



Suppe, Salat & Vorspeise / Soup, salad & starter

Leberknödelsuppe

(Bouillon vom Tafelspitz mit Leberknödel)

Beef stock with liver dumpling

als Vorspeise 5,80 als Hauptgang 9,80

Kleiner Wildkräutersalat mit Baguette

Small wild herb salad with French bread

4,50

**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

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

**WILDSCHWEINbratwurst auf Blaukraut
mit Kloßröstern ^{2.) 3.)} und Preiselbeersenf**

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

13,80

**Krustenbraten vom fränkischen SCHWEIN
mit Wirsing und Kloß ^{2.) 3.)}**

Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling

14,80

**RINDERroulade
mit Blaukraut und Kloß ^{2.) 3.)}**

Roulade of beef with red cabbage and potato dumpling

18,80

**Tafelspitz vom RIND aus dem Wurzelsud
in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kloß ^{2.) 3.)}**

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries

18,80

**HIRSCHgulasch mit Pilzrahm,
dazu Servierrknödelscheiben ^{2.) 3.)}, 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 zum Hauptgericht + 3,50

Small wild herb salad as side order to a main dish





Hofbräu

Restaurant & Bar



Vegetarisch / Vegetarian

EGERLINGrahm

mit

Serviettenknödelscheiben (vegetarisch)

Mushroom cream sauce with bread-dumpling

14,80

Kleiner Wildkräutersalat als Beilagensalat + 3,50

Small wild herb salad as side order

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

Rotes Thai-Curry (scharf)

mit

LACHS und Jasminreis

Red Thai curry (spicy) with salmon and jasmin rice

20,80

Dessert & Käse / Sweet Course & cheese

Lauwarmer Apfelstrudel

mit

Vanillesauce

Applestrudel with vanilla cream sauce

7,80

Französische KÄSEauswahl

mit

hausgemachtem Gelee und Baguette

Verschiedene Weichkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch

(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

13,80

Weinempfehlung

2020er IPHÖFER SILVANER

Trocken, VDP Ortswein, kräftige Mineralität, so schmeckt Franken

Weingut Hans Wirsching, Iphofen, Franken

0,1l...3,80 / 0,2l...6,90

2015er ZINFANDEL „TWIN OAKS“

Trocken – kraftvoll – saftig – ausgewogen – eichenholzgereift – ein echter Mondavi

Weingut Robert Mondavi, Oakville, Kalifornien

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

Für kleine Portionen (außer Suppe & Dessert) 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.