

Speisekarte „Klassiker und Herzensstücke“

Hotel und Restaurant Bayrischer Hof in Wolfenbüttel

gültig ab Oktober 2024

Vorspeisen

- Bayrische Leberknödelsuppe mit Schnittlauchröllchen 5,90 €
- Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Ginsahne 5,90 €
- Knoblauchsuppe – kräftige Rinderbouillon mit frischem Knoblauch
Schinkenwürfeln und Weißbrotroutons 5,50 €
- Kleiner gemischter Salat 7,50 €
- Tomatenscheiben mit Mozzarella, Basilikum und ofenfrischem
Knoblauchbaguette 12,90 €
- "Carpaccio" hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl gestoßenem
Pfeffer und frischem Parmesan dazu Baguette 14,90 €
- Gebackener Schafskäse mit frischen Feigen, gerösteten Pistazien, Honig
und Thymian dazu ofenfrisches Baguette 12,80 €

Vegetarische Gerichte

- Gebackener Camembert mit krosser Petersilie, Preiselbeeren dazu 13,90 €
ofenfrisches Baguette, Butter und Salatgarnitur
- Große Ofenkartoffel gefüllt mit Marktgemüse und Käse überbacken 14,50 €
- Sellerieschnitzel in Pankokruste dazu Bruschettatomaten und Gemüserösti 13,50 €
- Vegane Currywurst "nach Art des Hauses" im Glas serviert dazu Röst-
Zwiebeln, Gurkenstreifen, Pommes-Frites und Salatgarnitur 13,50 €
- Großer Pflücksalat "Tomate Mozzarella" in Hausvinigrette mit Granat-
apfelkernen, gerösteten Cerealien und Heidelbeeren dazu Kräuter-
baguette 15,50 €
- Vegane Maultaschen mit brauner Butter und frischem Parmesan dazu 14,50 €
Wildkräutersalat

- Gemüseschnitzel mit frischen Kräuterchampignons, Sc. Bearnaise und Röstitaler 15,80 €

Bayrische Spezialitäten

- Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Knödel 12,90 €
- Sauerfleisch nach alt bayrischem Rezept mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 14,50 €
- "Schwäbischer Filetspieß" zarte Schweinemedallions mit frischen Pilzen In a la Creme dazu Gemüse und Butterspätzle 27,50 €
- Große knusprige Schweinshaxe auf Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelknödel 18,50 €
- Königlich bayrischer Krustenbraten in Natursauce mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Knödel 18,50 €

Rund um´s Schnitzel

- "Bayernfrühstück" ein großes Schnitzel in Butter gebraten mit Spiegelei, Senfgurke und Bratkartoffeln 19,50 €
- Zarte Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes-frites und buntem Salatteller 19,50 €
- "Ambosspolka" – zartes Schweineschnitzel gefüllt mit Käse, Schinken und Kräutern dazu Pfefferhollandaise, Pfannengemüse und Kroketten 21,90 €
- Zartes Schweineschnitzel "Waidmanns Dank" in würziger Waldpilzsauce 21,50 €

mit Butterspätzle und Preiselbeeren

Der Küchenchef empfiehlt

- Salatteller "Bayrischer Hof" mit gebratenen Putenbruststreifen dazu 14,90 €
ofenfrisches Baguette
- "Klein aber fein" zwei zarte Truthahnmedaillons belegt mit Ananas und 24,50 €
Pfersichen dazu Curryrahmsauce und Butterreis
- "Schmiedeteller" drei verschiedene Steaks vom Grill mit Grillspeck, Speck- 27,50 €
böhnchen und Kräuterbutter dazu Pommes-frites
- Deftige "Bauernpfanne" – gegrilltes Schweinerückensteak, Rostbrat- 19,80 €
würstchen, knuspriger Bauchspeck und Kräuterbutter auf Bratkartoffeln
- Putensteak "California" mit Preiselbeeren und Pfirsichen und Käse über- 24,50 €
Backen dazu Kartoffelbällchen
- "Ratsherrenpfanne" – gegrillte Rinder- und Schweinemedallions mit 28,90 €
Rahmpfifferlingen auf Speckbohnen und Bratkartoffeln
- Gegrilltes Schweinerücksteak mit frischen Champignons und Pfeffer- 28,90 €
Hollandaise überbacken dazu Kroketten und Salatschale
- Currywurst von Landschlachtereie Neldner "nach Art des Hauses" im Glas 14,80 €
serviert mit Röstzwiebeln, Gurkenstreifen, Pommes-Frites und Salat-
garnitur

Aus Fluss und Meer

- Röstitaler mit Räucherlachs, Dill-Meerrettichcreme und Salatgarnitur 15,50 €
- Gebratenes frisches Lachsfilet mit frischen Garnelen in Pernod-
Hummersauce dazu Pfannengemüse und Reistimbale 29,50 €
- Gebratenes Kap-Seehechtfilet mit krossen Speckstreifen auf Sahne-
Weinkraut dazu Petersilienkartoffeln 28,50 €

Steaks

- Rumpsteak 180 g
Herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken mit schmalem Fettrand für
die Saftigkeit mit gestoßenem Pfeffer und Kräuterbutter 27,90 €
- Rumpsteak "Krone des Hauses"
Mit geschmorten Zwiebelringen, gestoßenem Pfeffer und
Kräuterbutter 32,50 €
- Pepperonisteak 300 g
Mit Pilzen, Zwiebeln, Speckscheibe, Pepperoni, Kräuterbutter und
Pommes-Frites 34,90 €

Im Steakpreis enthalten:

Frischer Salat mit Dressing zur Auswahl, Baguette, Ofenkartoffel mit Sour Creme

Auf Wunsch grillen wir Ihr Steak: englisch-medium-durch!

***Bei Fragen zu Allergenen Zutaten wenden Sie sich vertrauensvoll
an unser geschultes Personal. Alternativ können wir Ihnen auch
eine schriftliche Aufzeichnung reichen***

Dessert

- Eierlikörbecher 7,50 €
Zartschmelzendes Creme Vanilla mit Eierlikör, garniert mit Sahne
- Eis mit heißen Sauerkirschen 7,50 €
Zartschmelzendes Creme Vanilla und heißen Sauerkirschen in roter
Fruchtsauce serviert
- Gemischtes Eis 6,50 €
Drei Eissorten Ihrer Wahl, garniert mit Waffelkeks und Sahne
- Chocolate Dream 7,50 €
Schokoladeneis garniert mit Schokoladensauce, Schokospänen und Sahne
- Kaiserschmarn 9,50 €
Köstlicher goldgelber Kaiserschmarn mit Rosinen und Zwetschgen
- Hausgemachte bayrisch Creme mit frischer Minze an Mangopüree und
Cuvertüretropfen 7,90 €
- Geschichtetes Vanille- und Nougatmousse mit Himbeermark und Amaretini 7,90 €

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!

Ihr Team vom Bayrischen Hof