

Das historische Restaurant mit



einzigartigem Panorama von Bautzen

Winterkarte

Bierhof's Festtagssuppe.....4,70 €
Kräftige Entenbrühe mit allerlei Einlage, dazu hausgemachtes Senfbrot

Hofkoch's Tip:

Feines Schwarzbiersüppchen.....4,90 €
mit feinen Kartoffel- und Karottenwürfel, verfeinert mit Gewürzgurke & saurer Sahne, dazu hausgemachtes Senfbrot

Senf-o-cino..... 5,20 €
Herzhaftes Senfsüppchen mit allerlei Senf aus bautz'ner Landen, Milchschaumkrone und hausgemachtes Senfbrot

Kleiner Hofsalat.....5,20 €
gemischte Salate und Gemüse nach Saison, fein angemacht
dazu hausgemachtes Senfbrot

Große Winterliche Salatvariationen.....12,90 €
mit gebratenen Gänsebruststreifen & gebackenen Apfelringen, dazu gebrannte Mandeln und Glühweindressing mit Apfel-Zimt-Note, serviert mit hausgebackenem Senfbrot

Panierte Hirten Käseecken auf Tomatensugo.....10,60 €
dazu Kartoffelecken und Hausquarkdip gekrönt von mariniertem Rucola

Das historische Restaurant mit



einzigartigem Panorama von Bautzen

Knusprige Entenkeule auf Lebkuchensoße.....14,80 €
mit feiner Pflaumennote, dazu Apfel-Zimt-Rotkraut und hausgemachten Kartoffelklößen

Zart Gebratene Gänsebrust auf Kürbis Chutney....15,90 €
mit feiner Rotweinsauce und knusprigen Zapfenkroketten

Bierhof's Bierzwiebelbraten (vom Schweinekamm).....12,80 €
auf Schwarzbiersauce & Zwiebeln, serviert mit Kartoffelmus

Oberlausitzer Rindsroulade in Rotweinsauce.....13,90 €
mit Apfel-Zimt-Rotkraut, dazu hausgemachte Kartoffelklöße

Gebratene Hähnchenbrust13,80 €
auf Tagliatelle mit mediterranem Gemüse & Orangen-Ingwer Sauce

gebratenes Filet vom Schwein auf Lebkuchensoße 14,90 €
mit feiner Pflaumennote, serviert mit Speckbohnenbündchen, dazu Zapfenkroketten

Karpfenfilet aus der Teichwirtschaft Commerau.....14,50 €
serviert mit brauner Butter, Apfel-Zimt-Rotkraut und Kartoffeln

Rotes Lachsfilet15,60 €
auf Spinattagliatelle mit feiner Zitronen-Butter-Sauce, gekrönt von frittiertem Rucola

Das historische Restaurant mit



einzigartigem Panorama von Bautzen

Knusprig gebackene Kartoffelspalten5,80 €
mit zweierlei Dips – Hausquark & Paprika

Funkertöpfchen (auch als Würzfleisch bekannt).....5,20 €
gefüllt mit gewürfeltem Huhn in feiner Soße, Käsekruste & hausgemachtem Senfbrot

Bierhof's Hausspezialität – Henkersmahl14,60 €
aufgespießtes Kapaunfilet (Hähnchen), Zucchini, Champignons & Kirschtomaten,
am Galgen dargereicht, dazu werden knusprige Kartoffelspalten mit zweierlei Dip's
(Knoblauch & sweet Chili) serviert

Bierhof's Königin (Hähnchen Burger)13,13 €
kleines hausgemachtes Schwarzbierbrot belegt mit gebratenem Hähnchen-Brustfilet
in knuspriger Cornflakes-Panade, Salat, Käse, Tomate, Gurke und Baconstreifen
sowie sweet Chili Dip

Bierhof's König11,11 €
kleines hausgemachtes Schwarzbierbrot belegt mit knusprigen Schweine-Schnitzel,
Salat, Käse, Tomate, Gurke und Baconstreifen sowie Senf-Dip

Das historische Restaurant mit



einzigartigem Panorama von Bautzen

Leber von den edelsten Hühnern 10,20 €

frisch gebraten mit reichlich Zwiebeln und Abernmauke (Kartoffelpüree),
gekrönt von frittiertem Rucola

Gaumenfreuden der fahrenden Händler..... 13,60 €

gebratenes Steak belegt mit Würzfleisch und von Käse überkrustet, dazu
rustikale Abernstäbchen (Pommes Frites)

SchniPoPi..... 12,60 €

Knuspriges Schnitzel – Abernstäbchen (Pommes) – Rahmchampignons

Fürstenmahl..... 25,20 €

zartes, saftiges Entrecôte in Schwarzbier-Pfeffersoße gekrönt von Kräuterbutter,
dazu Speckbohnenbündchen und Rosmarindrillingen

Das historische Restaurant mit



einzigartigem Panorama von Bautzen

Unsere weihnachtlichen Dessertvariationen:

Vanilleeis im Spekulatiusmantel.....4,60 €

mit Glühwein-Zimt-Pflaumen

Feine hausgebackene Waffel.....5,80 €

mit warmen Birnen-Apfelragout, einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Schokokuss5,90 €

3 Kugeln köstliches Stracciatella- und Schokoladeneis, garniert mit Schokoladensofe und Sahne

Pfannkuchen mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung .5,60 €

von beiden Seiten fertig gebackener Pfannkuchen mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, neben cremigen Vanilleeis und Sahne

hausgebackener winterlicher Apfelstrudel5,60 €

mit feiner Lebkuchen-Amarettotone, cremigem Vanilleeis und hausgebackenen Apfelstrudel, garniert mit Sahne

Mausefalle2,90 €

Schokoladeneis auf Sahneneist, dekoriert mit Süßigkeiten