

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

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

Lampengustavs „Wurstsalat“

7,80 €

In würziger Marinade, fein angemacht mit sauren Gurken, Zwiebeln und Wurst,
dazu hausgebackenes Senfbrot

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

Des Knappen kleiner Salatteller

7,60 €

gemischte Salate und Gemüse nach Saison

Des Gefolges großer Salatteller 11,90 €

gemischte Salate und Gemüse nach Saison

Wahlweise:

Nach „Zofenart“ 15,80 €

mit gebratenen Streifen vom Hähnchen

Nach Art der „der Bautz’ner Türmer“ 14,90 €

mit marinierten Hirtenkäsecken

Nach „Gauklerart“ 17,70 €

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 halbtrocken.

Fleischlose Gaumenfreuden (vegetarisch)

Burgfräulein Helenes Lieblingsmahl

15,60 €

Tagliatelle mit allerlei buntem Gemüse, geschwenkten Champignons und Pesto Sahnesoße

Wahlweise:

mit gebratenen Streifen vom Hähnchen

18,90 €

Lieblingshappen der Bauernmagd

15,40 €

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 Kamm in Tomaten-Paprikasoße, dazu werden Abernstäbchen (Pommes Frites) und Gurkensalat gereicht

Gaumenfreude der fahrenden Händler

18,90 €

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

Bierhofs Bröselteppich

17,80 €

knuspriges Schnitzel gefüllt mit Räucherkäse und saftigem Bacon, dazu werden Bärlauch-Drillinge und Gurkensalat gereicht

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

Bierkutschermahl 0% Vol.

16,50 €

Bierhofs deftiger Braten vom Schweinekamm mit Schwarzbiersoße und Zwiebeln, serviert an Abernmauke (Kartoffelpüree)

Hierzu empfehlen wir ein schäumendes Gerstengebräu.

Vom Hofburschen gejagtes Federvieh

Leber von edelsten Hofhennen

15,60 €

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

gebratenem **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 Hofrind

Das Ratsherrn Leibgericht

19,60 €

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

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

Fürstenmahl

19,30 €

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

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

Bierhofs Hausspezialität

Bierhofs „Henkersmahl“

17,60 €

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

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

Gefangenes aus dem Hofteich

Köstliche frische Forelle

17,80 €

(aus der Teichwirtschaft Commerau)
in Müllers Mehl gewendet und vorzüglich gebraten,
serviert mit feinem Hofgemüse und Bärlauch-Drillinge gereicht

Herzogin Frederikes Gaumenschmaus

17,60 €

gebratenes Tilapiafilet (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.

Knirpsenteller für unsere „Dreikäsehoch“

„Das will ich nicht“

5,90 €

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

„Das kenne ich nicht“

5,90 €

Für unsere kleinen Piraten

Fischstäbchen mit Abernmauke (Kartoffelpüree) und Möhrengemüse

„Das mag ich nicht“

5,90 €

Des Fuchses liebste Beute

hausgemachte Hähnchennuggets mit Kartoffelstäbchen rot/weiß

„Das gefällt mir nicht“

5,90 €

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

4,20 €

Eisgekühlter Kaffee- oder Schokoladengenuss mit leckerem Vanilleeis, gekrönt mit Sahne

Schokokuss	6,90 €
2 Kugel köstliches Stracciatella- und 1 Kugeln Schokoladeneis, garniert mit Schokoladensoße und Sahne	
Schwedeneisbecher	7,50 €
3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Apfelmus, garniert mit Eierlikör und Sahne	
Eis mit heißen Himbeeren	6,80 €
Kombination aus 3 Kugeln köstliches Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
Hausgebackener Apfelstrudel	6,60 €
mit cremigem Vanilleeis, garniert mit Sahne	
Mausefalle	3,90 €
eine Kugel leckeres Vanilleeis im Sahnenest, dekoriert mit Süßigkeiten	

Leckermäulchen aufgepasst!

5,90 €

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

Hausgebackener Schoko-Buttermilchkuchen

2,80 €

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