



Suppen & Vorspeisen / Soups & starters

Leberknödelsuppe

(Bouillon vom Tafelspitz mit hausgemachtem Leberknödel)
Beef stock with homemade liver dumpling

6,40

2 Stück BRUSCHETTA mit Ziegenfrischkäse

2 slices bruschetta with goat-cheese

7,80

Süßkartoffelpürée

mit

**geschmorten Karotten, Ziegenkäsecreme
und karamellisierten Kürbiskernen**   , serviert mit Baguette

*Homemade sweet potato puree with braised carrots, goat cheese cream
and caramelized pumpkin seeds, served with French bread*

13,80

ZIEGENKÄSE in Wan Tan ausgebacken an Wildkräutersalat und Mango-Chutney

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

13,80

Avocado-Mango-MOZZARELLAsalat , dazu Baguette

Avocado-mango-mozzarella salad with French bread

14,80

Carpaccio vom RIND

mit Pilzen und Parmesanspänen  , dazu Baguette

Beef carpaccio with mushrooms and Parmesan shavings and French bread

15,80

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

22,80



Hofbräu
Restaurant & Bar



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

Currywurst  mit Pommes frites

Currywurst (sausage in curry sauce) with French fries

12,80

WILDSCHWEINbratwurst auf Blaukraut 
mit Kloßröstern und Preiselbeersenf

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

14,80

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

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

16,50

Krustenbraten vom fränkischen SCHWEIN
mit Wirsing und Kloß

Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling

17,50

KALBSrahmbraten
mit gelbe Rübengemüse und Kloß


Roast veal with brown gravy, yellow beets and potato dumpling

20,50

Tafelspitz vom RIND aus dem Wurzelsud
in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kloß

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries

20,50

HIRSCHgulasch mit Pilzrahm ,
dazu Servierr'knödelscheiben, Blaukraut und Preiselbeeren

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

23,80

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

25,80

Kleiner Wildkräutersalat als Beilagensalat + 3,50

Small wild herb salad as side to a main order

Für kleine Portionen bringen wir 2,- € zum Abzug.



glutenfrei / gluten free



vegan / vegan




vegetarisch / vegetarian

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.



Fisch / Fish

MATJES „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln 
Matjes (soused herring) "home-made style" with boiled potatoes
15,80

**Gebackenes SEELACHSfilet in Knusper-Panade
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, Salatbukett und Remoulade**
Deep fried filet of pollock with homemade potato-cucumber salad, bouquet salad and remoulade
15,80

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
15,80

VEGANES Gemüse-RATATOUILLE mit Jasminreis  
(Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate, Zwiebel)
Vegetable-stew with jasmin rice
15,80

VEGANES rotes GEMÜSEcurry (scharf) mit Jasminreis  
Vegan red vegetable curry (spicy) with jasmin rice
18,80

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
8,80

**Hofbräu SCHOKOLADENKUCHEN „Renard“
mit hausgemachtem weißen Schokoladeneis und Sahne** 
Chocolate cake with homemade white chocolate ice cream and whipped cream
12,80

**SCHOKOLADENMOUSSE
auf Kirschragout**   **und Crumble**
Chocolate mousse with cherry compote and crumble
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
14,80



Hofbräu
Restaurant & Bar



Weinempfehlung

2023er BAMBERGER STIFTSGARTEN SILVANER

Trinkfreudiger Silvaner vom historischen Weinberg am Kloster Michaelsberg

Bürgerspitalstiftung Bamberg / Weingut Wagner, Staffelbach, Franken

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

2022er LA CUVÉE DES CIGALES BIO

Fruchtig sommerlicher Terrassenwein, leicht gekühlt als Apero oder als Speisebegleiter

Trocken, Cuvée aus Grenache und Cinsault

Weingut Borie la Vitarele, Languedoc, Frankreich

0,1l...4,90 / 0,2l...9,80

(Die Weine enthalten Sulfite)

Digestif

BAMBERGER APFELBRAND

*3 Brüder – 1 Geist: Feiner Brand von der fränkischen Streuobstwiese
aus dem Gärtner Viertel des Weltkulturerbes*

Obstbrennerei Gebrüder Zenkel, Bamberg

2cl...4,90

KNOCKANDO 12 Jahre

Milder und fruchtiger Speyside-Whisky vom „kleinen schwarzen Hügel“.

Single Malt Scotch Whisky, Knockando, Schottland

2cl...4,50

FREIMUT

Deutscher Wodka aus Bio-Roggen:

Bester Wodka der Welt bei der International Spirits Challenge 2024!

Einfach anders, unverfälscht und charakterstark, sortenrein und ungefiltert.

Freimut Wodka, Wiesbaden, Hessen

2cl...4,80

Für kleine Portionen bringen wir 2,- € zum Abzug.



glutenfrei / gluten free



vegan / vegan



vegetarisch / vegetarian

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





Beilagen & Kleinigkeiten / Side orders & small dishes

Brotkorb	2,50
<i>Bread</i>	
1 Stück Butter	1,00
<i>Piece of butter</i>	
Kloß	3,00
<i>Potato dumpling</i>	
Kloß mit Soße	5,80
<i>Potato dumpling with gravy</i>	
Kloß mit Soße und Gemüse	8,80
<i>Potato dumpling with gravy and vegetables</i>	
Röstklöße	3,50
<i>Fried potato dumpling</i>	
Portion Pommes frites mit Ketchup/Mayonnaise	5,50
<i>French fries as main dish</i>	
Portion Pommes frites zum Hauptgang	3,50
<i>French fries as side order</i>	
Portion Gemüse (z.B. Wirsing od. Blaukraut)	4,30
<i>Vegetables</i>	
Portion Kartoffeln (nach Verfügbarkeit)	3,00
<i>Potatoes (subject to availability)</i>	
Portion hausgemachter Kartoffelsalat	4,00
<i>Homemade potato-cucumber salad</i>	
Portion Reis	3,20
<i>Rice</i>	

(Nur) für unsere kleinen Gäste / Kid's menu

Kinderteller (Kinderportion fast aller Hauptgerichte)	9,80
<i>Kids plate (small serving of almost all main dishes)</i>	
Kinderschnitzel mit Pommes frites	10,80
<i>Small crumbed veal-escalope with French fries</i>	

Info / Notice

Sicherlich haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns vorbehalten,
Surely you understand that we reserve the right

...den Ausschank von Leitungswasser in Rechnung zu stellen.

...to bill the serving of tap water.

(0,2l...1,- / 0,4l...2,- / 0,5l...2,50 / 1,0l...4,50).

...eine Gebühr für ein zweites Gedeck zum Hauptgang zu berechnen.

...to charge fee for an additional place setting.

(1,50)

