

## *Allerlei Schlemmerei aus unserer Hofküche*

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

#### **In der Pause für den Spielmann... (Senf-o-cino)**

6,90 €

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

## *Mancherlei kleine Tafelfreuden*

#### **Minnesängers Lohn**

6,90 €

eine Portion knusprig gebackene Kartoffelspalten mit feinem Hausquark-Dip

#### **Junkertöpfchen (auch als Würzfleisch bekannt)**

7,80 €

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 €

marinierte, gemischte Salate und Gemüse nach Saison

#### **Des Gefolges großer Salatteller**

12,90 €

marinierte, gemischte Salate und Gemüse nach Saison

#### **Wahlweise:**

#### **Nach „Zofenart“**

16,50 €

mit gebratenen Streifen vom Hähnchen

#### **Nach Art der „der Bautz'ner Türmer“**

14,90 €

mit panierten Champignons

#### **Nach „Gauklerart“**

15,80 €

mit gebackenem Mozzarella

**All unsere Salaten werden mit hausgebackenem Senfbrot und Dressing serviert.**

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

## *Fleischlose Gaumenfreuden (vegetarisch)*

### **Burgfräulein Helenes Lieblingsmahl** 15,60€

In Butter geschwenkte Schupfnuden in feiner Tomatensahne mit frischen Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten und zartem Mozzarella überbacken

### **Knecht Berthold mag** 13,80 €

Abern (Kartoffeln) mit feinem Käuterquark dazu Lausitzer Leinöl, Butter, roten Zwiebeln und Salatbeiwerk

### **Wahlweise:**

mit deftiger Leberwurst 15,30 €

### **Lieblingshappen der Bauernmagd** 15,80 €

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

### **Die Novizen bevorzugen** 13,80 €

Oberlausitzer Senfeier in feiner Senfsoße, serviert mit Abern (Kartoffeln) und Salatbeiwerk

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

## *Vom Hofburschen erlegtes Schwein*

### **Spezialität des alten Wachsoldaten** 17,90 €

Pikantes Feuerfleisch vom Schweinekamm in Tomaten-Paprikasoße, dazu werden Böhmisches Knödel gereicht

### **Gaumenfreude der fahrenden Händler** 19,20 €

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

### **Bierhofs Bröselteppich** 18,90 €

knuspriges Schnitzel gefüllt mit fruchtigem Senf, Räucherkäse, und saftigem Bacon, dazu werden Bärlauch-Drillinge und Salatbeiwerk gereicht

### **Ritter Siegberts** 16,80 €

Deftige Grützwurst, mit Sauerkraut und Abern (Kartoffeln)

Hierzu empfehlen wir ein schäumendes Gerstengebräu.

## *Vom Hofburschen gejagtes Federvieh*

### **Leber von edelsten Hofhennen**

15,90 €

frisch gebraten, dazu reichlich Zwiebeln und Abernmauke (Kartoffelpüree)

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

## *Mancherlei vom edlen Hofrind*

### **Das Ratsherrn Leibgericht**

19,80 €

hausgemachte Oberlausitzer Rinderroulade in feiner Soße, dazu werden Böhmisches Knödel und Apfelrotkraut gereicht

Der „Ratsherr“ genoss zu seinem Leibgericht gern unseren Muschelkalk – Spätburgunder, Rotwein trocken.

### **Fürstenmahl**

19,90 €

deftiges Geschnetzeltes von der Rinder in pikanter Honig-Senf-Soße mit Pilzen, Schwarzwurzeln, buntem Paprika, dazu geschweckte Drillinge gereicht

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

## *Gefangenes aus dem Hofteich*

### **Herzogin Frederikes Gaumenschmaus**

18,90 €

gebratenes Tilapiafilet (Buntbarsch, Südsee), serviert auf Spinattagiatelle, mit Kirschtomaten und feiner Zitronen-Buttersoße

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