wildkräutersalat als Beilagensalat + 3,50**

*Small wild herb salad as side to a main order*

### Dessert & Käse / Sweet Course & cheese

**Lauwarmer APFELSTRUDEL mit Vanillesauce**

*Applestrudel with vanilla cream sauce*

**7,80**

**GRIEßFLAMMERI mit Kirschragout und Schokocrumble**

*Semolina flummary with cherry compote and chocolate crumble*

**8,80**

**Hofbräu SCHOKOLADENKUCHEN „Renard“**

**mit hausgemachtem weißen Schokoladeneis und Sahne**

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

**10,80**

**Französische KÄSEauswahl**

**mit hausgemachtem Gelee und Baguette**

*Verschiedene Weichkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch*

*(Kuh - Camembert CRU, Normandie; Schaf - Bleu des Basques, Pyrenäen;*

*Ziege - Sainte Maure de la Dragonnière, Normandie)*

*French cheese selection with homemade jelly and French bread*

**13,80**



### Weinempfehlung

#### **2021er SILVANER KABINETT IPHÖFER KALB**

*Trocken – biologisch - mineralisch – schlank – schnörkellos - ein Silvaner-Archetyp*

Weingut Zehntkeller, Iphofen, Franken

**0,1l...4,20 / 0,2l...7,80**

#### **2020er WEISSBURGUNDER**

*Trocken, Verspielt cremig mit zarter Frucht und Apfelaromen.*

Weingut Sauer, Böchingen, Pfalz

**0,1l...3,80 / 0,2l...6,80**

#### **2021er ROTLING**

*Feinherb, QbA, unkompliziertes Trinkvergnügen, fruchtiger Durstlöscher*

Winzergenossenschaft Divino, Nordheim, Franken

**0,1l...3,20 / 0,2l...5,40**

### Digestif

#### **BAMBERGER SAUERKIRSCHBRAND**

*3 Brüder – 1 Geist: Feiner Kirschbrand aus dem Gärtner Viertel des Weltkulturerbes*

Obstbrennerei Gebrüder Zenkel, Bamberg

**2cl...4,90**

(Die Weine enthalten Sulfite)

