

Herzlich Willkommen in unserem traditionellen familienbetriebenen Hotel & Restaurant Bayerischer Hof!

Das Hotel, früher als Haus Müller bekannt, hatte 10 Betten, als die damalige Besitzerin dieses an Erna Dösch im Jahre 1956 vermachte. Erna und Hans Dösch erweiterten das Hotel auf 50 Hotelzimmer und erwarben im Jahre 1969 zusätzlich den Bayerischen Hof. Dieser diente in vergangenen Zeiten als Wohnhaus und Buchdruckerei, bis Familie Dösch ein Restaurant daraus baute. Dieses wurde vorerst verpachtet, bis es schließlich im Jahr 1987 aus eigener Hand und mittlerweile in der zweiten Generation von Herrn Christian Dösch und seinem Sohn Timo Dösch geführt wird.

Wir freuen uns, Sie heute als Gäste bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen eine wundervolle Zeit mit regionalen Köstlichkeiten!

Gerne bereiten wir Ihnen auch eine Seniorenportion zu.

Ihre Familie Dösch & Team

Information

Wir legen großen Wert auf frische und regionale Produkte. Um kurze Lieferwege zu gewährleisten, arbeiten wir mit namenhaften Firmen zusammen:
Walther, Nußbaumer und Groma.

Weitere Lieferanten aus der Region:

Fleisch & Wurstwaren

Fleischwaren Schürger | Werneck
Metzger Schlereth | Schlimpfhof

Spirituosen

Weinbau Keller | Ramsthal
Simon | Thulba
Krenzlers Rhön | Ehrenberg-Seiferts

Alkoholfreie Getränke & Biere

Hoffmann Säfte | Nüdlingen
Rhön Sprudel | Rhön
Getränke Beck | Münnerstadt (Kulmbacher Biere)

Nudeln, Eier & Brot

Giebelhof | Bad Kissingen
Bäckerei Röttinger | Bad Kissingen

Frankenweine

Weingut Baldauf | Ramsthal
Weingut Neder | Ramsthal
Weingut Keller | Ramsthal
Weingut Gebr. Geiger jun. | Thüngersheim
Franken Weingut Andreas Braun | Volkach
Krenzlers Rhön | Ehrenberg-Seiferts

Lachsforelle

Christoph Hein | Reichenbach

Obst & Gemüse

Fruchthandel Mönch | Bad Kissingen
Granatapfel | Bad Kissingen
Gemüsestand Knaus | Bamberg
Spargelhof Büttner | Alitzheim

Öbes Vorweg

Räucherlachs ^{3,4,7}
Reibekuchen | Sahnemeerrettich

€ 10,50

Champignons ⁷
Gebraten | Knoblauch | Gemüsestreifen | Sauerrahm

€ 9,50

Rinderkraftbrühe ^{1,3,9}
Hausgemachte Leberknödel | Backerbsen

€ 5,50

Riesling-Creme-Suppe ^{1,7} | Croûtons

€ 5,50

Tafelspitzboullion ^{1,7,9,3} | Flädle

€ 5,50

A Batzn Fläsch

Filetsteak vom heimischen Weiderind

250 g Rohgewicht	€ 34,50
180 g Rohgewicht	€ 31,50

Rumpsteak vom heimischen Weiderind

250 g Rohgewicht	€ 31,50
180 g Rohgewicht	€ 28,50

Rückensteak vom fränkischen Landschwein

250 g Rohgewicht	€ 19,00
180 g Rohgewicht	€ 17,50

Do gibt's noch drei Sache dazu:

Auswahl I

Kräuterbutter ₇ | Pfefferrahm _{1,7,9} | Steakpfeffer

Gebratene Zwiebeln | frisch gebutterter Knoblauch

Auswahl II

Dampfkartoffeln | Bratkartoffeln ₁₅ | Rösti | Reis | Nudeln _{1,3}

Hausgemachte Spätzle _{1,3,7} | Pommes Frites | Kroketten _{1,3,7}

Ofenkartoffel mit Sauerrahm ₇

Auswahl III

Speckbohnen ₁₅ | Salat | Gemüse

Dybisch Fränggisch

Hochzeitsessen 1,3,7,9

Gekochte Ochsenbrust | Meerrettichsauce | Nudeln | Salat

€ 21,50

Kalbsleber 1,7,9

Vom Grill | gebratene Zwiebeln | Apfel | Kartoffelbrei | Salat

€ 22,50

Knusprige Schweinshaxe 1,3,7,9,15

Kümmelsauce | Dämpfkraut | Semmelknödelscheiben

€ 18,50

Geröstel 3,15

Blutwurst | Spiegelei | Salat

€ 12,50

Fleischpflanzerl 1,3,7,9

Gemüse | Kartoffelbrei

€ 12,50

Halbe Ente 3,7,9,15

Rotkohl | Semmelknödelscheiben

€ 22,50

Rinderzunge 1,7,9

Gekocht | Weißweinsauce | feine Erbsen | Reis

€ 16,50

**Für Umbestellungen von Gerichten oder Beilagen
werden pro Änderung € 2,50 berechnet.**

Des möchte unere Köch gern

Wiener Schnitzel vom Kalb | Nussbutter ^{1,3,7}

€ 23,50

Rinderfiletstreifen | Pfefferrahm ^{1,7,9}

€ 26,50

Lammfilet
Zartrosa gebraten | kräftige Knoblauchsauce ^{1,9}

€ 26,50

Putenbrust
Gebraten | Rahmpilze | Käse überbacken ^{1,7,9}

€ 18,50

Putenbrust
Geschnetzelt | Früchte | Curryrahm ^{1,7,9,h}

€ 18,50

Do gibt's noch zwee Sache dazu:

Auswahl I:

Dampfkartoffeln | Bratkartoffeln ¹⁵ | Rösti | Reis | Nudeln ^{1,3}

Hausgemachte Spätzle ^{1,3,7} | Pommes Frites | Kroketten ^{1,3,7}

Ofenkartoffel mit Sauerrahm ⁷

Auswahl II:

Speckbohnen ¹⁵ | Salat | Gemüse

Was Gudes vom fränggische Landschwein

Florianstöpfchen ^{1,3,7,9}
Schweinefilet rosa gebraten | hausgemachte Spätzle
Pilzrahm | Käse überbacken
(do gibt's nur noch ene Sache der Auswahl II dazu)

€ 23,50

Cordon Bleu | Nussbutter gebraten ^{1,3,7}

€ 21,50

Schweinefilet „Züricher Art“ ^{1,7}
Geschnetzeltes | Champignons | Rahm

€ 23,50

Do gibt's noch zwee Sache dazu:

Auswahl I:

Dampfkartoffeln | Bratkartoffeln ¹⁵ | Rösti | Reis | Nudeln ^{1,3}

Hausgemachte Spätzle ^{1,3,7} | Pommes Frites | Kroketten ^{1,3,7}

Ofenkartoffel mit Sauerrahm ⁷

Auswahl II:

Speckbohnen ¹⁵ | Salat | Gemüse

**Für Umbestellungen von Gerichten oder Beilagen
werden pro Änderung € 2,50 berechnet.**

Fisch und ohne Fläsch

Zanderfilet ^{1,7,9}
Zucchini-Tomatengemüse | Dampfkartoffeln

€ 22,50

Lachsforellenfilet ^{1,7,9}
Gebraten | Rahmblattspinat | Reis

€ 20,50

Giebelhofs scharfe Eiernudeln ²
Garnelenspieß | Salat

€ 18,50

Käsespätzle ^{1,3,7}
Hausgemachte Spätzle | Zwiebeln | Käse

€ 15,50

Kartoffelrösti ^{1,3,7,9}
Pilze | Sahne | Käse überbacken | Salat

€ 15,50

Kichererbsen-Kokoscurry (vegan) ⁸
Paprika | Zwiebeln | Zucchini | Champignons | Reis

€ 17,00

**Für Umbestellungen von Gerichten oder Beilagen
werden pro Änderung € 2,50 berechnet.**

was Gleen es

1 Paar Fränkische Bratwürste

Sauerkraut | Brot 1,15

€ 11,50

Kalte Platte

Schinken | Käse | Brot | Butter 1,7,15, d,e

€ 12,50

Matjesfilet nach Hausfrauen Art

Dampfkartoffeln 7,10,b

€ 13,50

Gebackener Camembert

Preiselbeeren | Toast | Butter 1,3,7

€ 9,50

**Für Umbestellungen von Gerichten oder Beilagen
werden pro Änderung € 2,50 berechnet.**

Zum End was Süßes

Kaiserschmarrn | Apfelmus 1,3,5,7,14

€ 12,90

Schokoladentraum
Warmer Schokokuchen | Fruchtspiegel | Vanilleeis 1,3,5,7

€ 6,90

Winzerpfannkuchen | Weinbergpfirsichlikör 1,3,5,7

€ 8,90

**Weitere Desserts können Sie unserer
separaten Eiskarte entnehmen.**

Zum Anrege

Aperol Spritz		0,25l	€ 7,50
Kir	16%	0,1 l	€ 5,60
Glas Sekt Hausmarke	11%	0,1 l	€ 6,60
Campari Soda oder Orange	21,5%	4 cl	€ 6,20
Krenzlers Apfelsherry:			
Whiskeyfass, trocken 2010	14,9%	5 cl	€ 7,70
Barriquefass, 2004-2008	14,9%	5 cl	€ 7,90
Martini bianco	25%	5 cl	€ 5,90

Schnäbs

Brennerei Erich Simon, Thulba

Zwetschgenbrand	39%	2 cl	€ 4,00
Obstbrand	39%	2 cl	€ 4,00
Kirschbrand	38%	2 cl	€ 4,00
Kornbrand vom Holzfass	40%	2 cl	€ 4,00
Quittenlikör	25%	2 cl	€ 4,00
Johannisbeerlikör	25%	2 cl	€ 4,00

Brennerei Adolf Keller, Ramsthal

Williams Christ Brand	40%	2 cl	€ 4,00
Streuobst Apfelbrand	40%	2 cl	€ 4,00
Mirabellenbrand	40%	2 cl	€ 4,00
Trester von der Domina	40%	2 cl	€ 4,70
Weinbergpfirsichlikör	18%	2 cl	€ 4,70
Fränkischer Whisky	40%	2 cl	€ 6,70

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2,3}	0,3 l	€ 3,80
Coca Cola Zero ^{1,2,3}	0,3 l	€ 3,80
Fanta	0,3 l	€ 3,80
Sprite	0,3 l	€ 3,80
Spezi ^{1,2,3}	0,3 l	€ 3,80

Alle Getränke auch in Groß	0,5 l	€ 4,70
Bitter Lemon ⁴	0,25 l	€ 3,80

Mineralwasser

Rhönsprudel spritzig	0,25 l	€ 3,50
Rhönsprudel medium	0,25 l	€ 3,50
Rhönsprudel still	0,25 l	€ 3,50

Rhönsprudel spritzig	0,5 l	€ 4,70
Rhönsprudel medium	0,5 l	€ 4,70
Rhönsprudel still	0,5 l	€ 4,70

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	€ 3,50
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,70
Maracujasaft	0,2 l	€ 3,70
Rhabarbersaft	0,2 l	€ 3,70

Alle Säfte auch als Saftschorlen	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,70

Bier vom Fass

Kulmbacher Edelherb, Pils ₁	0,2 l	€ 3,70
	0,4 l	€ 4,80
Mönchshof Schwarzbier ₁	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,60
Kulmbacher Hell	0,3 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 5,00
Paulaner Weißbier	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 4,70

Flaschenbier

Kapuziner Weißbier, dunkel ₁	0,5 l	€ 4,70
---	-------	--------

Alkoholfreie Flaschenbiere

Kapuziner Weißbier ₁	0,5 l	€ 4,70
Mönchshof naturtrüb ₁	0,5 l	€ 4,40
Malzbier ₁	0,33 l	€ 1,50

Offene Frange Schobbe weiß

Hausschoppen ¹⁴	0,25 l	€ 4,70
Frankenschorle ¹⁴	0,25 l	€ 4,20
Weingut Ewald Neder Silvaner trocken ¹⁴	0,25 l	€ 5,00
Weingut Geb. Geiger Thüngersheimer Ravensburg Müller –Thurgau trocken ¹⁴	0,25 l	€ 4,90
Weingut Baldauf Riesling trocken ¹⁴	0,25 l	€ 5,00
Weingut Ewald Neder Ramsthaler St. Klausen Grauer Burgunder Kabinett trocken ¹⁴	0,25 l	€ 6,00
Weingut Baldauf Bacchus halbtrocken ¹⁴	0,25 l	€ 5,00
Weingut Keller Ramsthaler St. Klausen ¹⁴ Scheurebe trocken ¹⁴	0,25 l	€ 5,00
Weingut Geb Geiger Thüngersheimer Ravensburg Kerner trocken	0,25 l	€ 5,00

Offene Frange Schobbe rot

Weinkellerei Andreas Braun Volkacher Kirchberg Domina trocken	0,25 l	€ 6,00
Weinkellerei Andreas Braun Kitzinger Hofrat Dornfelder halbtrocken	0,25 l	€ 5,70
Weingut Baldauf Rotling halbtrocken	0,25 l	€ 5,50
Weingut Baldauf Baronesse halbtrocken	0,25 l	€ 6,20
Weingut Ewald Neder Wirmsthaler Scheinberg Eweng rot trocken	0,25 l	€ 6,20

Gesetzliche Allergene und Zusatzstoffe

- 1 Glutenhaltiges Getreide
 - 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 - 3 Eier und Eierzeugnisse
 - 4 Fisch und Fischerzeugnisse
 - 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - 6 Soja und Sojaerzeugnisse
 - 7 Milch und Milcherzeugnisse
 - 8 Schalenfrüchte
 - 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - 10 Senf und Senferzeugnisse
 - 11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
 - 12 Lupine und Lupinenerzeugnisse
 - 13 Weichtiere
 - 14 Schwefeldioxid
 - 15 Nitrit
-
- a Farbstoffe
 - b Konservierungsstoffe
 - c Antioxidationsmittel
 - d Geschmacksverstärker
 - e Schwefeldioxid
 - f Eisensalze
 - g Stoffe zur Oberflächenbehandlung
 - h Süßstoffe
 - i Phosphate
 - j Koffein
 - k Chinin und Chininsalze
 - l Taurin

Alle Weine der Karte enthalten Sulfite.