

## *Zur Geschichte vom Alten Bierhof*

Es war Freitag, der 13. Juni 2003.

Ein scheinbar großer Schlüsselbund klimperte hinter der geheimnisvollen Eichentür. Man vernahm ein leises Klicken des Schlosses... Sie öffnet sich langsam und durch einen kleinen Spalt scheint ein warmes Kerzenlicht entgegen. Es waren die historischen Gemäuer des „Alten Bierhofs“, die dieserorts seit jener Zeit im neuen Glanz erstrahlten. Werter Kundschafter, Wanderer und Einkehrer, der den Weg in den „Alten Bierhof“ fand. Wir möchten Sie auf das Herzlichste in unserem Restaurant begrüßen. Um Ihnen die historische Geschichte unseres Gasthauses berichten zu können, müsse man sich in jene Zeit zurückversetzen. Wann an dieser Stelle zuerst ein Haus erbaut wurde, lässt sich nicht mehr genau feststellen, es steht aber an einer der ältesten Straßen unserer Stadt. In früheren Ding und Geschossbüchern wird sie noch als Platea Judeorum oder Jodengas (Judengasse) bezeichnet. Hier wohnten Juden, die wahrscheinlich im 11. Jahrhundert aus Polen kamen. Erst 1692 taucht der Name Heringsgasse auf, woraus später die Heringstraße wurde. Diese Bezeichnung hat ihren Ursprung daher, dass um das alte Franziskanerkloster (heute Klosterruine) in der Fastenzeit Buden aufgestellt wurden, aus denen Heringe verkauft wurden. Die erste Erwähnung des Besitzers eines Hauses auf diesem Grundstück, bezieht sich auf das Jahr 1637. Hier wird ein Georg Gramer genannt, der für den Namen der Gaststätte „Alter Bierhof“ eine bedeutende Rolle spielt. Er betrieb 1641 einen Bierhof auf der Jodengas zwischen dem Bierhof des Samuel Schönborn und der Brandstelle des Meister Peter Jatzschke. Bautzen wurde durch mehrere Stadtbrände zerstört. Diese gingen natürlich auch nicht an der Heringsstraße 7 vorbei. So auch der um 1720, als eine Feuerbrunst den ganzen Häuserkomplex zwischen Hauptmarkt und Burglehn niederbrannte. Danach ließ wahrscheinlich Michael Christian Kühnel, ein

Strumpffabrikant, das Haus in der heutigen Form wieder aufbauen. Einiges schien aber die Zeiten überdauert zu haben, so fand man im ersten Obergeschoss an der Decke originale Renaissancemalereien. Von der Rückseite entpuppt sich dieses Haus als typisches Laubenhaus. Der Säulengang lässt sich vom heutigen Biergarten bis in das Gebäude hinein verfolgen. Die Wände dazwischen stammen aus späterer Zeit. Dies schien die Hausseite zur Feuergasse gewesen zu sein, die sich zwischen Stadtmauer und den Häusern der Heringstraße befunden haben soll. Das Sie, liebe Gäste, den Blick, sei es von der Terrasse oder von dem oberen Gastraum aus, auf unser Wahrzeichen der Stadt Bautzen, die Wasserkunst, mit der wunderbaren Oberlausitzer Bergsilhouette im Hintergrund genießen können, liegt nicht zuletzt an der aufwendigen Sanierung, die der jetzige Eigentümer (Peter Zeibig) 1996 durchführen ließ. Nach diesem kleinen Abriss aus der Geschichte dieses alten Hauses, wünschen Ihnen die Mitarbeiter des „Alten Bierhofs“ einen angenehmen Aufenthalt in unserem Gasthaus. Sogleich möchten wir uns hiermit als Team des „Alten Bierhofs“, bei allen Firmen, Familien und Freunden für die immerwährende kraftvolle Unterstützung beim Betreiben unseres Restaurants bedanken.

## *Über Höflichkeiten bei Tisch*

Speist man mit Vornehmen, so nehme man den Hut vom Kopf und kämme sich das Haar!

Wird eine Serviette gereicht, hänge man sie über die linke Schulter oder den linken Arm!

Trinke mäßig schlürfend, nicht hinein schlucken mit dem Geräusch eines Gaules!

Mit den Fingern in die Sauce eintauchen ist nicht schicklich, auch die Schüssel so drehen, dass die besten Stück` an Dich kommen, ist nicht schicklich!

Die Finger abschlecken oder am Rock abwischen ist nicht fein, das darf man nur am Tischtuch tun!

Bäuerlich ist es, die Speisen aus dem Mund wieder herausnehmen und auf das Brot zu legen!

Falls man etwas nicht schlucken kann, hält man die Serviette vor den Mund und wirft es unter den Tisch, so auch die Knochen, doch gebe man acht, dass die anderen Gäste nicht zu Schaden kommen!

Iss, soviel du kannst, dann wird sich der Wirt freuen.

## *Allerlei Gersten und Weizengebräu vom Fass*

<b>Bierhofs Hausbier – Pils</b>	0,4 l	3,90 €		1,0 l	9,10 €			
fein-herb mit angenehm starkem Hopfenaroma								
<b>Carlsberg Beer</b>	0,3 l	3,90 €		0,5 l	5,20 €		1,0 l	9,80 €
Premium Lager mit feiner Hopfennote								
<b>Lübzer Pils</b>	0,3 l	3,90 €		0,5 l	5,20 €		1,0 l	9,80 €
mild-herb, leicht bitter								
<b>Astra Urtyp</b>	0,3 l	3,90 €		0,5 l	5,20 €		1,0 l	9,80 €
ausgewogenes Pils, leicht bitter								
<b>Wernesgrüner Pils</b>	0,3 l	3,90 €		0,5 l	5,20 €		1,0 l	9,80 €
Regionales Pils mit harmonisch bitterer Note								
<b>Duckstein, rotblondes Origina</b>	0,3 l	4,00 €		0,5 l	5,30 €		1,0 l	10,00 €
obergärig, mit feinem Karamell und Röstnoten								
<b>Grimbergen Double-Ambré</b>	0,25 l	4,00 €		0,5 l	5,50 €		1,0 l	10,00 €
dunkles, belgisches Abteibier, mit brandyähnlichem Abgang								
<b>Hacker-Pschorr He</b>	0,3 l	4,20 €		0,5 l	5,50 €		1,0 l	10,40 €
original Münchner Hefeweizen hell								
<b>Radler oder Diesel</b>	0,3 l	3,90 €		0,5 l	5,20 €		1,0 l	9,80 €

**Bei unserer großen Auswahl hier, könnt ihr gern probieren das Bier.**

freie Auswahl unserer Fassbiere:

**großes ProBIERbrett** 5 x 0,1 l 5,90 €

**kleines ProBIERbrett** 3 x 0,1 l 4,90 €

## *Gerstengebräu aus der Budd'l*

<b>Lübzer alkoholfreies Pils</b>	0,33 l	4,10 €
<b>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,5 l	5,40 €
<b>Hacker Pschorr Kellerbier</b>	0,5 l	5,40 €
<b>Hacker Pschorr Hell</b>	0,5 l	5,40 €

## *Vielerlei sprudelnde Wässerchen*

<b>Vita Cola</b>	0,2 l	3,00 €		0,4 l	5,00 €
<b>Vita Orange</b>	0,2 l	3,00 €		0,4 l	5,00 €
<b>Vita Zitrone</b>	0,2 l	3,00 €		0,4 l	5,00 €
<b>Tafelwasser</b>	0,2 l	2,50 €		0,4 l	4,50 €
<b>Lichtenauer Mineralwasser</b>				0,25 l	3,20 €
<b>Lichtenauer Medium</b>				0,25 l	3,20 €
<b>Lichtenauer Still</b>				0,25 l	3,20 €
<b>Lichtenauer Ginger Ale</b>				0,25 l	3,20 €
<b>Lichtenauer Tonic</b>				0,25 l	3,20 €
<b>Lichtenauer Bitter Lemon</b>				0,25 l	3,20 €
<b>Lichtenauer Mineralwasser Medium   Still</b>				0,75 l	6,80 €
<b>Cola light</b>				0,33 l	4,20 €

## *Allerlei Moste und Säfte aus der Lausitz*

<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	3,30 €		0,4 l	5,60 €
<b>Ananassaft</b>	0,2 l	3,30 €		0,4 l	5,60 €
<b>Bananensaft</b>	0,2 l	3,30 €		0,4 l	5,60 €
<b>Kirschsft</b>	0,2 l	3,30 €		0,4 l	5,60 €
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	3,30 €		0,4 l	5,60 €
<b>Maracujasaft</b>	0,2 l	3,30 €		0,4 l	5,60 €
<b>Johannisbeersaft</b>	0,2 l	3,30 €		0,4 l	5,60 €
<b>Saftschorle</b>	0,2 l	3,30 €		0,4 l	5,60 €

## *Mancherlei heiß „Aufgegossenes“*

<b>Tasse Tee</b>				0,2 l	3,00 €
Kamille   Früchte   Kräuter   Pfefferminz   Grüner Tee   Schwarzer Tee					

## *Allerlei belebende Köstlichkeiten*

<b>Tasse Kaffee</b>	2,90 €
<b>Pott Kaffee</b>	4,70 €
<b>Espresso einfach</b>	3,20 €
<b>Espresso doppelt</b>	5,30 €
<b>Cappuccino mit aufgeschäumter Milch</b>	4,40 €
<b>Milchkaffee</b>	4,40 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,80 €
<b>Heiße Schokolade</b>	4,00 €
<b>Heiße Zitrone</b>	3,20 €
<b>Grog – mit 4 cl Rum</b>	5,30 €

## *Betörende Tropfen von edelsten Reben*

(alle Weine enthalten Sulfite)

### *Offene Weine 0,2 l*

#### **Weißwein trocken**

##### **Hauswein**

**Thomas Rath Müller-Thurgau**

5,90 €

**Deutschland Rheinhessen – Weinkellerei Hechtsheim**

ein milder, ausgewogener Wein mit feinem Muskat Bukett

##### **Pfaffmann – Riesling QbA**

6,80 €

**Deutschland Pfalz – Weingut Markus Pfaffmann**

Frisch, spritzig mit Aromen von Pfirsichen und Aprikosen

##### **Eichtetter Herrenbuck – Weißburgunder Kabinett**

6,90 €

**Deutschland Baden Kaiserstuhl – Weingut Kiefer**

erfrischend, lebendige Säure, mit Anklängen von reifen, grünen Äpfeln

##### **Fildefere – Chardonnay Pay d'Oc**

6,40 €

**Frankreich/Loire – Châteaux du Cleray Maison Sauvion**

zarter Wein mit milder Säure und feinen Aromen exotischen Früchten

**Weißwein halbtrocken/lieblich**

<b>Lemberger - Blanc de Noir QbA</b> <b>Deutschland Württemberg - Weinsberger Tal e.G</b> feine Aromen von grünen Äpfeln und Ananas, frisch und leicht prickelnd	6,20 €
<b>Roséwein trocken</b>	
<b>Santa Digna - Cabernet Sauvignon</b> <b>Chile - Miguel Torres</b> erfrischend fruchtig, duftend nach Erdbeere und Pflaumen, kraftvoll mit aromatischem Nachhall	7,20 €
<b>Roséwein halbtrocken/lieblich</b>	
<b>Rosé - Trollinger QbA</b> <b>Deutschland Württemberg - Weinsberger Tal e.G</b> Aroma von frischen Erdbeeren, fruchtig, mit süßlicher Säure	6,20 €
<b>Rotwein trocken</b>	
<b>Hauswein</b> <b>Schoppenstecher - Dornfelder QbA</b> <b>Deutschland Rheinhessen - Langgut Erben</b> fruchtig, duftend nach roten Beeren und Paprika, samtig und säurearm	5,90 €
<b>Fildefere Merlot - Vin de Pay d'Oc</b> <b>Frankreich - Loire Châteaux du Cleray Maison Sauvignon</b> ausgewogener, tiefroter Wein mit seidigem Bukett und Aroma von roten Früchten	6,40 €
<b>Muschelkalk - Spätburgunder QbA</b> <b>Deutschland/Pfalz - Weingut Villa Hochdörfer</b> ziegelrot, feine Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und einer feinen Holznote, würzig mit zimtigen Abgang	7,20 €
<b>Pinataro Primitivo di Mandura d'Oc</b> <b>Italien/ Apulien - Azienda Agricola Masseria Tagaro</b> feine Aromen von Kirschen, mit deutlicher Note von Gewürzen und Kräutern, mit einem Hauch von Kaffee und Zimt	7,10 €
<b>Rotwein halbtrocken/lieblich</b>	
<b>Bergrebell - Rotwein Cuvée QbA</b> <b>Deutschland/Württemberg - Weinsberger Tal</b> ein fruchtiger Cuvée mit beerigem Duft, vollmundig, harmonisch mit zarten Vanillearomen, rebellisch gut!!!	6,20 €

## *Flaschen Weine*

### **Weißweine**

**Pfaffmann - Riesling trocken** 22,10 €

**Eichteller Herrenbuck - Weißburgunder trocken** 22,50 €

**Fildefere - Chardonnay** 20,80 €

**Roths Gut - Goldriesling Bereich Ratsweinberg trocken** 34,50 €  
**Deutschland/Sachsen/Meißen - Weingut Tim Strasser**

frischer Wein, sanft, blumig mit Aromen von Banane und Flieder,  
kräftiger Geschmack durch Harmonie zwischen Süße und Säure

**Lemberger-blanc de Noir QbA halbtrocken** 20,10 €

### **Rosé Weine**

**Santa Digna - Cabernet Sauvignon trocken** 23,40 €

**Rosé - Trollinger halbtrocken** 20,10 €

### **Rotweine**

**Muschelkalk - Spätburgunder trocken** 23,40 €

**Fildefere - Merlot trocken** 20,80 €

**Pinataro Primitivo di Mandura DOC trocken** 23,10 €

**Bergrebell - Rotwein Cuvée QbA** 20,10 €

**Lafage-Cote Sud Rouge IGP** 28,20 €  
**Frankreich/Languedoc - Roussillon Domaine Lafage trocken**

fruchtiger Cuvée aus Cabernet Sauvignon/Syrah und Grenache Noir, tiefviolett, feine Aromen  
von Brombeeren, Waldboden und Pfeffer, eleganter Wein auch im Sommer leicht gekühlt zu genießen

## *Exzellentes Prickelwasser von der Rebe (Sekt)*

**Bernard Massard Piccolo trocken/halbtrocken** 0,2 l 6,20 €

**Lausitzer Harmonie** 0.75 l 21,70 €

## *Auserlesene Feuerwasser*

<b>Nordhäuser Doppelkorn</b>	2 cl	2,10 €		4 cl	3,70 €
<b>Grasovska Wodka</b>	2 cl	3,00 €		4 cl	5,50 €
<b>Tequila Silver</b>	2 cl	2,50 €		4 cl	4,50 €
<b>Grappa</b>	2 cl	3,00 €		4 cl	5,50 €
<b>Ouzo</b>	2 cl	2,40 €		4 cl	4,30 €
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	2,90 €		4 cl	5,30 €
<b>Malteser Kreuz</b>	2 cl	2,70 €		4 cl	4,90 €
<b>Oberlausitzer Bitter</b>	2 cl	2,50 €		4 cl	4,50 €
<b>Wilthener Gebirgskräuter</b>	2 cl	2,30 €		4 cl	4,10 €
<b>Ramazotti</b>	2 cl	2,80 €		4 cl	5,10 €
<b>Feiner alter Wilthener Weinbrand</b>	2 cl	2,50 €		4 cl	4,50 €
<b>Jim Beam Bourbon Whiskey</b>	2 cl	2,80 €		4 cl	5,10 €
<b>Chivas Regal Scotch Whisky</b>	2 cl	3,60 €		4 cl	6,70 €
<b>Baileys Irish Cream</b>	2 cl	3,20 €		4 cl	5,90 €
<b>Pfefferminz Likör</b>	2 cl	2,20 €		4 cl	3,90 €
<b>Eierlikör</b>	2 cl	2,10 €		4 cl	3,70 €
<b>Obstbrand</b>	2 cl	2,70 €		4 cl	4,90 €
<b>Zwetschgen Wasser</b>	2 cl	2,80 €		4 cl	5,10 €

## *Empfehlung des Hauses*

<b>Birnenbrand der sächsischen Spirituosenmanufaktur aus dem Ballon</b>	2 cl	3,70 €		4 cl	6,90 €
<b>Porter Bierlikör aus der sächsischen Spirituosenmanufaktur</b>	2 cl	3,70 €		4 cl	6,90 €
<b>Lausitzer sechs Städtetrunk Kräuterlikör</b>	2 cl	2,70 €		4 cl	5,90 €

## *Berauschende Mixgetränke*

(mit 4cl Spirituose)

<b>Gin Tonic</b>	6,00 €
<b>Wodka Cola</b>	6,00 €
<b>Cola Whisky</b>	6,50 €
<b>Aperol Spritz</b>	6,90 €
<b>Lillet Wildberry</b>	6,90 €

## *Getränke der Neuzeit*

Um euch langer Wartezeiten zu ersparen, rühren und schütteln wir Cocktails erst ab 20.00Uhr

Doch scheut euch nicht zu fragen, denn an manchen Tagen,  
könnt ihr euch auch eher daran laben, denn unsere Kellner soll'n ja keine Langeweile haben 😊

### **Cocktails alkoholfrei**

<b>Coconut Lips</b>	6,90 €
Kokossirup, Grenadine, Sahne, Ananassaft	
<b>Spring Fever</b>	6,90 €
Mangosirup, Zitronensaft, Orangen-, Maracuja-, Kirschsafft	
<b>Strawberry Virgin Frozen</b>	7,50 €
Erdbeeren, Erdbeersirup, Zitronensaft, Kirschsafft	
<b>Drivers Caipi</b>	6,90 €
Limette, Rohrzucker, crushed Eis, Ginger Ale	

### **Cocktails mit Alkohol**

<b>Bandito – Erster Platz deutsche Cocktailmeisterschaft</b>	7,90 €
Gin, Apricot Brandy, Erdbeersirup, Orangen-, Maracujasaft	
<b>Gin Tropical</b>	7,90 €
Gin, Maracujasirup, Zitrone, Ananas-, Orangensaft	
<b>Swimmingpool</b>	8,30 €
Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	

<b>Pina Colada</b>	7,90 €
Weißer Rum, brauner Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	
<b>Hurricane</b>	7,90 €
weißer Rum, brauner Rum, Lime Juice, Maracujasirup, Orangen-, Ananassaft	
<b>Long Island Ice Tea</b>	8,30 €
Rum, Gin, Wodka, Tripel Sec, Limette, Orangensaft, Cola	
<b>Mai Tai</b>	8,30 €
weißer Rum, brauner Rum, Amaretto, Zitrone, Grenadine, Orangensaft	
<b>Sex on the Beach</b>	8,30 €
Wodka, Amaretto, Zitrone, Grenadine, Peachtree, Orangensaft	
<b>Pandora – Erster Platz deutsche Cocktailmeisterschaft</b>	7,90 €
Rum, Batida de Côco, Vanillesirup, Mangosirup, Maracujasaft	
<b>Caipirinha</b>	7,50 €
Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice, crushed Eis	
<b>Cuba Libre</b>	7,00 €
Limette, Havanna Club, Cola	
<b>Empfehlung des Hauses – Biercocktails</b>	
<b>Cocktail „Alter Bierhof“ Bierrinha</b>	7,50 €
Cachaca, Erdbeersirup, Limette, Rohrzucker, Pils	
<b>Singapur</b>	7,50 €
Erdbeersirup, Kokossirup Orangensaft, Pils	

## *Der Löschkorb*

(Original aus dem 18. Jahrhundert)

Die Löschmittel und Löschmethoden waren zu damaligen Zeiten unzureichend.

Die geflochtenen & mit Pech ausgeschmierten Löschkörbe wurden in langen Menschenketten weitergereicht.

Solch ein Löschkorb befindet sich in unseren Räumlichkeiten oberhalb vom Zechpreller.

**Zigaretten im Automaten**, welcher sich vorbei an unserem Zechpreller in Richtung Toiletten befindet!

## *Allerlei Schlemmerei aus unserer Hofküche*

### **Allerlei kleine Schlemmereien aus unserer Hofküche**

**Senf-o-cino** 6,90 €

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

**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** 7,30 €

gemischte Salate und Gemüse nach Saison

**Des Gefolges großer Salatteller** 11,20 €

gemischte Salate und Gemüse nach Saison

### **Wahlweise:**

**Nach „Zofenart“** 15,60 €

mit gebratenen Streifen vom Hähnchen

**Nach Art der „der Bautz'ner Türmer“** 14,50 €

mit marinierten Hirtenkäse

**Nach „Gauklerart“** 17,20 €

mit gebratenen, marinierten Rinderstreifen

**Zu allen Salaten wird ein Hausdressing zu Tisch gereicht. All unsere Salate werden Euch mit hausgebackenem „Budissiner Senfbrot“ dargereicht.**

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

## *Fleischlose Gaumenfreuden (vegetarisch)*

### **Burgfräulein Helenes Lieblingsmahl** 15,20 €

Tagliatelle in Pilzrahmsoße mit allerlei buntem Gemüse und geschwenkten Pilzen

### **Lieblingshappen der Bauernmagd** 14,90 €

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

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

## *Vom Hofburschen erlegtes Schwein*

### **Spezialität des alten Wachsoldaten** 16,40 €

Pikantes Feuerfleisch vom Schweinekamm in Tomaten-Paprikasoße, dazu werden Abernstäbchen (Pommes Frites) gereicht

### **Gaumenfreude der fahrenden Händler** 17,20 €

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

### **Bierhof's großer Bröselteppich** 16,80 €

mächtig gewaltiges Schweineschnitzel an Champignoncreme, dazu werden Kroketten gereicht

Hierzu empfehlen wir Ihnen unseren Fildefere - Chardonnay, Weißwein trocken.

### **Bierkutschermahl 0% Vol.** 16,50 €

Bierhof's Bierbraten vom Schweinekamm mit Schwarzbiersoße und Zwiebeln, serviert an Abernmauke (Kartoffelpüree)

Hierzu empfehlen wir ein schäumendes Gerstengebräu.

## *Vom Hofburschen gejagtes Federvieh*

### **Leber von edelsten Hofhennen** 15,20 €

frisch gebraten, dazu reichlich Zwiebeln und Abernmauke (Kartoffelpüree),

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

## *In Bautzens Altstadt machen wir die Burger!*

### **Unsere Bierhofburger**

15,80 €

bestehend aus hausgebackenem Schwarzbierbrötchen belegt mit allerlei Blattwerk, Gurken, Tomaten, roter Zwiebel, Bacon und Käse, dazu Süßkartoffel-Pommes

### **Wahlweise mit**

**Hackfleisch** auf hausgemachter Senfremoulade

**Schweineschnitzel** auf hausgemachter Senfremoulade

**Hähnchenbrust** mit hausgemachtem Chili-Dip

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein kühles Blondes – Carlsberg Pils.

## *Mancherlei vom edlen Hof-Rind*

### **Das Ratsherrn Leibgericht**

19,60 €

hausgemachte Oberlausitzer Rinderroulade in feiner Soße, dazu werden Abernkiesle (Kartoffelklöße) und Apfelrotkraut gereicht

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

### **Fürstenmahl**

18,80 €

deftiges Geschnetzeltes von der Rindersteakhälfte in feiner Rahmsoße, mit Pilzen, Schwarzwurzeln, rotem Paprika und Bohnen, dazu werden Bärlauch-Drillinge gereicht

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

## *Bierhof's Hausspezialität*

### **Bierhof's „Henkersmahl“**

18,30 €

aufgespießtes Hähnchenbrustfilet am Galgen dargereicht, mit mariniertem Gemüse, dazu knusprigen Kartoffelspalten, Hausquark-Dip

Der Henker schlürfte nach getaner Arbeit gern einen Eichtetter Herrenbuck – Weißburgunder Kabinett Weißwein trocken.

## *Gefangenes aus dem Hofteich*

### **Köstliche frische Karpfen**

17,20 €

(aus der Teichwirtschaft Commerau)  
in Müllers Mehl gewendet und vorzüglich gebraten,  
serviert mit feinem Apfelrotkraut und Abernmauke (Kartoffelmus) gereicht

### **Herzogin Frederikes Gaumenschmaus**

17,60 €

gebratenes Tilapia Filet (Buntbarsch, Südsee), serviert auf Spinattagliatelle,  
mit Kirschtomaten und feiner Zitronen-Buttersoße

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

**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 Euren Mahlen auswechselt, so erheben wir eine zusätzliche Futterabgabe von 0,50 €. Seid mit größter Höflichkeit um Euer Verständnis gebeten.**

## *Knirpsenteller für unsere „Dreikäsehoch“*

### **„Das will ich nicht“**

5,80 €

Leckerei von „Hans im Glück“  
Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße, Wurst und Käse

### **„Das kenne ich nicht“**

5,80 €

Für unsere kleinen Piraten  
Fischstäbchen mit Abernmauke (Kartoffelpüree) und Möhrengemüse

### **„Das mag ich nicht“**

5,80 €

Des Fuchses liebste Beute  
hausgemachte Hähnchennuggets mit Kartoffelstäbchen rot/weiß

### **„Das gefällt mir nicht“**

5,80 €

Leckermäulchen aufgepasst!  
Original hausgemachte Lausitzer Quarkkeulchen (2 St) mit Apfelmus und Zucker

**Und außerdem hab ich keinen Hunger. „Ich will Eis“!**

## *Bierhof`s feine Leckereien*

<b>Eiskaffee/Eisschokolade</b>	4,50 €
Eisgekühlter Kaffee- oder Schokoladengenuss mit leckerem Vanilleeis, gekrönt mit Sahne	
<b>Schokokuss</b>	6,80 €
2 Kugel köstliches Stracciatella- und 1 Kugeln Schokoladeneis, garniert mit Schokoladensoße und Sahne	
<b>Schwedeneisbecher</b>	7,20 €
3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Apfelmus, garniert mit Eierlikör und Sahne	
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	7,20 €
Kombination aus 3 Kugeln köstliches Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
<b>Pfannkuchen mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung</b>	6,90 €
goldgelber Plins, neben cremigen Vanilleeis und Sahne	
<b>Hausgebackener Apfelstrudel</b>	6,80 €
mit cremigem Vanilleeis, garniert mit Sahne	
<b>Mausefalle</b>	3,60 €
eine Kugel leckeres Vanilleeis im Sahneneß, dekoriert mit Süßigkeiten	
<b>Leckermäulchen aufgepasst!</b>	5,80 €
Original hausgemachte Lausitzer Quarkkeulchen (2 St) mit Apfelmus und Zucker	
<b>Hausgebackener Schoko-Buttermilchkuchen</b>	2,90 €
mit Schlagsahne dekoriert	