



Bayerischer Hof

hotel · restaurant

Rinderkraftbrühe „Célestine“

mit Flädle
€ 5,50

Kürbissuppe

mit steirischem Kürbisöl, Körnerkrokant und Schmand
€ 6,50

Herbstlicher Feldsalat

mit Speck und Croutons
€ 6,80

Beilagensalat

saisonal gemischter Salat
€ 3,80

Salat „Ziegenkäse“

knackiger Salatteller, mit Honig überbackener Ziegenkäse und
Kräutern der Provence
€ 13,90

Ofenkartoffel „Bayerischer Hof“

mit Kräuterschmand
€ 9,80

mit Kräuterschmand und Räucherlachs
€ 13,80

Wurstsalat „Lyoner“

mit Zwiebel - Vinaigrette und Bratkartoffeln
€ 9,80

Matjes - Filet „Hausfrauenart“

mit Salzkartoffeln
€ 11,50


Ochsenbäckchen 2,3

in Portwein geschmorte Ochsenbäckchen mit Seidenklöße und
Blaukraut

€ 17,80

Offenfrische Schweinsschäufele 2,3

an Dunkelbiersoße, Semmelknödel und Sauerkraut
€ 15,90



Beachten Sie
auch
unsere Tafeln
mit Spezialitäten

INFOS ALLGEMEIN

- für Änderungen der ausgeschriebenen Speisen berechnen wir jeweils € 2,00 für den Mehraufwand!
 - Die Allergen- Karte liegt am Tresen aus!
 - Besuchen Sie uns gerne jederzeit auf www.hotels-muennenstadt.de
- Unsere Weinschorlen werden mit Pinot Grigio gemacht. Spezielle Weinwünsche werden gerne für einen Aufpreis von € 1,00 berücksichtigt



Bayerischer Hof

hotel · restaurant

Tafelspitz

mit Bouillon – Kartoffeln, Meerrettichsauce und Rote - Beete - Salat
€ 16,50

Schnitzel „ Försters Liesl“ 2,3

mit Schinken, Käse und Champignons überbackenes Schweineschnitzel
und Spätzle
€ 15,20

Putensteak „Bombay“

mit Ananas – Curry – Sauce und Basmati – Reis
€ 16,20

Wildgulasch

mit Spätzle und Preiselbeeren
€ 18,30

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Steakhouse - Pommes
€ 13,50
mit Paprika - Sauce zzgl. € 3,50

Filet - Topf „Bayerischer Hof“

Medaillon vom Schweinefilet, auf Bratkartoffeln mit Schinken - Käse überbacken
und Champignon - Sauce
€ 15,80

VEGETARISCH

Sellerie - Schnitzel

paniert, mit Kochkäse, Steakhouse - Pommes
€ 13,50

Windbeutel mit Eiscremefüllung

mit – Eiscreme nach Wahl des Hauses, Schoko - Sauce und Sahne
€ 6,90

Schoko - Soufflé

mit Flüssigkern an Vanille - Sauce und Sahne
€ 6,90

Zwetschgen – Kompott

mit Zimt - Eiscreme
€ 6,90

INFOS ALLGEMEIN

- für Änderungen der ausgeschriebenen Speisen berechnen wir jeweils € 2,00 für den Mehraufwand!
 - Die Allergen- Karte liegt am Tresen aus!
 - Besuchen Sie uns jederzeit auf www.hotels-muennerstadt.de
- Unsere Weinschorlen werden mit Pinot Grigio gemacht. Spezielle Weinwünsche werden gerne für einen Aufpreis von € 1,00 berücksichtigt