

## *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 Bautz'ner 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 Sahneneist, 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*