

Allerlei Schlemmerei aus unserer Hofküche

Aus Bierhofs Sudpfanne im Suppentöpfchen serviert (250ml)

Senf-o-cino 6,90 €

herhaftes Senfsüppchen mit allerlei Senf aus Bautz'ner Landen, gekrönt von Milchschaum,
dazu hausgebackenes Senfbrot

Bierhofs Schwarzbiersüppchen 6,90 €

pikant, mit saurer Gurke, Kartoffel und Möhrenstückchen, saurer Sahne und Croutons

Mancherlei kleine Tafelfreuden

Minnesängers Lohn 7,20 €

eine Portion knusprig gebackene Kartoffelpalten,
mit feinem Hausquark-Dip

Junkertöpfchen (auch als Würzfleisch bekannt) 7,90 €

gewürfeltes Huhn in feiner Soße,
mit Käsekruste und hausgebackenem Senfbrot

Vielerlei Blättriges und Gemüsriges aus den Hofgärten des Bautz'ner Landes

Des Knappen kleiner Salatteller 7,90 €

oder

Des Gefolges großer Salatteller 12,90 €

gemischte Salate und Gemüse nach Saison wahlweise mit

gejagtem Federvieh (marinierte Hänchenbruststreifen) oder 16,50 €

aus Försters Revier (panierte Champignonköpfe) 16,50 €

**All unsere Salate werden Euch mit unserem hausgebackenem „Budissiner Senfbrot“
und Hausdressing dargereicht.**

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

Fleischlose Gaumenfreuden (vegetarisch)

Lieblingshappen der Bauernmagd 15,80 €

panierte Hirtenkäseeecken an Tomatensugo, dazu servieren wir knusprige Kartoffelecken mit Hausquark-Dip

Burgfräulein Helenes Lieblingsmahl 15,90 €

in Butter geschwenkte Schupfnudeln in feiner Tomatensahne mit frischen Lauchzwiebeln, Cocktailltomaten und zartem Mozzarella überbacken

Zu den vegetarischen Gerichten empfehlen wir Ihnen unseren Markus Pfaffmann – Riesling, Weißwein trocken

Vom Hofburschen erlegtes Schwein

Spezialität des alten Wachsoldaten 16,80 €

deftige Grützwurst, mit Sauerkraut und Abernmauke (Kartoffelpüree)

Gaumenfreude der fahrenden Händler 19,20 €

gebratenes Steak mit Würzfleisch und Käse überkrustet, dazu werden knusprige Abernstäbchen (Pommes Frites) gereicht

des Försters panierter Schweinefetzen 18,90 €

knusprig gebratenes Schnitzel mit Champignonrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten

Bierkutschers Gulasch nach Szegediner Art 17,90 €

feiner Biergulasch auf Sauerkraut mit böhmischen Knödeln

Vom Hofburschen gejagtes Federvieh

Leber von edelsten Hofhennen 15,90 €

frisch gebraten, dazu reichlich Zwiebeln und Abernmauke (Kartoffelpüree)

Der Geheimtipp der Hofköchin 18,90 €

zartes Hähnchenbrustfilet im Baconmantel, auf Tagliatelle mit Rote Beete-Sahne-Sauce

Der Hofbursche empfiehlt Ihnen unseren Fildefere - Chardonnay, Weißwein trocken.

Mancherlei vom edlen Hoffrind

Fürstenmahl 19,90 €

deftiges Geschnetzeltes von der Rindersteakhüfte in feiner Rahmsoße, mit Champignons, Schwarzwurzeln, rotem Paprika und Rosenkohl, dazu werden Bärlauch-Drillinge gereicht

Hierzu empfiehlt der Fürst gerne einen Pinataro Primitivo di Manduria, Rotwein trocken.

Gefangenes aus dem Hofteich

Ritter Siegberts paniertes Karpfenfilet 21,30 €

aus der Teichwirtschaft Commerau, serviert mit brauner Butter, dazu Apfel-Zimt-Rotkraut und Abernmauke (Kartoffelpüree)

Der Ritter süffelte zum Fisch am liebsten einen Lemberger – Blanc de Noir, Weißwein halb trocken.

Winterliches Federvieh

Des Herzogs Gänseeschmaus 28,40 €

gebratene Gänsebrust auf Rotweinsoße, an Kürbis-Mango-Chutney, dazu Rosenkohl und Kartoffelkroketten

Die Herzogin bevorzugt 27,80 €

knusprige Entenkeule auf Lebkuchensoße mit feiner Pflaumennote, dazu Apfel-Zimt-Rotkraut und böhmische Knödel

Feines Dessert mit winterlicher Note 6,90 €

Knirpsenteller für unsere „Dreikäsehoch“

„Das will ich nicht“	6,90 €
Leckerei von „Hans im Glück“ Nudeln mit hausgemachter Bolognese und Käse	
„Das kenne ich nicht“	6,90 €
Für unsere kleinen Piraten Fischstäbchen mit Abernmauke (Kartoffelpüree) und Möhren gemüse	
„Das mag ich nicht“	6,90 €
Des Fuchses liebste Beute hausgemachte Hähnchennuggets mit Kartoffelstäbchen rot/weiß	
„Das gefällt mir nicht“	6,90 €
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	5,90 €
Eisgekühlter Kaffee- oder Schokoladengenuss mit leckerem Vanilleeis, gekrönt mit Sahne	
Schokokuss	8,30 €
2 Kugel köstliches Stracciatella- und 1 Kugeln Schokoladeneis, garniert mit Schokoladensoße und Sahne	
Schwedeneisbecher	9,30 €
3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Apfelmus, garniert mit Eierlikör und Sahne	
Eis mit heißen Himbeeren	8,90 €
Kombination aus 3 Kugeln köstliches Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
Hausgebackener Apfelstrudel	7,60 €
mit cremigem Vanilleeis, garniert mit Sahne	
Mausefalle	4,90 €
eine Kugel leckeres Vanilleeis im Sahnennest, dekoriert mit Süßigkeiten	
Leckermäulchen aufgepasst!	6,90 €
Original hausgemachte Lausitzer Quarkkeulchen (2 St) mit Apfelmus und Zucker	
1 Stück hausgebackener Blechkuchen	3,20 €
mit Schlagsahne dekoriert	

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 €. Seyer mit größter Höflichkeit um Euer Verständnis gebeten.

**Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihren Besuch
und wünschen Ihnen jetzt**

Guten Appetit