

# *Allerlei Schlemmerei aus unserer Hofküche*

<b>Senf-o-cino</b>	6,90 €
herzhaftes Senfsüppchen mit allerlei Senf aus Bautz'ner Landen, gekrönt von Milchschaum und Kräuterpesto, dazu hausgebackenes Senfbrot	
<b>Junkertöpfchen (auch als Würzfleisch bekannt)</b>	7,90 €
gewürfeltes Huhn in feiner Soße, mit Käsekruste und hausgebackenem Senfbrot	
<b>Lampengustavs „Wurstsalat“</b>	7,90 €
In würziger Marinade, fein angemacht mit sauren Gurken, Zwiebeln und Wurst, dazu hausgebackenes Senfbrot	
<b>Des Knappen kleiner Salatteller</b>	7,90 €
gemischte Salate und Gemüse nach Saison	
<b>Des Gefolges großer Salatteller nach „Zofenart“</b>	16,50 €
mit gebratenen Streifen vom Hähnchen	
<b>Zu allen Salaten wird ein Hausdressing zu Tisch gereicht. All unsere Salate werden Euch mit hausgebackenem „Budissiner Senfbrot“ dargereicht.</b>	
<b>Lieblingshappen der Bauernmagd</b>	15,80 €
panierte Hirtenkäseecken an Tomatensugo, dazu servieren wir knusprige Kartoffelecken mit Hausquark-Dip	
<b>Oberlausitzer Senfeier in feiner Senfsoße</b>	14,80 €
serviert mit Aberg (Kartoffeln) und Salatbeiwerk	
<b>Gaumenfreude der fahrenden Händler</b>	19,20 €
gebratenes Steak mit Würzfleisch und Käse überkrustet, dazu werden euch knusprige Abergstäbchen (Pommes Frites) gereicht	
<b>Spezialität des alten Wachsoldaten</b>	17,50 €
pikantes Feuerfleisch vom Schweinekamm in Tomaten-Paprikasoße, dazu werden Böhmisches Knödel gereicht	

**Ritter Siegberts** 16,80 €  
deftige Grützwurst, mit Sauerkraut und Abersn (Kartoffeln)

**Bierhof's großer Bröselteppich.** 20,60 €  
Schnitzel an Pilzrahmsauce dazu werden Kroketten gereicht

Hierzu empfehlen wir ein schäumendes Gerstengebräu.

**Leber von edelsten Hofhennen** 15,90 €  
frisch gebraten, dazu reichlich Zwiebeln und Abersnmauke (Kartoffelpüree)

**Das Ratsherrn Leibgericht** 20,30 €  
hausgemachte Oberlausitzer Rinderroulade in feiner Soße, dazu werden  
Böhmische Knödel und Apfelrotkraut gereicht

**Herzogin Frederikes Gaumenschmaus** 19,90 €  
Spinatglatelle mit zartem Lachs, Kirschtomaten  
und feiner Zitronen-Buttersoße

**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**

*Guten Appetit und ein gesegnetes Osterfest*