

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 Geschnetzelttes 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.

Knirpsenteller für unsere „Dreikäsehoch“

| | |
|--|--------|
| „Das will ich nicht“ | 6,90 € |
| Leckerei von „Hans im Glück“ Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße, Wurst 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

| | |
|--|--------|
| Eiskaffee/Eisschokolade | 6,40 € |
| Eisgekühlter Kaffee- oder Schokoladengenuss mit leckerem Vanilleeis, gekrönt mit Sahne | |
| Schokokuss | 7,60 € |
| 2 Kugel köstliches Stracciatella- und 1 Kugeln Schokoladeneis, garniert mit Schokoladensoße und Sahne | |
| Schwedeneisbecher | 8,90 € |
| 3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Apfelmus, garniert mit Eierlikör und Sahne | |
| Eis mit heißen Himbeeren | 8,90 € |
| Kombination aus 3 Kugeln köstliches Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | |
| Hausgebackener Apfelstrudel | 7,50 € |
| mit cremigem Vanilleeis, garniert mit Sahne | |
| Mausefalle | 4,30 € |
| eine Kugel leckeres Vanilleeis im Sahnenest, dekoriert mit Süßigkeiten | |

Leckermäulchen aufgepasst!

6,90 €

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

Hausgebackener Schoko-Buttermilchkuchen

2,90 €

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 €. Seied mit größter Höflichkeit um Euer Verständnis gebeten.

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

Guten Appetit