

## *Allerlei Schlemmerei aus unserer Hofküche*

**Aus Bierhofs Sudpfanne im Suppentöpfchen serviert (250ml)**

**Senf-o-cino**

6,90 €

herzhaftes 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 Kartoffelspalten, 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 Hähnchenbruststreifen) 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 Hirtenkäsecken 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, Cocktailtomaten 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 paniierter 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 Hofrind*

### **Fürstenmahl**

19,90 €

deftiges Geschnetzeltes von der Rindersteakhälfte 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 Gänseschmaus**

28,40 €

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

### **Die Herzogin bevorzugt**

27,80 €

knusprige Entenkeule auf Lebkuchensauce 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 Möhrengemüse

### **„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*

<b>Eiskaffee/Eisschokolade</b>	5,90 €
Eisgekühlter Kaffee- oder Schokoladengenuss mit leckerem Vanilleeis, gekrönt mit Sahne	
<b>Schokokuss</b>	8,30 €
2 Kugel köstliches Stracciatella- und 1 Kugeln Schokoladeneis, garniert mit Schokoladensoße und Sahne	
<b>Schwedeneisbecher</b>	9,30 €
3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Apfelmus, garniert mit Eierlikör und Sahne	
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	8,90 €
Kombination aus 3 Kugeln köstliches Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
<b>Hausgebackener Apfelstrudel</b>	7,60 €
mit cremigem Vanilleeis, garniert mit Sahne	
<b>Mausefalle</b>	4,90 €
eine Kugel leckeres Vanilleeis im Sahnenest, dekoriert mit Süßigkeiten	
<b>Leckermäulchen aufgepasst!</b>	6,90 €
Original hausgemachte Lausitzer Quarkkeulchen (2 St) mit Apfelmus und Zucker	
<b>1 Stück hausgebackener Blechkuchen</b>	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 €.  
Seyed mit größter Höflichkeit um Euer Verständnis gebeten.**

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

*Guten Appetit*