



Hofbräu
Restaurant & Bar



Suppen, Vorspeisen & Salate / Soups, starters & salads

Bouillon vom Tafelspitz mit Leberknödel

Beef stock with liver dumpling

5,80

Carpaccio vom RIND ^{1.)}

Beef carpaccio

11,80

Gebeizter LACHS

mit

Dill-Senf-Dip und Kartoffelbaggers

Marinated salmon with dill-mustard-dip and hash browned potatoes

13,80

Großer Wildkräutersalat ^{1.)} mit gebratenen EGERLINGEN

Wild herb salad with sautéed mushrooms

14,80

Vegetarisch & Vegan / Vegetarian & Vegan

Graupenrisotto mit gebratenen EGERLINGEN und Wildkräutersalat ^{1.)}

Pearl barley risotto with sautéed mushrooms and wild herb salad

15,80

VEGANES Rotes GEMÜSE Thai-Curry (scharf) mit Jasminreis

Vegan red vegetables Thai-curry (spicy) with jasmine rice

16,80

Fisch / Fish

Gebackenes SEELACHSfilet in Knusper-Panade

mit Kartoffel-Gurken-Salat und hausgemachter Remoulade

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

14,80

Kurzgebratenes / Pan-fried dishes

Paniertes KALBSschnitzel in der Pfanne in Butterschmalz gebraten

mit

Kartoffel-Gurken-Salat oder mit Pommes Frites

Crumbed veal-escalope with potato-cucumber salad or with French fries

19,80

Graupen-Blaukrautrisotto

mit

knuspriger BARBARIE-ENTENkeule

Pearl barley risotto with red cabbage and crispy duck leg

21,80

Für Ketchup, Mayonnaise und Senf extra berechnen wir 1,- €.

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.



Hofbräu
Restaurant & Bar



Deftiges & Geschmortes / Traditional & Roasted Food

Krustenbraten vom Schwein

mit Wirsing und Klobß ^{2.) 3.)}

Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling

13,80

Fränkischer Sauerbraten mit

Blaukraut und Klobß ^{2.) 3.)}

Frankonian sauerbraten (marinated pot roast) with red cabbage and potato dumpling

15,80

Tafelspitz vom RIND aus dem Wurzelsud

in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Klobß ^{2.) 3.)}

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries

15,80

Geschmorte OCHSENbäckchen in Rotweinsöße

mit Klobß ^{2.) 3.)} **und glasierten Karotten**

Braised ox cheeks served with potato dumpling and glazed carrots

18,80

HIRSCHgulasch mit Pilzrahm,

dazu Servierrknödelscheiben ^{2.) 3.)}, **Blaukraut und Preiselbeeren**

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

19,80

¼ BAUERNGANS frisch aus dem Rohr

mit Bamberger Spitzwirsing oder Rotkohl, dazu Kartoffelklobß ^{2.) 3.)}

Roasted goose with Bamberg savoy cabbage or red cabbage, served with potato dumpling

24,80

Desserts / Sweet Course

SCHOKOLADEnmousse auf weihnachtlichem Zimtkirschragout

Chocolate mousse with ragout of cinnamon and cherries

7,80

Französische KÄSEauswahl mit hausgemachtem Gelee und Baguette

Verschiedene Weichkäse

French cheese selection with homemade jelly and French bread

10,80

Alkoholfrei

Hofbräu Winterschorle – Ingwerschorle

0,20l...2,60 / 0,40l...3,90

Würzig-fruchtige Ingwerschorle mit handgemachtem Bio-Ingwersirup

Bierempfehlung

Summer Beech ^{g)} *Weyermann N° 31* (Flasche)

0,33l...5,80

Braumanufaktur Weyermann, Bamberg – Gold-gelbes Vollbier mit dezenter Buchenholz-Rauchnote

Weinempfehlung

2017 WEIBBURGUNDER Retzstadter Langenberg **BIO**

0,10l...4,50 / 0,20l...8,50

Trocken, Erste Lage, WG Rudolf May, Retzstadt, FRANKEN - ...Elegantes vom Muschelkalk...

2016 SYRAH Bodegas Palmera **BIO**

0,10l...4,50 / 0,20l...8,50

Trocken, DOP Utiel-Requena - ...Pfalz trifft Spanien...

(Die Weine enthalten Sulfite)