

Speisekarte

*Zur Weihnachtszeit*



Warme Küche:

Montag - Samstag 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
17:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Sonntags 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

**BAYERISCHER HOF**

HOTEL &  
RESTAURANT

Stand: 01.10.2018  
Änderungen unter Vorbehalt  
Inhaltsstoffe: siehe letzte Seite

Herrnstr. 2, 97318 Kitzingen  
Tel. +49(0)9321-144-0  
hotel@bayerischerhof.info

*Zur Weihnachtszeit*



## Suppen

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Maronensuppe</b> mit gerösteten Walnüssen  | 5.50 |
| <b>Kürbiscremesüppchen</b><br>mit gerösteten Kürbiskernen und-Styrischem Kürbiskernöl | 4.00 |
| <b>Waldpilzrahmsüppchen</b>   | 4.00 |
| Fränkische <b>Leberklößchensuppe</b>  | 3.80 |

## Vorspeisen

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Feldsalat an Rosmarin Balsamico</b><br>mit gebratenen Birnenspalten, Walnüssen und Gorgonzola    | 6.90 |
| <b>Ziegenkäsetaler</b> mit Lavendelhonigkruste<br>an kleinem Salatbukett mit Crostinis              | 4.90 |
| <b>Feldsalat</b><br>an Brombeerdressing<br>mit rosa gebratenen Scheiben von der Barberie Entenbrust | 9.80 |

## Salat

---

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Kleiner Salat   | 3.90 pro Person |
| Doppelter Salat | 6.40 pro Person |

## Spezialitäten zur kalten Jahreszeit

---



|                        |                           |      |
|------------------------|---------------------------|------|
| Hausgemachter Glühwein |                           | 3.50 |
| Eierpunsch mit Sahne   |                           | 4.50 |
| Erdnusskakao           | _OHNE SCHUSS              | 3.00 |
| Erdnusskakao           | _MIT EINEM SCHUSS BAILEYS | 3.80 |

## Edele Verführung

---

|  |           |       |
|--|-----------|-------|
| <b>2009 Schwanleite</b> Grauer Burgunder Eiswein | 0.375l BB | 48.00 |
| <b>2007 Kugelspiel</b> Rieslaner Beerenauslese   | 0.5l BB   | 60.00 |
| <b>2016 Kugelspiel</b> Silvaner Eiswein          | 0.375l BB | 79.00 |
| <b>CHAMPAGNER</b> Imperial Brut                  | 0.375l FL | 33.00 |

# Hauptgerichte

## Hirschragout

mit Butterspätzle und winterlichem Salat

12.<sup>80</sup>



## Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

an Silvanerrahmsöße dazu Petersilienkartoffeln

14.<sup>80</sup>

## Medaillons vom Schweinefilet

an Portwein-Pflaumensoße

mit Rahmwirsing und in Nussbutter gebratene Bandnudeln

15.<sup>50</sup>



## Rumpsteak STRINDBERG

mit Senf-/Zwiebelkurste, mit Rosmarinkartoffeln  
und Zuckerschoten

18.<sup>50</sup>

---

### Silvanernudeln

an Waldpilzrahm mit Ziegenkäse  
und Kirschtomaten

9.80

---



# Hauptgerichte

## Klassisch weihnachtlich

---

### **Rinderroulade**

mit Kartoffelkloß<sup>8</sup> und Apfelrotkohl

15.<sup>80</sup>

### **Gänsebrust**

an Aprikosen Ingwersoße  
mit Kartoffelkloß<sup>8</sup> und Rahmwirsing

15.<sup>80</sup>

### **Wildschweinbratwürste**

auf Kartoffel-Lauchgemüse

8.<sup>90</sup>



### **Rehbraten aus der Keule**

an leichter Holundersoße  
mit Kartoffelkloß und Apfelrotkohl

15.<sup>80</sup>



## **BAYERISCHER HOF**

HOTEL &  
RESTAURANT

Stand: 01.10.2018  
Änderungen unter Vorbehalt  
Inhaltsstoffe: siehe letzte Seite

Herrnstr. 2, 97318 Kitzingen  
Tel. +49(0)9321-144-0  
hotel@bayerischerhof.info

## *Dessert*

|  |      |
|--|------|
| <b>Schokoladen Törtchen</b> mit Eierlikörsahne   | 5.20 |
| <b>ARME-RITTER-STOLLEN</b><br>Arme Ritter aus fränkischem Christstollen<br>mit roter Weihnachtsgrütze und Vanilleeis | 4.80 |
| <b>Panna Cotta</b> mit warmen Bratapfeltopping   | 4.20 |
| <b>Gewürzeisterrine</b><br>an Waldbeerchutney und Aprikosen-Ingwerkompott  | 6.80 |
| <b>Hausgemachtes Nougatparfait</b><br>mit eingelegten Zwetschgen und Sahne   | 6.80 |

### **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 sehen. 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.

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

Gerne geben wir Ihnen ein Speiseempfehlung zu Laktose- od. Gluten-freien Gerichten.

### **Feste Feiern**

Unser Restaurant bietet ausreichend Platz für Familien- und Firmenfeiern - Kommunion, Konfirmation, Weihnachtsfeiern, Betriebsfeste und viele weitere Anlässe.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über die Möglichkeiten Ihre Feier bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Wir akzeptieren:



## **BAYERISCHER HOF**

HOTEL &  
RESTAURANT

Stand: 01.10.2018  
Änderungen unter Vorbehalt  
Inhaltsstoffe: siehe letzte Seite

Herrnstr. 2, 97318 Kitzingen  
Tel. +49(0)9321-144-0  
hotel@bayerischerhof.info

*<http://bayerischerhof.info/kontakt>*

*hotel@bayerischerhof.info*

**BAYERISCHER HOF**

HOTEL &  
RESTAURANT

Stand: 01.10.2018  
Änderungen unter Vorbehalt  
Inhaltsstoffe: siehe letzte Seite

Herrnstr. 2, 97318 Kitzingen  
Tel. +49(0)9321-144-0  
hotel@bayerischerhof.info