

Sonnenhofer Bockbiertage

„Starkbierzeit ist die schönste Zeit“



*Alle Gerichte sind mit dem
süffigen hellen Bock
von der Brauerei Simon oder
dem tiefschwarzen Saphirbock
der Veldensteiner Brauerei gekocht*



Die schmecken natürlich auch im Glas ganz lecker

Deftiges Rahmsüppchen vom Ochsenschwanz 7,50

*mit Bockbier verfeinert
und knusprigen Knoblauch-Schwarzbrotwürfel*

Fränkischer Bockbierkarpfen 24,90

*Streifen vom Karpfenfilet in Knusperpanade gebacken
auf Bratkartoffeln an heller Bockbiersoße
dazu ausgelassener Speck* mit Knoblauch & Zwiebeln*

**der Speck ist vom Strohschwein, hausgeräuchert und in unserem Genusslädchen erhältlich*

zweierlei vom jungen Bio-Angusrind aus Theta 23,90

*in Bockbier marinierte Rinderbrust und Haxen
mit Gemüse im Ofen geschmort an feiner Bockbier-Rahmsoße
dazu Klöß und Blaukraut*

Schweinebauch vom Bio-Strohschwein aus Hauenreuth 19,90

*knusprig gebratener Schweinebauch
auf Spitzkohlgemüse dazu kleine Ofenkartoffeln
und Bockbier-Senf-Dip*



Sonnenhofer Bockbierschnitzel 19,90

*Paniertes Schweinerückenschnitzel gefüllt mit
in Bockbier gedünstete Zwiebeln
süßem Senf und Kren
dazu hausgemachter Kartoffelsalat*

