



### Suppen / Soups

**Bouillon vom Tafelspitz mit Leberknödel**

*Beef stock with liver dumpling*

als Vorspeise 5,80 als Hauptgang 7,80

**Maronencremesuppe mit gerösteten Pinienkernen**

*Chestnut soup with roasted pine nuts*

als Vorspeise 6,80 als Hauptgang 8,80

### Kalte & warme Vorspeisen / Cold & warm Starters

**Gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing <sup>1.)</sup>, kandierten Walnußkernen  
und Parmesanspänen**

*Green salad with Balsamico dressing, candied walnut kernels and Parmesan shavings*

9,80

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

*Beef carpaccio*

11,80

**Ziegenkäse in Wan Tan ausgebacken**

**an gemischten Blattsalaten und Mango-Chutney**

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

11,80

### Vegetarisches / Vegetarian

**Graupen-Mangoldrisotto mit glasierten Heirloom-Karotten  
und gemischten Blattsalaten <sup>1.)</sup>**

*Pearl barley risotto with chard, sautéed carrots and green salad*

15,80

### Fisch / Fish

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

*Red fish curry (spicy) with rice and green salad*

20,80

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

### Kurzgebratenes / Pan-fried dishes

**Paniertes KALBSschnitzel aus der Pfanne  
mit**

**Pommes Frites und gemischten Blattsalaten <sup>1.)</sup>**

*Crumbed veal-escalope with French fries and green salad*

19,80

**Knusprige Entenbrust**

**auf Graupen-Blaukrautrisotto**

*Crispy duck breast on pearl barley risotto with red cabbage*

21,80

**Rumpsteak Haushofmeister Art**

**mit Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischten Blattsalaten <sup>1.)</sup>**

*Rumpsteak "Hofbräu" with herb butter, French fries and green salad*

26,80



**Deftiges & Geschmortes / Traditional & Roasted Food**

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

*Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling*

**12,80**

**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*

**15,80**

**Geschmorte Ochsenbäckchen  
mit Kloß<sup>2.) 3.)</sup> und gemischten Blattsalaten<sup>1.)</sup>**

*Braised ox cheeks served with potato dumpling and green salad*

**17,80**

**Geschmorte Wildhasenkeule  
mit Blaukraut, Kloß<sup>2.) 3.)</sup> und lauwarmer Preiselbeerbirne**

*Braised haunch of wild rabbit with red cabbage, potato dumpling and stewed pear with cranberries*

**22,80**

**Steigerwälder Rehragout  
mit Servierrknödelscheiben<sup>2.) 3.)</sup>, Blaukraut und Preiselbeerbirne**

*Venison ragout with bread-dumpling, red cabbage and stewed pear with cranberries*

**22,80**

**¼ BAUERNGANS frisch aus dem Rohr  
mit Bamberger Spitzwirsing oder Rotkohl, dazu Kartoffelkloß<sup>2.) 3.)</sup>**  
*Roasted goose with Bamberg savoy cabbage or red cabbage, served with potato dumpling*  
**24,80**

**Desserts / Sweet Course**

**Lauwarmer Apfelstrudel mit Zimt, Zucker und Vanillesauce**

*Applestrudel with cinnamon, sugar and vanilla cream sauce*

**7,80**

**3 Kugeln Vanilleeis mit weihnachtlichen Schattenmorellen und Schlagrahm**

*3 scoops of vanilla ice cream with morello cherries and whipped cream*

**7,80**

**Alkoholfrei**

**Hofbräu Winterschorle – Ingwerschorle** 0,2l...2,60 / 0,40l.....3,90

Würzig-fruchtige Ingwerschorle mit handgemachtem Bio-Ingwersirup

**Bierempfehlung**

**India Pale Ale<sup>g)</sup> Weyermann N° 14 (Flasche)** 0,33l.....6,80

Braumanufaktur Weyermann, Bamberg - *Das Bier zur Gans? Weyermann kann's!*

**Weinempfehlung**

**2018 Butterfly** 0,1l...3,50 / 0,2l...6,50 / 1,00l...28,80

Riesling, Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken, Saarburg - *...elegant wie Schmetterlinge...*

**2016 Sommeracher Katzenkopf** 0,1l...4,50 / 0,2l...8,50 / 0,75l...29,80

Spätburgunder, trocken, QbA, Weingut Richard Östreicher, Sommerach

*Aromatik roter Beeren, elegantes Tanningerüst, perfekter Begleiter aller Fleischarten*

**Digestif-Empfehlung**

**Linden-Apotheker's erlesener Magenbitter** 2cl...3,50

*...Contra Mortem Diabolumque...*