



Die aktuellen Öffnungszeiten oder Änderungen finden Sie auf unserer Homepage unter: www.bayerischerhof.info/oeffnungszeiten

### ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

Mittag		Abend		
Montag	-	17:30 - 21:00Uhr		
Dienstag	Kleiner Mittagstisch	17:30 - 21:00Uhr		
Mittwoch	11:30 - 14:00 Uhr	17:30 - 21:00Uhr		
Donnerstag	11:30 - 14:00 Uhr	17:30 - 21:00Uhr		
Freitag	11:30 - 14:00 Uhr	17:30 - 21:00Uhr		
Samstag	11:30 - 14:00 Uhr	17:30 - 21:00Uhr		
Sonntag- und Feiertag	11:30 - 14:00 Uhr	17:30 - 20:00 Uhr		

Während diesen Zeiten ist ein Besuch des Restaurants oder die Abholung von Speisen möglich.

Wir bitten um Vorbestellung unter 09321/1440. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Änderungen unter Vorbehalt.

### **BAYERISCHER HOF**

HOTEL & RESTAURAN

Herrnstrasse 2 97318 Kitzingen hotel@bayerischerhof.info www.bayerischerhof.info

# ANRUFEN. ABHOLEN. GENIESSEN.

Die Abholung von Speisen und Getränken ist zu den genannten Zeiten möglich. Wir bitten um Vorbestellung unter +49-9321/144-0.

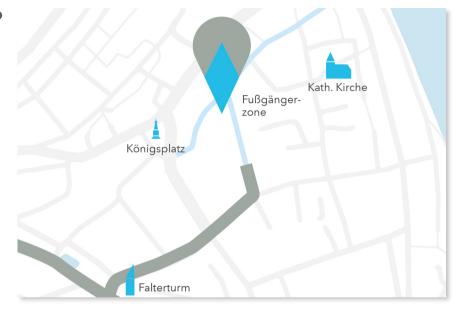


Telefonische Bestellannahme täglich von 08:00 - 20:00 Uhr.

### DER UMWELT ZULIEBE

Für Ihre Abholung bieten wir das geeignete Verpackungsmaterial, möchten aber an dieser Stelle auch auf den Umweltaspekt hinweisen. Schonen Sie unsere Umwelt durch die Vermeidung von Müll. Gerne können Sie eigene Verpackungsmaterialen oder Kochtöpfe mitbringen.

Bei uns erhalten Sie auf Wunsch Mehrwegverpackung gegen Aufpreis



#### **BAYERISCHER HOF**

HOTEL & RESTAURANT

Herrnstrasse 2, 97318 Kitzingen +49-9321-144-0

#### Inhaltstoffe: Siehe Erläuterungen letzte Seite.

Alle o.g. Gerichte können Inhaltsstoffe wie bsp. Weizen, Nüsse, Senf, Milch o.ä. enthalten. Dies sind Stoffe, die bei entsprechender Unverträglichkeit allergische Reaktionen hervorrufen können. Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.

# SCHON PROBIERT

# 2021 Kitzinger Wilhelmsberg Silvaner LAGENWEIN TROCKEN

Der Kitzinger Wilhelmsberg Silvaner stammt aus der ältesten Silvaner Anlage des Weinguts. Die Reben stehen hier ganz oben am Hang auf sehr kargen Böden. Die Pflanzen wurzeln tief in den Muschelkalk und wachsen nur sehr langsam. Aus den geringen Erträgen entstehen äußerst elegante und mineralische Weine, die ein hohes Lagerpotential versprechen. Für den Silvaner Lagenwein, selektionierten das Team des Weinguts Gut Wilhelmsberg im Jahrgang 2020 ausschließlich die Trauben der ersten Generation, die den schlimmen Frost Mitte Mai überstanden hatten. Danke, für deine tolle Arbeit, Lukas! Wir wünschen dir und deinem Team weiterhin viel Erfolg.

2021 Kitzinger Wilhelmsberg Silvaner

Silvaner trocken

0.751 € 25.50

Restsüße: 0,3g/l | Säure: 5,1 g/l

#81

#### **BAYERISCHER HOF**

HOTEL & RESTAURANT

Herrnstrasse 2, 97318 Kitzingen +49-9321-144-0



#### Inhaltstoffe: Siehe Erläuterungen letzte Seite.

Alle o.g. Gerichte können Inhaltsstoffe wie bsp. Weizen, Nüsse, Senf, Milch o.ä. enthalten. Dies sind Stoffe, die bei entsprechender Unverträglichkeit allergische Reaktionen hervorrufen können Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.

### SUPPEN & VORSPEISEN

**Spargelcremesuppe** € 5.80

Zwiebelsuppe € 5.80



Ziegenkäsetaler mit Honigkruste

an geröstetem Kürbiskernbrot € 7.50



Kleiner Salat € 4.90



mit gebackenen Hähnchenstreifen € 14.90

Regionaler Spargel: 100% vegetarisch **Zubereitung ohne Butter: 100% vegan** 





#### SCHON PROBLERT - BESONDERE

JAHRGÄNGE, BESONDERE WEINE

Aus der Flasche // bottled wine Zu besonderen Zeiten entstehen besondere Weine. Eine Auswahl unserer besonderen Jahrgänge und Qualitäten finden Sie bei uns vor Ort. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

### 2021 KITZINGER WILHELMSBERG SILVANER

Silvaner trocken

0.75| € 25.50 Restsüße: 0,3g/l | Säure: 5,1 g/l







Alle o.g. Gerichte können Inhaltsstoffe wie bsp. Weizen, Nüsse, Senf, Milch o.ä. enthalten. Dies sind Stoffe, die bei entsprechender Unverträglichkeit allergische Reaktionen hervorrufen können. Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.



WILHELMSBERG SILVANER TROCKEN 2018

#### **BAYERISCHER HOF**

**HOTEL & RESTAURANT** 

Herrnstrasse 2, 97318 Kitzingen +49-9321-144-0



#### Schnitzel Wiener Art

dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat (vom Schwein) € 19.90

#### Steak STRINDBERG

Argentinisches Black Angus Roastbeef mit saftiger Senf-/ Zwiebelkurste und buntem Grillgemüse dazu Bratkartoffeln €

#### Gebratenes Zanderfilet

an Sesamnudeln mit Bärlauchpesto und Kirschtomaten dazu kleiner Salat € 22.50

Spinatknödel

an Tomatenragout und Parmesankäse

dazu kleiner Salat €





#### 1 Portion

Wein #40:

€ 4.50

€ 11.20

# 2023 CAS "tell me" white

### WEIßWEIN CUVÉE trocken

0.751 € 21.50

Restsüße: 7,5g/l | Säure: 6,2 g/l

#### **BAYERISCHER HOF**

**HOTEL & RESTAURANT** 

Herrnstrasse 2, 97318 Kitzingen +49-9321-144-0



Alle o.g. Gerichte können Inhaltsstoffe wie bsp. Weizen, Nüsse, Senf, Milch o.ä. enthalten. Dies sind Stoffe, die bei entsprechender Unverträglichkeit allergische Reaktionen hervorrufen können. Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.



### **SPEISEKARTE** GENUSS AUF FRÄNKISCH



Frä	nkis	che	Brat	twi	irs	te
	_				_	_

mit Sauerkraut und Brot 12.90 mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 16.90

A PAIR OF GRILLED SAUSAGES SAUERKRAUT & **BREAD** 

"Blaue Zipfel" mit Brot 15.80

BLUE ENDS W/ BREAD: ONE PAIR OF BRATWÜRSTE **COOKED IN VINEGAR AND ONIONS** 

Schweizer Wurstsalat

mit Zwiebeln & Brot 11.50 mit Portion Bratkartoffeln 4.80

#### **BAYERISCHER HOF**

**HOTEL & RESTAURANT** 

Herrnstrasse 2, 97318 Kitzingen +49-9321-144-0



Schweineschäufele € 19.80 mit Kartoffelkloß<sup>7,8</sup> und Apfelrotkohl

ROASTED 'SCHWEINESCHÄUFELE' (PIG'S SCAPULA) POTATOE DUMPLING & RED CABAGE

Altfränkischer Sauerbraten mit Kartoffelkloß<sup>7,8</sup> und Apfelrotkohl

MARINATED BEEF, POTATOE DUMPLING & RED CABAGE

€ 17.80

Inhaltstoffe: Siehe Erläuterungen letzte Seite. Alle o.g. Gerichte können Inhaltsstoffe wie bsp. Weizen, Nüsse, Senf, Milch o.ä. enthalten. Dies sind Stoffe, die bei entsprechender Unverträglichkeit allergische Reaktionen hervorrufen können. Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.

### **SPEISEKARTE** DESSERT



**Dessert Trio** 

Espresso / Praline / Vogelbeerbrand (Obsthof Heim, Effeldorf)

**Dessert Duo** 

Espresso / kleines Dessert der Saison 5.90

Fränkische Apfelküchle

in Zimt-Zucker dazu Vanilleeis oder Walnusseis 7.50

KINDERKARTE

Kloß mit Soße € 7.50

Kinderschnitzel

mit Pommes & Ketchup € 12.90

**Chicken Nuggets** mit Pommes € 10.80

> Spätzle mit Soße € 8.90

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

10.50

5.90

American cheese cake

mit Karamellsoße (Käsekuchen)

WEIN ALS DESSERT?

Schlossportal Silvaner Beerenauslese 0.11 11

Es sind die besonderen Momente des Lebens! Großartiger Süßwein vom Silvaner als krönender Abschluss.





**BAYERISCHER HOF** 

**HOTEL & RESTAURANT** 

Herrnstrasse 2, 97318 Kitzingen +49-9321-144-0

Inhaltstoffe: Siehe Erläuterungen letzte Seite.

Alle o.g. Gerichte können Inhaltsstoffe wie bsp. Weizen, Nüsse, Senf, Milch o.ä. enthalten. Dies sind Stoffe, die bei entsprechender Unverträglichkeit allergische Reaktionen hervorrufen können. Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.

#### **Unser Service**

Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl.

Sollten sich Ihre Wünsche nicht auf unserer Karte wieder finden, lassen Sie es uns wissen. Die Zufriedenheit unserer Gäste verstehen wir als tägliche Aufgabe Neues zu leisten. Ein konstruktives Maß an Kritik ist hierfür ebenso hilfreich, wie ein ordentliches Lob. Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein.

#### Qualitäten

Unsere Küche verwöhnt Sie mit bekannten fränkischen und internationalen Gerichten. Grundlage für die hohe Qualität der Speisen sind die ausgewählten Zutaten aus der Region. Ein ausgesuchter Kreis lokaler Lieferanten unterstützt uns bei der täglichen Suche nach den besten Waren.

#### Inhaltsstoffe

Zudem gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet, was Sie an einer kleinen Zahl dahinter erkennen können. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

1 Farbstoff; 2 Koffein; 3 Süßungsmittel; 4 Stabilisator; 5 Antioxidationsmittel; 6 Chinin; 7 konserviert; 8 geschwefelt

#### Allergene

Seit Beginn 2015 muss die Gastronomie zusätzlich über ca. 16 Inhaltsstoffe informieren, die bei Allergikern eine entsprechend allergisch destruktive Reaktion hervorrufen können.

Wir informieren Sie daher, dass die meisten unserer Gerichte Spuren von Eiern, Laktose, Nüssen, Gluten (Weizen), Sellerie und Senf enthalten können. Soweit Sie von Allergien betroffen sind gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über, in den Speisen enthaltenen, allergenen Zutaten.

Gerne geben wir Ihnen ein Speiseempfehlung zu laktose- od. glutenfreien Gerichten.

#### **BAYERISCHER HOF**

HOTEL & RESTAURANT



# www.bayerischerhof.info

0049(0)9321-144-0 hotel@bayerischerhof.info





#### **BAYERISCHER HOF**

**HOTEL & RESTAURANT**