

BIERENBACHER Hof

HOTEL & RESTAURANT



**Sehr geehrte Damen und Herren,
Liebe Gäste und Stammgäste,**

wir freuen uns sehr über Ihren Besuch.

**Seit vielen Jahren ist der Bierenbacher Hof als Hotel und
gutbürgerliches Restaurant ein fester Begriff in der Region.**

**Eine gemütliche Atmosphäre, so wie ein ständiges streben,
unsere Leistungen noch zu verbessern,
freundliche, komfortable und wohnliche Gästezimmer,
ein einladendes Restaurant mit vorwiegend gut bürgerlicher,
deutscher Küche erwarten sie bei uns.**

**Der rustikale und urgemütliche Thekenbereich in unserer Schänke,
unsere vielen Seminarräume, die Tanzbar, der Festsaal, die Grillhütte,
der Biergarten, sowie eine große, einladende Sommerterrasse,
geben viele Möglichkeiten, bei uns zu feiern,
sich verwöhnen zu lassen oder in grüner Umgebung zu tagen.**

**Überall dort wo es möglich ist, verwenden wir Produkte aus unserer
Region. Die Schnitzel aus unserer Schnitzelkarte werden alle von
Hand für Sie geschnitten und geklopft!
All unsere Soßen und Suppen setzen wir selbst an oder kochen diese frisch.**

**Lehnen Sie sich nun zurück, genießen Sie die Speisen und Getränke
und fühlen Sie sich wohl, denn...**

...Essen und Trinken sind pure Lebensfreude!

**Bitte sprechen Sie mit uns, wenn Sie eine Veranstaltung,
ein Fest oder eine Party planen.**

Unser Angebot wird bestimmt auch Ihren Ansprüchen gerecht!

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
guten Appetit!**



Suppen nach Art des Hauses

frische Tomatensuppe	7,50 €
Rinderbrühe mit Einlage	7,50 €
hausgemachte Champignonsuppe	8,50 €
französische Zwiebelsuppe	8,50 €

Vorspeisen

eingelegte Oliven in Knoblauch-Öl, mit Baguettebrot	5,50 €
eingelegte Oliven in Peperoni-Öl, mit Baguettebrot	5,50 €
Oliven in Knoblauch-Chilli-Kräuter Pesto, mit Baguettebrot	6,50 €
hausgemachte Aioli, mit Baguettebrot	5,50 €
Schafskäse mit Knoblauch und Peperoni, mit Baguettebrot	6,50 €
in Lake eingelegte grüne Peperoni, mit Baguettebrot	5,50 €
gemischter Vorspeisenteller, eine Auswahl unserer Oliven, sowie Peperoni, Schafskäse und Aioli, dazu Baguettebrot	13,50 €
Tomate-Mozzarella, mit Basilikum und Pesto, dazu Baguettebrot	9,50 €
Gambaretti Picante, Scampi mit Knoblauch und Pepperoni in Öl gebraten, dazu Baguettebrot	15,50 €
Gebackener Camembert, mit Preiselbeeren und gerösteter Petersilie, dazu Schwarzbrot	10,50 €
Falsche Schnecken, Schweinerücken in Kräuterbutter gebacken, dazu Baguettebrot	13,50 €
Leckere Sahne-Happen, Schweinerücken mit Parmesan überbacken, dazu Baguettebrot	15,90 €
Knoblauch Krabben, Krabben mit gehacktem Knoblauch in Olivenöl, dazu Baguettebrot	13,50 €

Allergeninformation gemäß LMIV erhalten Sie
in unserer separaten Allergenübersicht



Salate

Beilagensalat	4,50 €
Salat "Mista", gemischter Salatteller	8,50 €
vegetarische Kartoffeltaschen, mit Zwiebeln und gemischtem Salat	11,50 €
Salat "Capricciosa", gemischter Salatteller mit Eiern, Thunfisch und Zwiebeln	17,50 €
Salat "Gambaretti", gemischter Salatteller mit Garnelen, Knoblauch und Zwiebeln	21,50 €
Der Chefsalat, gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, Zwiebeln und frischen Champignons	20,50 €
Griechischer Salat, gemischter Salatteller mit Oliven, Peperoni und Schafskäse	17,50 €
Salat "Napoli", gemischter Salatteller mit Gouda und gekochtem Schinken	16,50 €
Bauernsalat, gemischter Salatteller mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern	18,50 €

Wir servieren jeden Salat mit unserem hausgemachten **Joghurt-Dressing** oder auf Wunsch auch gerne mit unserem **Essig & Öl Dressing**.

Die Bergische Schnitzelparade

Wählen Sie eine Beilage aus **Pommes, Wedges, Kroketten, Rösti, Bratkartoffeln** oder **Nudeln**.

Zu allen Schnitzeln servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat.

Alternativ zum Salat servieren wir Ihnen auch gerne in der Pfanne angemachtes **Gemüse** gegen einen Aufpreis von 2,-€.

Alle mit **V** markierten Schnitzel können auch als **vegetarisches Schnitzel** in der Größe "M" zum Preis von 20,90 € bestellt werden.

ca. Größen in Gramm:	"S" 150	"M" 200	"L" 300
Schweineschnitzel V "Wiener Art"	13,90 €	15,90 €	19,50 €
Jägerschnitzel in klassischer Jägersoße	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Zigeunerschnitzel Zwiebel-Paprika-Bohnen-Mais Soße	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Rahmschnitzel in feiner Rahmsoße	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Zwiebelschnitzel V mit vielen geschmorrtten Zwiebeln	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Bierenbachtaler Spezial Schnitzel mit Pilzen, Speck, Zwiebeln und Hollandaise	16,50 €	20,50 €	23,50 €
Hawaii-Schnitzel V mit Pfirsichen und Hollandaise	16,50 €	20,50 €	23,50 €
Champignon-Sahne Schnitzel V mit frischen Champignons, Zwiebeln und feiner Sahnesoße	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Knobi-Schnitzel V mit geröstetem Knoblauch in weißer Soße	15,50 €	18,50 €	21,50 €



ca. Größen in Gramm:	"S" 150	"M" 200	"L" 300
Mongolenschnitzel V mit süß-pikanter Currysoße und Fruchtcocktail	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Schnitzel "Holstein" V mit Spiegelei	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Schnitzel "Kräuterhexe" mit Zwiebeln, Knoblauch und dunkler Soße, überbacken	16,50 €	20,50 €	23,50 €
Schnitzel "Asia" V mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und süß-scharfer Soße	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Schnitzel "Waldfee" V mit frischen Champignons und Zwiebeln	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Pfeffer-Schnitzel mit scharfer Pariser Pfeffersoße	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Tomaten-Sahne-Schnitzel mit frischen Tomaten, Speck und Tomatenrahmsoße	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Schnitzel "Schöne Gärtnerin" V mit buntem Gemüse, überbacken	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Amerikanisches Schnitzel mit Bacon, Röstzwiebeln und Barbecuesoße, überbacken	16,50 €	20,50 €	23,50 €
Schnitzel "Teuflisch" mit Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Pusztasoße	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Schnitzel "Mykonos" V mit Oliven, Tomaten, Peperoni und Schafskäse, überbacken	16,50 €	20,50 €	23,50 €
Spinat-Schnitzel V mit Blattspinat, Schafskäse und Sahne, überbacken	15,50 €	18,50 €	21,50 €

ca. Größen in Gramm:	"S" 150	"M" 200	"L" 300
Das Putenschnitzel V mit Sauce Bernaise	19,50 €	22,50 €	26,50 €
Schnitzel "Florenz" mit gekochtem Schinken, überbacken	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Schnitzel "Mediterran" V mit Tomaten, Zucchini, Peperoni und Knoblauch	16,50 €	20,50 €	23,50 €
Pfifferling-Sahne-Schnitzel V mit Pfifferlingen, Zwiebeln und feiner Sahnesoße	20,50 €	22,50 €	25,50 €
Tex-Mex-Schnitzel mit Salsa und Nachos, überbacken	16,50 €	20,50 €	23,50 €
Holland-Schnitzel V mit Champignons, Zwiebeln und Hollandaise, überbacken	16,50 €	20,50 €	23,50 €
Norderney-Schnitzel mit Krabben-Rührei	18,50 €	21,50 €	25,50 €
Gorgonzola Schnitzel V mit Gorgonzolarahm und Preiselbeeren	15,50 €	18,50 €	21,50 €
Oberbergisches Schnitzel mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und Ei, überbacken	16,50 €	20,50 €	23,50 €
Wirsing Schnitzel (ohne Salat) mit Rahmwirsing und Speck, überbacken	16,50 €	18,50 €	21,50 €
Schnitzel "Currywurst" (ohne Salat) mit Currywurst, überbacken	16,50 €	18,50 €	21,50 €

**Bis auf das Cordon Bleu, bereiten wir auch gerne
jedes Schnitzel als Putenschnitzel für Sie zu.**

Aufpreis: S 3,-€ M 4,-€ L 5,-€



Spezial-Schnitzel

Das Spaghetti-Schnitzel

20,90 €

200 Gramm Schnitzel mit Spaghetti in Bolognesesoße, überbacken, dazu ein Beilagensalat

Die Nümbrechter Schnitzelplatte

für 2 Personen

2 kleine Schweine-Schnitzel pro Person
mit 4 abwechslungsreichen Soßen nach Wahl des
Küchenchefs.

44,90 €

Als Beilagen servieren wir Pommes, Bratkartoffeln, Gemüse
sowie einem Beilagensalat pro Person.

jede weitere
21,90 €

DAS MAMMUT-SCHNITZEL (500 GRAMM)

33,90 €

ein Schnitzel Ihrer Wahl aus der Bergischen Schnitzel
Parade (ausgenommen Cordon Bleu) als **500 Gramm**
Schnitzel mit Beilagensalat zum Einheitspreis.

Aufläufe

Griechischer Auflauf

17,90 €

Schafskäse, Peperoni, Oliven, Kartoffeln, Hackfleisch, Tomaten,
Knoblauch und Sahne, überbacken

Napoli-Auflauf

16,90 €

Spaghetti, Tomaten, Champignons, Oregano, gekochter
Schinken, Tomatensoße und Sahne, überbacken

Bauernauflauf

16,90 €

Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und 3 Spiegeleiern,
überbacken

Gemüseauflauf

16,90 €

verschiedenes Gemüse und Kartoffeln, überbacken

Mexikanischer Kartoffelaufbau

17,90 €

Mais, Paprika, Hackfleisch und scharfe Soße, überbacken

Fleischgerichte

Gegrilltes Rumpsteak (200gr / 300gr) mit Kräuterbutter, dazu Pommes	31,50 € / 38,50 €
Rumpsteak in Pfefferrahm (200gr / 300gr) mit Kroketten	35,50 € / 42,50 €
Schweinerückensteak nach Art des Hauses (250gr) mit Rosmarin-Knoblauchsoße, dazu Bratkartoffeln	27,50 €
Schweinerückensteak "Försterin" (250gr) mit Edelpilzrahmsoße, dazu Kroketten	29,50 €
Schweinerückensteak "Südsee" (250gr) mit Hollandaise, Pfirsichspalten und Preiselbeeren, dazu Kroketten	29,50 €
Grillteller Schweinesteak, kleines Rumpsteak, kleines Putensteak, Kräuterbutter, Grilltomate, dazu Pommes	31,50 €
Putensteak "Italia" mit Rahmsoße und Tomate Mozzarella überbacken, dazu Rösti	31,50 €
Tafelspitz mit feiner Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln	32,50 €
Schweinegrillbraten mit dunkler Soße, dazu Bratkartoffeln	19,90 €

**zu jedem unserer Fleischgerichte
servieren wir einen frischen Beilagensalat**

Allergeninformation gemäß LMIV erhalten Sie
in unserer separaten Allergenübersicht



Fischgerichte

paniertes Rotbarschfilet gebacken, mit Bratkartoffeln und Remoulade	24,50 €
gegrillter Lachs mit Limetten-Kräuter-Soße, Rösti und Beilagensalat	32,50 €

Pasta

Spaghetti "Aglio Olio e Peperoncino" mit Knoblauch und scharfem Chili-Paprika Öl	11,90 €
Spaghetti "Gambaretti" mit Garnelen, Knoblauch, Spinat und Sahnesoße	22,90 €
Penne Primavera mit Champignons, Zucchini, Zwiebeln und Tomaten	18,50 €
Penne all'Arrabbiata pikant mit Tomatensoße und Zwiebeln	11,50 €
Penne Bolognese alla Panna mit Tomaten-Sahne-Soße und Hackfleisch, überbacken	18,50 €

Kindergerichte

Kinderschnitzel "Dino" mit Pommes, Salat, Ketchup und Mayo	8,50 €
Puten-Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayo	8,50 €
Kinderspaghetti mit Tomatensoße	5,50 €
Kinderpommes mit Ketchup und Mayo	4,50 €

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahne	7,50 €
hausgemachtes Tiramisu italienischer Dessertkuchen	8,50 €
Vanilleeis mit Browniecrumble und Sahne	8,50 €
hausgemachter Schokobrownie mit Vanilleeis und Sahne	8,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	9,50 €
UNSER GEHEIMTIPP! gebackenes Vanilleeis im Marzipanmantel	9,90 €



Alkoholfreie Getränke

	0,3 L	0,5 L
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite	3,00 €	5,00 €
Schorle (Apfel, Johannisbeer, Maracuja oder Rhababer)	3,00 €	5,00 €
Orangen- oder Apfelsaft	3,00 €	5,00 €
Maracuja-, Johannisbeer-, oder Rhababarsaft	4,00 €	6,00 €
kleines Wasser (0,25 L) still oder medium	3,00 €	
großes Wasser (0,75 L) still oder medium	6,50 €	
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale (0,2 L)	3,00 €	

Biere

	0,3 L	0,5 L
<u>Vom Fass</u>		
Früh Kölsch	3,00 €	5,00 €
Krombacher Pils	3,00 €	5,00 €
Bergisches Landbier	3,00 €	5,00 €
<u>Aus der Flasche</u>		
Vita Malz	3,00 €	5,00 €
Paulaner Naturtrüb oder alkoholfrei	5,00 €	
Krombacher alkoholfrei	4,00 €	
Krombacher Fassbrause Zitrone	4,00 €	

Warme Getränke

Kaffee oder Tee	2,40 €
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee oder Kakao	3,20 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,80 €

Offene Weine

Weißwein

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Grauburgunder (trocken)	5,90 €	13,90 €	26,50 €
Riesling (trocken)	5,90 €	13,90 €	26,50 €
Kerner (trocken)	5,90 €	13,90 €	26,50 €
Pinot Grigio (trocken)	5,90 €	13,90 €	26,50 €
Riesling (halbtrocken)	5,90 €	13,90 €	26,50 €
Müller-Thurgau (lieblich)	5,90 €	13,90 €	26,50 €

Rosé

Bardolino (trocken)	5,90 €	13,90 €	26,50 €
Portugieser Weißherbst (lieblich)	5,90 €	13,90 €	26,50 €

Rotwein

Primitivo Puglia (trocken)	5,90 €	13,90 €	26,50 €
Merlot (trocken)	5,90 €	13,90 €	26,50 €
Dornfelder (trocken)	5,90 €	13,90 €	26,50 €
Dornfelder Spätburgunder (halbtrocken)	5,90 €	13,90 €	26,50 €
La Mancha (lieblich)	5,90 €	13,90 €	26,50 €

Flaschenweine

Weißwein

Grauburgunder, Rheinhessen (trocken)	28,50 €
Chardonnay, Mosel (halbtrocken)	32,50 €
Riesling, Mosel (halbtrocken)	28,50 €

Rotwein

Nero Davola, Italien (trocken)	29,50 €
--------------------------------	---------



Wein und Sekt

Weinschorle	4,80 €
Prosecco	6,00 €
Aperol	7,50 €
Wildberry Lillet	7,50 €
Hugo	7,50 €

Bitter/Kräuter

Kabänes	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Kümmerling	3,00 €
Underberg	4,00 €
Averna (mit Eis und Zitrone)	4,00 €
Ramazotti (mit Eis und Zitrone)	4,00 €
Fernet Branca	4,00 €
Fernet Menta	4,00 €
Ouzo	2,50 €
Sambuca	2,50 €
Malteser	3,50 €
Jubiläums Aquavit	4,50 €
Linie	4,50 €

Weinbrände & Cognac

Asbach	3,50 €
Osborn Veterano	4,00 €
Remy Martin	8,00 €
Hennessy	8,00 €

Diverse Spiritousen

Korn	2,00 €
Wodka	3,00 €
Tequilla	3,00 €

Aperitif

Martini Bianco	5,50 €
Campari	5,50 €
Sherry	5,50 €

Obstbrände

Chef Obstler (Hausmarke)	3,50 €
Alte Williamsbirne	5,50 €
Alte Marille	5,50 €
Alte Himbeere	5,50 €
Alte Quetsch	5,50 €
Alte Kirsche	5,50 €
Alte Haselnuss	5,50 €

Grappa

Chef Grappa (Hausmarke)	5,50 €
Lo Chardonnay di Nonino	4,50 €

Whiskey

Johnnie Walker "Red Label"	5,00 €
Jim Beam	5,00 €
Jack Daniels	5,00 €
Ballentines	6,00 €
Chivas Regal	8,00 €
Dimple	8,00 €

Liköre

Haselnuss	4,00 €
Marsalla	3,00 €
Baileys (mit Eis)	4,00 €
Amaretto	3,50 €
Mokafee / Grappalikör	5,50 €
Genever	2,50 €

BIERENBACHER Hof

HOTEL & RESTAURANT

Feiern, genießen, unvergessliche Momente erleben

Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Firmenfeier oder einfach ein besonderer Anlass mit lieben Menschen – bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihre Feier.

Unsere Tanzbar lädt zu ausgelassenen Abenden mit Musik und guter Stimmung ein.

Im Saal feiern Sie stilvoll mit größeren Gesellschaften.

Unsere gemütliche Grillhütte bietet rustikales Ambiente für gesellige Stunden.

Auch unser Restaurant und der Wintergarten schaffen den perfekten Rahmen für kleinere oder größere Feiern in besonderer Atmosphäre.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung – von der Menü- oder Buffetgestaltung bis hin zur individuellen Ausrichtung Ihrer Veranstaltung. Mit viel Liebe zum Detail sorgen wir dafür, dass Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

**Sprechen Sie uns gerne an –
wir freuen uns darauf, Ihre Feier gemeinsam mit Ihnen zu planen!**

