

Empfehlungen vom Küchenchef

Recommendations from the chef

Rostbrätl vom Schweinekamm „Thüringer Art“ 17,60

mit geschmorten Zwiebeln auf einer Schwarzbiersauce, dazu Bratkartoffeln

Roast pork steak with braised onions on a dark beer sauce, with fried potatoes

Himmel & Erde 18,90

1 gebratene Blutwurst & Leberwurst auf Schmorzwiebeln mit Kartoffel-Apfel-Stampf

1 fried black pudding and liver sausage on braised onions with mashed potatoes and apples

Bayrischer Leberkäs 13,90

mit einem Spiegelei, Bratkartoffeln & süßen Senf

bavarian livercheese with fried egg, fried potatoes & sweet mustard

Weißwürstl 12,90

2 Bayrische Weißwürste mit 1 Laugen-Butterbrezel & süßen Senf

2 bavarian white sausage with 1 butter prezel & sweet mustard

Schwarzbiergulasch (Rind & Schwein) 17,90

mit Apfelrotkohl & gebratene Schupfnudeln

Black beer goulash (beef & pork) with red cabbage & fried potato noodles

Bayrischer Teller 19,90

½ Bayrischer Leberkäs & 2 Weißwürstl

dazu Specksauerkraut, Bratkartoffeln & süßer Senf

½ bavarian livercheese and 2 bavarian white sausage with sauerkraut, fried potatoes & sweet mustard

Leberkäs Schnitzel 14,90

panierter Leberkäs auf Schwarzbiersauce mit Bratkartoffeln

Breaded Leberkäs on dark beer sauce with fried potatoes

Kleiner Eierkuchen 6,50

mit Blaubeeren gefüllt auf Waldfrüchten, dazu eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

*Small pancake filled with blueberries on wild berries,
served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*

Das Julchen Hoppe Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Alle Speisen & Getränke inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer und in Euro.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie unser Team.

All dishes and drinks including the statutory VAT and in euros €.

If you have any questions about allergens and ingredients, ask our team.