

Hofkarte

Hof Nürnberg

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Familie Becker
Weingut & Gaststätte Hof Nürnberg
Nürnberger Hof Wp1
65201 Wiesbaden
Tel.: 0611/ 42 16 26

Weisswein

2021 RIESLING TROCKEN 1	0,2 l 4,10 €	0,75 l 12,30 €
Fraensteiner Herrnberg Qualitätswein b.A., 12,0 %vol.		
2022 RIESLING TROCKEN STAUBI 1	4,10 €	12,30 €
Fraensteiner Herrnberg Qualitätswein b.A., 12,5 %vol. 1,9 g/l Restzucker		
2020 RIESLING HALBTROCKEN 1	4,10 €	12,30 €
Fraensteiner Herrnberg Qualitätswein b.A., 12,5 %vol.		
2021 RIESLING LIEBLICH 1	4,10 €	12,30 €
Fraensteiner Herrnberg Qualitätswein b.A., 11,0 %vol.		
2019 RIESLING SPÄTLESE SÜSS 1	5,00 €	15,00 €
Fraensteiner Herrnberg Prädikatswein b. A., 8,5 %vol.		
2022 GRAUBURGUNDER FEINHERB 1	4,60 €	13,80 €
Fraensteiner Herrnberg Qualitätswein b.A., 12,5 %vol.		
2019 CHARDONNAY FEINHERB 1	4,60 €	13,80 €
Fraensteiner Herrnberg Qualitätswein b.A., 13,0 %vol.		
2019 GEWÜRZTRAMINER FEINHERB 1	4,60 €	13,80 €
Fraensteiner Herrnberg Qualitätswein b.A., 12,5 %vol.		

Sekt

2021 RIESLING & CHARDONNAY EXTRA TROCKEN 1	0,1 l 4,60 €	0,75 l 18,50 €
Fraensteiner Herrnberg Sekt b.A., 12,0%vol.		
2021 RIESLING & CHARDONNAY EXTRA TROCKEN 1	4,60 €	
Sekt b.A., mit Pfirsichlikör		

Blanc de Noir

		0,2 l	0,75 l
2021	SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR 1	4,60 €	13,80 €
	Fraensteiner Herrnberg		
	Qualitätswein b.A., 11,5 %vol.		

Rosé

2021	SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN 1	4,60 €	13,80 €
	Fraensteiner Herrnberg		
	Qualitätswein b.A., 11,5 %vol.		
2021	SPÄTBURGUNDER ROSÉ LIEBLICH 1	4,60 €	13,80 €
	Fraensteiner Herrnberg		
	Qualitätswein b.A., 10,5 %vol.		

Rotwein

Cuvée	ROTWEIN TROCKEN 1	4,60 €	13,80 €
	Fraensteiner Herrnberg		
	Qualitätswein b.A., 12,0 %vol.		
2019	SPÄTBURGUNDER HALBTROCKEN 1	4,60 €	13,80 €
	Fraensteiner Herrnberg		
	Qualitätswein b.A., 12,0 %vol.		
2015	DUNKELFELDER HALBTROCKEN 1	4,60 €	13,80 €
	Fraensteiner Herrnberg		
	Qualitätswein b.A., 13,0 %vol.		
2019	ROTWEIN LIEBLICH 1	4,60 €	13,80 €
	Fraensteiner Herrnberg		
	Qualitätswein b.A., 11,0 %vol.		

Am Buffet oder in unserem Weinkeller
erhalten Sie unsere Weine zu
Mitnahmepreisen

Alkoholische Getränke

WEINSCHORLE 1	0,21	2,80 €
Weiß / Rosé / Rot	0,41	5,00 €
KIRSCHWEIN 1	0,21	4,10 €
(eigene Herstellung)		
APFELWEIN (pur oder gespritzt) 1	0,251	2,80 €
Gasthaus Zum Taunus	0,51	5,00 €

Flaschenbier

LICHER PILSNER	0,331	4,10 €
4,9 %vol.		
LICHER PILSNER	0,331	4,10 €
Isotonisch Alkoholfrei		
BENEDIKTINER WEISSBIER	0,51	4,60 €
5,4%vol.		
BENEDIKTINER WEISSBIER	0,51	4,60 €
Alkoholfrei		
COLABIER / RADLER 1,9	0,51	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

FANTA ©1	0,21	0,41
	2,80 €	4,60 €
COCA COLA ® / COCA COLA ® ZERO 1,9,11	2,80 €	4,60 €
APFELSAFT Schorle	2,80 €	4,60 €
Gasthaus Zum Taunus		
TRAUBENSAFT Schorle	2,80 €	4,60 €
(eigene Herstellung)		
KIRSCHNEKTAR Schorle	2,80 €	4,60 €
(eigene Herstellung)		
ELISABETHEN QUELLE SPRITZIG	0,21	2,80 €
	0,751	5,00 €
ELISABETHEN QUELLE PUR	0,51	4,60 €

Heissgetränke

	Tasse	Kännchen
KAFFEE 9	2,80 €	4,80 €
ENTKOFFEINIERTER KAFFEE	2,80 €	4,80 €
ESPRESSO 9	2,60 €	
ESPRESSO MACCHIATO 9,g	3,80 €	
CAPPUCCINO 9,g	3,80 €	
HEISSE SCHOKOLADE g	3,80 €	
TEE	2,80 €	4,80 €
Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Früchtetee oder Kamillentee		

Regionaler Kaffeebezug von der ZET-Kaffeerösterei aus Wiesbaden

Kuchen

BLECHKUCHEN, STÜCK a,c,g,h ab 4,50 €

**von der Landbäckerei Wingenbach
verschiedene Sorten, nach Tagesangebot**

PORTION SCHLAGSAHNE g 0,80 €

Eisspezialitäten

COUPE DÄNEMARK 1,a,c,f,g,h
Vanilleeis mit Schokoladensoße & Schlagsahne 7,10 €

GEMISCHTES EIS 1,a,c,f,g,h
Vanille, Schokolade, Erdbeereis & Schlagsahne 7,10 €

FRÜCHTEBECHER 1,a,c,f,g,h
Vanilleeis mit saisonalen Früchten & Schlagsahne 7,60 €

Kleine Speisen

HANDKÄSE a,g,l

1/2 Portion mit Musik, Butter & Brot 5,50 €

mit Musik, Butter & Brot 7,50 €

HAUSMACHER WURST a,j

mit Brot & Senf 9,00 €

STRAMMER MAX a,c,g,i

mit Schinken (roh oder gekocht) & Schweizer Käse 9,50 €

RÜHREI mit Speck 2,3,a,c,g

mit Brot 7,50 €

mit Salzkartoffeln & Salat 10,50 €

WARMES RIPPCHEN 2,3,i,j,l

mit Kartoffelsalat 12,50 €

mit Salzkartoffeln & Sauerkraut 13,50 €

DEUTSCHES HACKSTEAK 1,a,c,i,j,g

mit Brot 10,50 €

mit Salat & Beilage nach Wahl 13,50 €

HAUSMACHER BRATWURST mit Bratensoße 1,2,3,a,g,f,i,j,l

mit Brot 9,50 €

mit Kartoffelsalat 12,50 €

Suppen

HAUSGEMACHTE KRAFTBRÜHE a,c,i,g

mit Einlage 4,50 €

Hauptgerichte

SALATPLATTE i,j,l



mit bunten Pflücksalaten, Kräuterviniagrette, Rote Bete, Karotte, Weißkraut, Gurke, Radieschen & Ei

12,50 €

GEBRATENE PILZPFANNE



a,c,g,i,j,l

mit frischen Pilzen dazu saisonales Ofengemüse & Grüne Soße

17,50 €

KNUSPRIGES HALBES HÄHNCHEN a

mit Brot

12,50 €

mit Salat & Beilage nach Wahl

15,50 €

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL 1,a,c,g,i

mit Bratensoße & Brot

13,50 €

mit Bratensoße, Salat & Beilage nach Wahl

16,50 €

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ a,c

mit Brot

13,50 €

mit Salat & Beilage nach Wahl

16,50 €

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“ a,c,g,i

mit Brot

15,50 €

mit Salat & Beilage nach Wahl

18,50 €

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL 1,a,c,g,i

mit gebratenen Zwiebeln & Brot

15,50 €

mit gebratenen Zwiebeln, Salat & Beilage nach Wahl

18,50 €

Pfannengerichte

SCHWEINEFILET g,i

mit Champignonrahmsoße oder Kräuterbutter, Salat & Beilage nach Wahl 20,50 €

DEUTSCHES RUMPSTEAK a,g

mit gebratenen Zwiebeln oder Kräuterbutter & Brot 22,50 €

mit gebratenen Zwiebeln oder Kräuterbutter, Salat & Beilage nach Wahl 26,50 €

LAMMHÜFTSTEAK a,g,i

mit Pfeffersoße, Tzatziki, Salat & Beilage nach Wahl 24,50 €

Beilagen

Beilagen nach Wahl:

SALZKARTOFFELN

POMMES FRITES

BRATKARTOFFELN

OFENGEMÜSE i,l + 1,50 €

KARTOFFELSALAT 2,3,i,j,l + 1,50 €

BEILAGEN SALAT i,j,l 4,50 €

Inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Warme Speisen werden von 11³⁰ bis 14³⁰ Uhr und von 17⁰⁰ bis 20³⁰ Uhr serviert

Liebe Gäste,

Wir bereiten alle Speisen frisch zu und versuchen dabei auf sämtliche Zusatzstoffe zu verzichten, Allerdings sind Zusatzstoffe und Allergene mit einigen Produkten nicht vermeidbar. Diese legen wir Ihnen gerne offen. Wenn Sie sich über Zusatzstoffe und Allergene informieren möchten, fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Speisekarte.

Haftungsausschluss obgleich diese Speisekarte sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassung übernommen werden. Es stellt keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulphite
- M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

