

Zur Geschichte vom Alten Bierhof

Es war Freitag, der 13. Juni 2003.

Ein scheinbar großer Schlüsselbund klimperte hinter der geheimnisvollen Eichentür. Man vernahm ein leises Klicken des Schlosses... Sie öffnet sich langsam und durch einen kleinen Spalt scheint ein warmes Kerzenlicht entgegen. Es waren die historischen Gemäuer des „Alten Bierhofs“, die dieserorts seit jener Zeit im neuen Glanz erstrahlten. Werter Kundschafter, Wanderer und Einkehrer, der den Weg in den „Alten Bierhof“ fand. Wir möchten Sie auf das Herzlichste in unserem Restaurant begrüßen. Um Ihnen die historische Geschichte unseres Gasthauses berichten zu können, müsse man sich in jene Zeit zurückversetzen. Wann an dieser Stelle zuerst ein Haus erbaut wurde, lässt sich nicht mehr genau feststellen, es steht aber an einer der ältesten Straßen unserer Stadt. In früheren Ding und Geschossbüchern wird sie noch als Platea Judeorum oder Jodengas (Judengasse)

bezeichnet. Hier wohnten Juden, die wahrscheinlich im 11. Jahrhundert aus Polen kamen. Erst 1692 taucht der Name Heringsgasse auf, woraus später die Heringstraße wurde. Diese Bezeichnung hat ihren Ursprung daher, dass um das alte Franziskanerkloster (heute Klosterruine) in der Fastenzeit Buden aufgestellt wurden, aus denen Heringe verkauft wurden. Die erste Erwähnung des Besitzers eines Hauses auf diesem Grundstück, bezieht sich auf das Jahr 1637. Hier wird ein Georg Gramer genannt, der für den Namen der Gaststätte „Alter Bierhof“ eine bedeutende Rolle spielt. Er betrieb 1641 einen Bierhof auf der Jodengas zwischen dem Bierhof des Samuel Schönborn und der Brandstelle des Meister Peter Jatzschke. Bautzen wurde durch mehrere Stadtbrände zerstört. Diese gingen natürlich auch nicht an der Heringsstraße 7 vorbei. So auch der um 1720, als eine Feuerbrunst den ganzen Häuserkomplex zwischen Hauptmarkt und

Burglehn niederbrannte. Danach ließ wahrscheinlich Michael Christian Kühnel, ein Strumpffabrikant, das Haus in der heutigen Form wieder aufbauen. Einiges schien aber die Zeiten überdauert zu haben, so fand man im ersten Obergeschoss an der Decke originale Renaissancegemälde. Von der Rückseite entpuppt sich dieses Haus als typisches Laubenhaus. Der Säulengang lässt sich vom heutigen Biergarten bis in das Gebäude hinein verfolgen. Die Wände dazwischen stammen aus späterer Zeit. Dies schien die Hausseite zur Feuergasse gewesen zu sein, die sich zwischen Stadtmauer und den Häusern der Heringstraße befunden haben soll. Das Sie, liebe Gäste, den Blick, sei es von der Terrasse oder von dem oberen Gastraum

aus, auf unser Wahrzeichen der Stadt Bautzen, die Wasserkunst, mit der wunderbaren Oberlausitzer Bergsilhouette im Hintergrund genießen können, liegt nicht zuletzt an der aufwendigen Sanierung, die der jetzige Eigentümer (Peter Zeibig) 1996 durchführen ließ. Nach diesem kleinen Abriss aus der Geschichte dieses alten Hauses, wünschen Ihnen die Mitarbeiter des „Alten Bierhofs“ einen angenehmen Aufenthalt in unserem Gasthaus. Sogleich möchten wir uns hiermit als Team des „Alten Bierhofs“, bei allen Firmen, Familien und Freunden für die immerwährende kraftvolle Unterstützung beim Betreiben unseres Restaurants bedanken.

Über Höflichkeiten bei Tisch

Speist man mit Vornehmen, so nehme man den Hut vom Kopf und kämme sich das Haar!

Wird eine Serviette gereicht, hänge man sie über die linke Schulter oder den linken Arm!

Trinke mäßig schlürfend, nicht hinein schlucken mit dem Geräusch eines Gaules!

Mit den Fingern in die Sauce eintauchen ist nicht schicklich, auch die Schüssel so drehen, dass die besten Stück` an Dich kommen, ist nicht schicklich!

Die Finger abschlecken oder am Rock abwischen ist nicht fein, das darf man nur am Tischtuch tun!

Bäuerlich ist es, die Speisen aus dem Mund wieder herausnehmen und auf das Brot zu legen!

Falls man etwas nicht schlucken kann, hält man die Serviette vor den Mund und wirft es unter den Tisch, so auch die Knochen, doch gebe man acht, dass die anderen Gäste nicht zu Schaden kommen!

Iss, soviel du kannst, dann wird sich der Wirt freuen.

Allerlei Gersten und Weizengebräu vom Fass

Bierhofs Hausbier – Pils

0,4 l 3,60 €

fein-herb mit angenehm starkem Hopfenaroma

Carlsberg Beer

0,3 l 3,70 € | 0,5 l 4,80 € | 1,0 l 9,00 €

Premium Lager mit feiner Hopfennote

Lübzer Pils

0,3 l 3,60 € | 0,5 l 4,70 € | 1,0 l 8,90 €

mild-herb, leicht bitter

Astra Urtyp

0,3 l 3,60 € | 0,5 l 4,70 € | 1,0 l 8,90 €

ausgewogenes Pils, leicht bitter

Duckstein, rotblondes Original

0,3 l 3,70 € | 0,5 l 4,80 € | 1,0 l 9,00 €

obergärig, mit feinem Karamell und Röstnoten

Grimbergen Double-Ambrée

0,3 l 3,70 € | 0,5 l 4,90 € | 1,0 l 9,10 €

dunkles, belgisches Abteibier, mit brandyähnlichem Abgang

Hacker-Pschorr Hefe 0,3 l 3,80 € | 0,5 l 4,90 € | 1,0 l 9,10 €

original Münchner Hefeweizen hell

Radler oder Diesel 0,3 l 3,60 € | 0,5 l 4,70 € | 1,0 l 9,00 €

Bei unserer großen Auswahl hier, könnt ihr gern probieren das Bier.

freie Auswahl unserer Fassbiere:

großes Pro„BIER“brett 5 x 0,1 l 5,90 €

kleines Pro„BIER“brett 3 x 0,1 l 4,90 €

Gerstengebräu aus der Buddl

Lübzer alkoholfreies Pils 0,33 l 3,50 €

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l 4,70 €

Hacker Pschorr Kellerbier 0,5 l 4,90 €

Hacker Pschorr Hell 0,5 l 4,80 €

Lübzer-Zitronenradler naturtrüb 0,33 l 3,60 €

Vieles bei sprudelnde Wässerchen

Vita Cola 0,2 l 2,50 € | 0,4 l 4,50 €

Vita Orange 0,2 l 2,50 € | 0,4 l 4,50 €

Vita Zitrone 0,2 l 2,50 € | 0,4 l 4,50 €

Tafelwasser 0,2 l 2,50 € | 0,4 l 4,50 €

Lichtenauer Mineralwasser 0,25 l 2,70 €

Lichtenauer Medium 0,25 l 2,70 €

Lichtenauer Still 0,25 l 2,70 €

Lichtenauer Ginger Ale 0,25 l 2,70 €

Lichtenauer Tonic 0,25 l 2,70 €

Lichtenauer Bitter Lemon 0,25 l 2,70 €

Lichtenauer Mineralwasser Medium | Still 0,75 l 6,80 €

Cola light

0,33 l 3,60 €

Allerlei Moste und Säfte aus der Lausitz

Apfelsaft

0,2 l 2,70 € | 0,4 l 4,80 €

Ananassaft

0,2 l 2,70 € | 0,4 l 4,80 €

Kirschsft

0,2 l 2,70 € | 0,4 l 4,80 €

Orangensaft

0,2 l 2,70 € | 0,4 l 4,80 €

Maracujasaft

0,2 l 2,70 € | 0,4 l 4,80 €

Johannisbeersaft

0,2 l 2,70 € | 0,4 l 4,80 €

Saftschorle

0,2 l 2,70 € | 0,4 l 4,80 €

Mancherlei heiß „Aufgegossenes“

Tasse Tee

0,2 l 2,70 €

Kamille | Früchte | Kräuter | Pfefferminz | Grüner Tee | Schwarzer Tee

Allerlei belebende Köstlichkeiten

Tasse Kaffee	2,40 €
Pott Kaffee	3,60 €
Espresso einfach	2,40 €
Espresso doppelt	4,30 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	4,00 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Heiße Zitrone	2,60 €
Grog – mit 4 cl Rum	4,70 €

Betörende Tropfen von edelsten Reben

(alle Weine enthalten Sulfite)

Offene Weine 0,2 l

Weißwein trocken

Hauswein

Thomas Rath Müller-Thurgau

5,60 €

Deutschland Rheinhessen – Weinkellerei Hechtsheim

ein milder, ausgewogener Wein mit feinem Muskat-Bukett

Pfaffmann – Riesling QbA

6,30 €

Deutschland Pfalz – Weingut Markus Pfaffmann

Frisch, spritzig mit Aromen von Pfirsichen und Aprikosen

Eichtetter Herrenbuck – Weißburgunder Kabinett

6,70 €

Deutschland Baden Kaiserstuhl – Weingut Kiefer

erfrischend, lebendige Säure, mit Anklängen von reifen, grünen Äpfeln

Fildefere - Chardonnay Pay d'Oc 6,00 €
Frankreich/Loire – Châteaux du Cleray Maison Sauvion
zarter Wein mit milder Säure und feinen Aromen exotischer Früchten

Weißwein halbtrocken/lieblich

Lemberger - Blanc de Noir QbA 5,90 €
Deutschland Württemberg - Weinsberger Tal e.G
feine Aromen von grünen Äpfeln und Ananas, frisch und leicht prickelnd

Roséwein trocken

Santa Digna - Cabernet Sauvignon 6,90 €
Chile - Miguel Torres
erfrischend fruchtig, duftend nach Erdbeere und Pflaumen,
kraftvoll mit aromatischem Nachhall

Roséwein halbtrocken/lieblich

Rosé - Trollinger QbA

5,90 €

Deutschland Württemberg - Weinsberger Tal e.G

Aroma von frischen Erdbeeren, fruchtig, mit süßlicher Säure

Rotwein trocken

Hauswein

Schoppenstecher - Dornfelder QbA

5,60 €

Deutschland Rheinhessen - Langgut Erben

fruchtig, duftend nach roten Beeren und Paprika, samtig und säurearm

Fildefere Merlot - Vin de Pay d'Oc

6,00 €

Frankreich - Loire Châteaux du Cleray Maison Sauvignon

ausgewogener, tiefroter Wein mit seidigem Bukett und Aroma von roten Früchten

Muschelkalk - Spätburgunder QbA 6,90 €
Deutschland/Pfalz - Weingut Villa Hochdörfer

ziegelrot, feine Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und einer feinen Holznote, würzig mit zimtigen Abgang

Pinataro Primitivo di Manduria d'Oc 6,80 €
Italien/ Apulien - Azienda Agricola Masseria Tagaro

feine Aromen von Kirschen, mit deutlicher Note von Gewürzen und Kräutern, mit einem Hauch von Kaffee und Zimt

Rotwein halbtrocken/lieblich

Bergrebell - Rotwein Cuvée QbA 5,90 €
Deutschland/Württemberg - Weinsberger Tal

ein fruchtiger Cuvée mit beerigem Duft, vollmundig, harmonisch mit zarten Vanillearomen, rebellisch gut!!!

Flaschenweine

Weißweine

Pfaffmann - Riesling trocken 20,50 €

Eichstetter Herrenbuck - Weißburgunder trocken 21,80 €

Fildefere - Chardonnay 19,50 €

Roths Gut - Goldriesling Bereich Ratsweinberg trocken 34,50 €
Deutschland/Sachsen/Meißen - Weingut Tim Strasser

frischer Wein, sanft, blumig mit Aromen von Banane und Flieder,
kräftiger Geschmack durch Harmonie zwischen Süße und Säure

Lemberger - blanc de Noir QbA halbtrocken 19,20 €

Roséweine

Santa Digna - Cabernet Sauvignon trocken 22,80 €

Rosé - Trollinger halbtrocken 19,20 €

Rotweine

Muschelkalk - Spätburgunder trocken	22,40 €
Fildefere - Merlot trocken	19,50 €
Pinataro Primitivo di Manduria DOC trocken	22,10 €
Bergrebell - Rotwein Cuvée QbA	19,20 €
Lafage-Cote Sud Rouge IGP	28,20 €
Frankreich/Languedoc - Roussillon Domaine Lafage trocken	
fruchtiger Cuvée aus Cabernet Sauvignon/Syrah und Grenache Noir, tiefviolett, feine Aromen von Brombeeren, Waldboden und Pfeffer, eleganter Wein auch im Sommer leicht gekühlt zu genießen	

Exzellentes Prickelwasser von der Rebe (Sekt)

Bernard Massard - Piccolo trocken/halbtrocken	0,2 l	5,70 €
Lausitzer Harmonie	0.75 l	19,80 €

Auserlesene Feuerwasser

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,20 €		4 cl	3,90 €
Grasovska Wodka	2 cl	3,00 €		4 cl	5,50 €
Tequila Silver	2 cl	2,50 €		4 cl	4,50 €
Grappa	2 cl	2,50 €		4 cl	4,50 €
Ouzo	2 cl	2,40 €		4 cl	4,30 €
Linie Aquavit	2 cl	2,70 €		4 cl	4,90 €
Malteser Kreuz	2 cl	2,70 €		4 cl	4,90 €
Oberlausitzer Bitter	2 cl	2,40 €		4 cl	4,30 €
Wilthener Gebirgskräuter	2 cl	2,20 €		4 cl	3,90 €
Ramazotti	2 cl	2,50 €		4 cl	4,50 €

Feiner alter Wilthener Weinbrand	2 cl	2,50 €		4 cl	4,50 €
Jim Beam Bourbon Whiskey	2 cl	2,50 €		4 cl	4,50 €
Chivas Regal Scotch Whisky	2 cl	3,50 €		4 cl	6,50 €
Baileys Irish Cream	2 cl	2,50 €		4 cl	4,50 €
Pfefferminz Likör	2 cl	2,00 €		4 cl	3,50 €
Eierlikör	2 cl	2,10 €		4 cl	3,70 €
Obstbrand	2 cl	2,60 €		4 cl	4,70 €
Zwetschgen Wasser	2 cl	2,60 €		4 cl	4,70 €

Empfehlung des Hauses

Birnenbrand der sächsischen Spirituosenmanufaktur aus dem Ballon	2 cl	3,50 €		4 cl	6,50 €
Porter Bierlikör aus der sächsischen Spirituosenmanufaktur	2 cl	3,50 €		4 cl	6,50 €

Lausitzer sechs Städtetrunk Kräuterlikör

2 cl 2,50 € | 4 cl 4,50 €

Berausende Mixgetränke

(mit 4cl Spirituose)

Gin Tonic

5,50 €

Wodka Cola

5,50 €

Cola Whisky

5,50 €

Aperol Spritz

5,90 €

Lillet Wildberry

5,90 €

Getränke der Neuzeit

Cocktails alkoholfrei

Coconut Lips	5,80 €
Kokossirup, Grenadine, Sahne, Ananassaft	
Spring Fever	5,80 €
Mangosirup, Zitronensaft, Orangen-, Maracuja-, Kirschsaf	
Strawberry Virgin Frozen	5,90 €
Erdbeeren, Erdbeersirup, Zitronensaft, Kirschsaf	
Drivers Caipi	5,80 €
Limette, Rohrzucker, crushed Eis, Ginger Ale	
Cocktails mit Alkohol	
Bandito – Erster Platz deutsche Cocktailmeisterschaft	6,90 €
Gin, Apricot Brandy, Erdbeersirup, Orangen-, Maracujasaft	
Gin Tropical	6,90 €
Gin, Maracujasirup, Zitrone, Ananas-, Orangensaft	
Swimmingpool	6,90 €

Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Pina Colada

6,90 €

weißer Rum, brauner Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft

Hurricane

6,90 €

weißer Rum, brauner Rum, Lime Juice, Maracujasirup, Orangen-, Ananassaft

Long Island Ice Tea

6,90 €

Rum, Gin, Wodka, Tripel Sec, Limette, Orangensaft, Cola

Mai Tai

7,50 €

weißer Rum, brauner Rum, Amaretto, Zitrone, Grenadine, Orangensaft

Sex on the Beach

6,90 €

Wodka, Amaretto, Zitrone, Grenadine, Peachtree, Orangensaft

Pandora – Erster Platz deutsche Cocktailmeisterschaft

6,90 €

Rum, Batida de Côco, Vanillesirup, Mangosirup, Maracujasaft

Caipirinha

6,30 €

Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice, crushed Eis

Cuba Libre

6,00 €

Limette, Havanna Club, Cola

Empfehlung des Hauses – Biercocktails**Cocktail „Alter Bierhof“ Bierrinha**

6,90 €

Cachaca, Erdbeersirup, Limette, Rohrzucker, Pils

Singapur

6,90 €

Erdbeersirup, Kokossirup Orangensaft, Pils

Der Löschkorb

(Original aus dem 18. Jahrhundert)

Die Löschmittel und Löschmethoden waren zu damaligen Zeiten unzureichend.

Die geflochtenen & mit Pech ausgeschmierten Löschkörbe wurden in langen Menschenketten weitergereicht.

Solch ein Löschkorb befindet sich in unseren Räumlichkeiten oberhalb vom Zechpreller.

Zigaretten im Automaten, welcher sich vorbei an unserem Zechpreller in Richtung Toiletten befindet!

Kulinarisches von der Baker Street 221b

Köstliches aus Mrs. Hudson's Suppenküche (250ml)

Senf-o-cino

6,70 €

herzhaftes Senfsüppchen mit allerlei Senf
aus Bautz'ner Landen, gekrönt von
Milchschaum und Bärlauchpesto

Würziges Pfifferlingsrahmsüppchen

6,30 €

All unsere Suppentöpfchen werden mit hausgebackenem „Budissiner Senfbrot“ dargereicht.

Kleine Happen aus der Westminster City

Zwischendurch für Sherlock Holmes (auch als Würzfleisch bekannt)	7,20 €
gewürfeltes Huhn in feiner Soße, mit Käsekruste und hausgebackenem Senfbrot	
„gut kombiniert Watson“ deftiger Wurstsalat	6,80 €
Streifen von bester Wurst, fein angemacht mit saurer Gurke, roten Zwiebeln und Kräuter, dazu hausgebackenes Senfbrot	
Mary Morstans kleiner Imbiss	6,20 €
eine Portion knusprig gebackene Kartoffelspalten, mit feinem Hausquark-Dip	

Bunte Salate vom Anwesen „Baskervilles“

Allerlei Blättriges und Gemüsriges nach Saison, fein angemacht

Schwester Beryl's kleiner Salatteller 6,80 €

Große Salate, wahlweise mit

Naturforscher Stapelstons selbstgesammelten Pfifferlingen 13,80 €

Sträfling Seldon bevorzugt marinierten Hirtenkäse und frittierten Rucola 12,90 €

Butler Barymoore mags mit gebratenen Hähnchenstreifen und Honigmelone 13,40 €

Zu allen Salaten wird ein Hausdressing zu Tisch gereicht. All unsere Salate werden euch mit hausgebackenem „Budissiner Senfbrot“ dargereicht.

Hierzu empfehlen wir Ihnen unseren Lemberger – Blanc de Noire, Weißwein halbtrocken.

Im Club der Rothaarigen diniert man fleischlos

Pfandleiher Jabez Wilson liebt

13,60 €

panierte Hirtenkäsecken an „rotem“ Tomatensugo, dazu servieren wir knusprige Kartoffelecken mit Hausquark-Dip

Millionär Hopkins gönnt sich

14,90 €

zweierlei Tagliatelle in feiner Rahmsauce, gebratenen Pfifferlingen, frischem Rucola und Kirschtomaten

Flinke Füße bekommt der Schwerverbrecher John Clay

15,90 €

durch gebratenen Tilapia (Buntbarsch) auf Spinattagliatelle mit Kirschtomaten, feiner Zitronen – Buttersauce und frittiertem Rucola

Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen unseren Markus Pfaffmann – Riesling, Weißwein trocken.

Nach der Flucht vorm Hand von Baskerville wird 's deftig

Der betrunkene Sir Hugo Baskerville empfiehlt den

14,30 €

Bierbraten vom Schweinekamm mit Zwiebeln und Schwarzbiersoße, serviert an Abernmauke (Kartoffelpüree)

Die Bestie aus Bautzen stahl aus Bierhof's Küche ein

15,90 €

gebratenes Steak mit Würzfleisch und Käse überkrustet, sowie knusprige Pommes Frites

Erzfeind Moriarty sieht rot mit

14,80 €

pikantem Feuerfleisch vom Schwein, dazu knusprige Pommes Frites und Gurkensalat

Beim Schreiben stärkte sich Arthur Canon Doyle mit einem

14,60 €

mächtig gewaltigen Schweineschnitzel mit gebratenen Pfifferlingen und feiner Rahmsoße, dazu knusprige Pommes Frites

Hierzu empfehlen wir ein schäumendes Gerstengebräu.

Holmes Geliebte Irene Adler mag am liebsten

13,80 €

Leber von den fettesten Londoner Hennen, frisch gebraten mit reichlich Zwiebeln und Abernmauke (Kartoffelpüree),

Hierzu empfehlen wir Ihnen unseren Fildefere - Chardonnay, Weißwein trocken.

In London's Altstadt genießen die Pilzköpfe ihre Lieblingsburger

14,80 €

bestehend aus hausgebackenem Schwarzbierbrötchen belegt mit allerlei Blattwerk, Gurken, Tomaten, roter Zwiebel, Bacon und Käse, dazu Süßkartoffel-Pommes

Wahlweise mit

Paul Mc Cartney liebt **Hackfleisch** und Senfremoulade

John Lennon mag mit **Schweineschnitzel** und Senfremoulade

Ringo Starr schwört auf Hähnchenbrust mit hausgemachtem Chili-Dip

Georges Harisson bevorzugt den **veganen Burger**:

14,90 €

Bestehend aus Burgerbrötchen belegt mit Salatcrème, allerlei Blattwerk, Tomaten, saurer Gurken, roten Zwiebeln und veganem Hack, dazu Süßkartoffel-Pommes Frites

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein kühles Blondes – Carlsberg Pils.

Inspektor G. Lestrades

16,20 €

hausgemachte Rinderroulade in feiner Soße, dazu werden Abernkiesle (Kartoffelklöße) und Apfelrotkraut gereicht

Inspektor G. Lestrades genoß zu seinem Leibgericht gern unseren Muschelkalk – Spätburgunder, Rotwein trocken.

Der seelige Sir Charles Baskerville mochte gern

17,30 €

deftiges Geschnietzeltes von der Rindersteakhüfte in feiner Rahmsoße, mit Pilzen, Schwarzwurzeln, rotem Paprika und Bohnen, dazu werden Bärlauch-Drillinge gereicht

Hierzu empfiehlt Sir Charles Baskerville gerne einen Pinataro Primitivo di Manduria, Rotwein trocken.

Landarzt Dr. James Mortimer gönnt sich

16,80 €

aufgespießtes Hähnchenbrustfilet, mit Champignons und Paprika am Galgen dargereicht, dazu knusprige Kartoffelspalten, Hausquark-Dip und Salatbeiwerk

Der Landarzt schlürfte nach getaner Arbeit gern einen Eichtetter Herrenbuck – Weißburgunder Kabinett Weißwein trocken.

Wenn Ihr nun eure Wahl getroffen habt, bedenkt, dass euer Mahl in der Hofküche frisch zubereitet wird und es ein wenig Zeit dauert, bis alles aufgetafelt werden kann.

Wenn Ihr die Beilage von eurem Mahle auswechselt, so erheben wir eine zusätzliche Futterabgabe von 0,50 €. Seyed mit größter Höflichkeit um euer Verständnis gebeten.

„Wenn Du das Unmögliche ausgeschlossen hast, dann ist das, was übrig bleibt, die Wahrheit, wie unwahrscheinlich sie auch ist.“ (Zitat)

*In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Spaß bei der diesjährigen
Sommertheatersaison!!!*

Knirpsenteller für unsere „Dreikäsehoch“

„Das will ich nicht“

5,60 €

Leckerei von „Hans im Glück“

Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße, Wurst und Käse

„Das kenne ich nicht“

5,60 €

Für unsere kleinen Piraten

Fischstäbchen mit ABERNMAUKE (Kartoffelpüree) und Möhrengemüse

„Das mag ich nicht“

5,60 €

Des Fuchses liebste Beute

hausgemachte Hähnchennuggets mit Kartoffelstäbchen rot/weiß

„Das gefällt mir nicht“

5,60 €

Leckermäulchen aufgepasst!

Original hausgemachte Lausitzer Quarkkeulchen (2 St) mit Apfelmus und Zucker

Und außerdem hab ich keinen Hunger. „Ich will Eis“!

Bierhofs feine Leckereien

Eiskaffee/Eisschokolade

4,20 €

Eisgekühlter Kaffee- oder Schokoladengenuss mit leckerem Vanilleeis, gekrönt mit Sahne

Schokokuss

6,30 €

2 Kugel köstliches Stracciatella- und 1 Kugeln Schokoladeneis, garniert mit Schokoladensoße und Sahne

Schwedeneisbecher

6,60 €

3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Apfelmus, garniert mit Eierlikör und Sahne

Eis mit heißen Himbeeren

6,60 €

Kombination aus 3 Kugeln köstliches Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Pfannkuchen mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung

6,20 €

goldgelber Plins, neben cremigen Vanilleeis und Sahne

Hausgebackener Apfelstrudel	6,20 €
mit cremigem Vanilleeis, garniert mit Sahne	
Mausefalle	3,20 €
eine Kugel leckeres Vanilleeis im Sahnenest, dekoriert mit Süßigkeiten	
Leckermäulchen aufgepasst!	5,60 €
Original hausgemachte Lausitzer Quarkkeulchen (2 St) mit Apfelmus und Zucker	
Hausgebackener Schoko-Buttermilchkuchen	2,60 €
mit Schlagsahne dekoriert	