WEINSTUBE
HOFMANN
— SEIT 1889 —

Aperitif & Sprudel

„weisser Spritzer“ Silvanerschorle	0,25l	5,50
hausgemachte Holunder-Limettenschorle -alkoholfrei-	0,30l	5,50
Martini Floreale & Tonic -alkoholfrei- Mit Eis und Zitrone	0,30l	8,50
Aperol Spritz Mit Aperol, Secco, Eis und Orange	0,30l	8,50
Winzersekt Le Grand Petit | Weingut Schloss Sommerhausen	0,10l	8,00
Champagner Laurent Perrier “La Cuvée brut”	0,10l	15,00

Alles kann alles enthalten - bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.
Preise in Euro. 19% MwSt. auf Speisen und Getränke inkludiert, ohne Trinkgeld.
Kleine Portion -3€

WEINSTUBE
HOFMANN
— SEIT 1889 —

Auf Holzkohle gegrillt mit dem Big Green Egg

Dry Aged Kotelett vom Rhöner Strohschwein
Aus nachhaltiger und regionaler Herkunft, für uns am Knochen trocken gereift
von der Metzgerei Arnold

ca. 300g | € 29

Dry aged Rumpsteak von der Rhöner Färse
Aus nachhaltiger und regionaler Herkunft, für uns 6 Wochen am Knochen
trocken gereift von der Metzgerei Arnold

250g € 39 | 300g € 45 | 400g € 55

Ribeye Steak vom Irischen Angus Rind
Mit dem Fettauge für echte Fleischfans

250g € 38 | 300g € 42 | 400g € 52

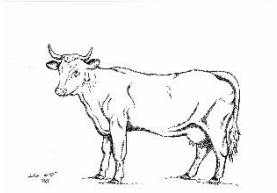
Dry aged Tomahawksteak von der deutschen Färse
ca. 1400g für 2 Personen

€ 59 pro Person

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen
knusprige Pommes frites mit gereiftem Parmesan und aufgeschlagene Kräuterbutter

Extras:

Marktsalat € 5
Maiskolben € 5
Trüffelmayo € 4



Alles kann alles enthalten - bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.
Preise in Euro. 19% MwSt. auf Speisen und Getränke inkludiert, ohne Trinkgeld.
Kleine Portion -3€

WEINSTUBE
HOFMANN
— SEIT 1889 —

Vorweg

frisch gebackenes Sauerteigbrot von der Bäckerei Stark	5,00
Zweierlei Aufstrich und Meersalz	2,50
Marinierte schwarze & grüne Oliven	7,00
Weinbergschnecken 6 Stück, mit Kräuterbutter gratiniert und Sauerteigbrot	13,00
Bärlauchcremesuppe Mit gebratener Riesengarnele und Crôutons	9,00
Spargelsalat in Vinaigrette grün & weiss Mit Burrata, feinstem Olivenöl und Pinienkernen	18,00

Hauptsachen

Lachsforellenfilet -Fischerei Hein- Auf Dinkelrisotto, gebratenem Spargel und Bärlauchschaum	28,00
48h Gegarter und gegrillter Bio Schweinebauch Mit Dunkelbiersosse, Bayerisch Kraut, Sauce Hollandaise und Nussbutterpüree	26,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone und Marktsalat	29,00
gebratener fränkischer Spargel Mit Burrata, Olivenöl, Pinienkernen und Wildkräutersalat	24,00

Dessert

Karottenkuchen Mit Vanilleparfait und Eierlikörschaum	12,00
Vanille Crème brûlée mit Sauerrahmeis	12,00
„Affogato“ Majas Espresso mit Vanilleeis und Sahne	7,00
„Absacker“ Ein Majas Espresso mit Haselnussgeist und Haselnusseis	9,00

Alles kann alles enthalten - bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.
Preise in Euro. 19% MwSt. auf Speisen und Getränke inkludiert, ohne Trinkgeld.
Kleine Portion -3€

WEINSTUBE
HOFMANN
— SEIT 1889 —

Mittags in der Weinstube
16.04. – 18.04. 25

Kleine Tafelspitzbouillon
Mit Leberknödel
€ 6

***

„Vitello Tonnato“
Kalt aufgeschnittener Kalbsrücken
mit Thunfischsosse und Bratkartoffeln
€ 18

komplett inklusive Espresso & Wasser 0,25l

€ 25

Alles kann alles enthalten - bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.
Preise in Euro. 19% MwSt. auf Speisen und Getränke inkludiert, ohne Trinkgeld.
Kleine Portion -3€