

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

Festtagssuppe

6,90 €

Kräftige Brühe von allerlei Winter-Geflügel aus den Hofstallungen,
mit Kräuter-Celestine, Gemüse, Fleischeinlage und hausgebackenem Senfbrot

Mancherlei kleine Tafelfreuden

Minnesängers Lohn

6,90 €

eine Portion knusprig gebackene Kartoffelspalten,
mit feinem Hausquark-Dip

Junkertöpfchen (auch als Würzfleisch bekannt)

7,90 €

gewürfeltes Huhn in feiner Soße,
mit Käsekruste und hausgebackenem Senfbrot

Vielerlei Blättriges und Gemüsriges aus den Hofgärten des Bautzner Landes

Des Knappen kleiner Salatteller

gemischte Salate und Gemüse nach Saison

7,80 €

oder

Des Gefolges großer Salatteller

gemischte Salate und Gemüse nach Saison

12,30 €

wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen oder panierten Champignonköpfen mit Kräuterdip

15,80 €

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)

Lieblingshappen der Bauernmagd

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

15,80 €

Zu dem vegetarischem Gerichten empfehlen wir Ihnen unseren Markus Pfaffmann – Riesling, Weißwein trocken.

Vom Hofburschen erlegtes Schwein

Spezialität des alten Wachsoldaten

16,80 €

pikantes Feuerfleisch vom Kamm in Tomaten-Paprikasoße, dazu werden Abernstäbchen (Pommes Frites) gereicht

Gaumenfreude der fahrenden Händler

18,90 €

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

Bierhofs Bröselteppich

18,80 €

knusprig gebratenes Senfschnitzel an Zwiebelsoße und hausgemachter Abernmauke (Kartoffelpüree)

Zartes Schweinefilet mit einer Walnuss-Aprikosen-Füllung

24,60 €

an feiner Soße, dazu Butterbohnen und Kartoffelkroketten

Vom Hofburschen gejagtes Federvieh

Leber von edelsten Hofhennen

15,80 €

frisch gebraten, dazu reichlich Zwiebeln und Abernmauke (Kartoffelpüree)

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

Mancherlei vom edlen Hofrind

Fürstenmahl

19,60 €

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.

Gefangenes aus dem Hofteich

Ritter Siegberts paniertes Karpfenfilet

18,80 €

aus der Teichwirtschaft Commerau, serviert mit brauner Butter,
dazu Apfel-Zimt-Rotkraut und Abernmauke (Kartoffelpüree)

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

Winterliches

Gänsebrust auf Rotweinsauce

25,30 €

an Kürbis-Mango-Chutney, dazu Rosenkohl und Kartoffelkroketten

Knusprige Entenkeule auf Lebkuchensauce

24,80 €

dazu Apfel-Zimt-Rotkraut und Abernkiesle (Kartoffelklöße)

Winterliche Eisvariation

mit Birnen-Apfel-Ragout an Sahne.....

6,90 €

In Bautzens Altstadt machen wir die Burger!

Unsere Bierhofburger

16,20 €

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

oder

Schweineschnitzel auf hausgemachter Senfremoulade

oder

Hähnchenbrust mit hausgemachtem Chili-Dip

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein kühles Blondes – Carlsberg Pils.

Bierhofs Hausspezialität

Bierhofs „Henkersmahl“

18,60 €

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

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