



## Suppen

### Rinderkraftbrühe

mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerlich

4,50 €

### mediterrane Kürbissuppe

mit Kürbiskernen

4,50 €

### Tomate - Kokossuppe

mit Sahnehaube und Kernen

4,70 €

\*\*\*

## Vorspeisen

### hausgebeizter Lachs

an Rösti- Talern und Sahne- Meerrettich

9,90 €

### gebratene Jacobsmuscheln

mit Wildkräutersalat und Steinofenbaguette

10,80 €

### Rinder-Carpaccio

mit Pinienkernen, Parmesan- Spänen,  
Rucola, Olivenöl- Balsamico- Dressing und Steinofenbaguette

11,50 €

### Fränkisches Tafelspitz- Carpaccio (Sous Vide)

mit Pesto und Parmesan, Rucola, Olivenöl-Balsamico-Dressing und  
Steinofenbaguette

11,90 €

## Herbstsalat

bunte Rohkostsalate der Saison, mit knackigen Blattsalaten, gerösteten Kernen,  
serviert mit Steinofenbaguette

7,90 €

\* Thunfisch und Oliven 11,50 €

\* Mozzarella Sticks 12,50 €

\* gebratene Pouladenbrust 13,90 €

\* Rinderstreifen 14,90 €



**Bayerischer Hof**

hotel · restaurant

## **Vegetarisch / Vegan**

### **Kürbis Pasta** (vegan)

mit frischen Zwiebeln, Peperoni, Rucola und Parmesan

12,80 €

### **Gemüse Pasta** (vegetarisch)

mit rotem Curry, frischem Herbstgemüse, in Rahm- Parmesan

12,90 €

### **Spinat- Ricotta Tortellini**

mit Garnelen, Cherrytomaten, frischen Lauchzwiebeln und Parmesan

13,50 €

### **Kabeljaufilet**

auf Kartoffelpüree und Kürbis- Gemüse

18,90 €

\*\*\*

## **Hauptgerichte**

*Surf´n Turf´mal anders...*

### **Schnitzel „Atlantis“**

paniertes Schweineschnitzel aus dem Jungschweinerücken,  
mit Spinat- Ricotta Tortellini, Garnelen, Cherrytomaten und Lauchzwiebeln

15,50 €

### **Cordon bleu** <sup>2,3</sup>

mit gekochtem Schinken und Käse gefülltes paniertes Schweineschnitzel aus dem  
Jungschweinerücken, mit Pommes und Beilagensalat

14,20 €

### **Schnitzel „Garnelen“**

in Pesto marinierte Garnelen gefülltes Schweineschnitzel, auf Pilzrisotto

14,90 €

### **im Ganzen- gebratene Schweinelende**

unter einer Kräuterkruste, auf Herbstgemüse und Portwein- Jus,  
dazu Speckkrusteln

17,90 €



**Bayerischer Hof**

hotel · restaurant

**Pouladenbrust**

an Pilzrisotto und Wildkräutersalat

16,50 €

**Rinderroulade „Hausfrauen Art“**

auf Blaukraut, serviert mit Spätzle

18,50 €

**Zwiebelrostbraten**

sous-vide-gegartes Rumpsteak auf Portwein- Jus , mit geschmorten Zwiebeln und Kroketten

24,50 €

**Rumpsteak 250g**

sous-vide- gegartes Rumpsteak auf Herbstgemüse, auf Portwein- Jus, mit Pommes

25,50 €

**Rumpsteak „Chef“**

sous-vide-gegartes Rumpsteak mit Preiselbeer- Meerrettich- Topping, überbacken mit Camembert, dazu Rösti und Wildkräutersalat

26,90 €

**Weidelammrücken**

sous-vide-gegartes Weidelammrücken mit einer Kürbiskruste, auf Herbstgemüse und Portwein- Jus, mit Pommes

27,90 €

**Wildgulasch**

mit einem Zwetschgenknödel und Apfel- Cranberry- Chutney

18,30 €

**1/2 gefüllte Ente**

mit Rahm- Wirsing und Kartoffelknödel

18,50 €

**Hirschkalbsbraten**

in Wachholderrahm, mit Blaukraut, Apfel- Cranberry- Chutney und Spätzle

19,50 €

**Wild- Crepinette „Uppsala“**

in Wirsing gewickeltes Wild auf Kartoffelpüree, mit Vichy – Karotten

20,80 €



## **Für „kleine“ Geniesser und Schleckermäuler**

### **„Schweinchen Dick“**

kleines Schweineschnitzel mit Pommes  
5,90 €

### **„Käptn´ Balu“**

Hähnchen- Nuggets mit Pommes 2,3  
4,90 €

### **„Pipi Langstrumpf“**

Pasta mit Soße  
4,90 €

### **„Pinocchio“**

Kloß mit Soße  
3,90 €

\*\*\*

## **Süße Sünden**

### **Apfel – Tiramisu**

serviert an einer Beerenkomposition  
5,90 €

### **hausgemachter Cheesecake**

mit einer Kugel Mövenpick Eiscreme nach Wahl des Hauses  
6,90 €

### **hausgemachtes „Mousse au chocolat“**

auf feinem Fruchtspiegel und frischen Früchten  
7,90 €

\*\*\*

***zusätzlich haben wir ein wechselndes Angebot an  
Spezialitäten auf den Tagestafeln***