



## Unsere Speisekarte

### Suppen

Leberknödelsuppe 4,60 €

### Salate & Brotzeiten

Bunter Salat der Saison 9,80 €  
mit gebackenem Schafskäse, Croutons, Baguette und Hausdressing

Salatteller klein 3,80 € / groß 6,50 €

Fränkischer Grupfter 8,50 €  
mit Zwiebelringen und Bauernbrot

Portion Griebenschmalz 5,20 €  
mit Bauernbrot

Eingeschnittene Wurst<sup>3,7</sup> mit Musik 6,80 €

Kalter Braten 6,80 €  
mit Gewürzgurken<sup>3</sup>, frischem Meerrettich<sup>3</sup>, Butter und Bauernbrot

### Fleischlos glücklich

Ofenkartoffel 6,50 €  
mit Kräuterquark

Gebratene Klöße 7,20 €  
mit gemischtem Salat

Käsespätzle 7,90 €  
mit herzhaftem Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat

\* Bamberg Bierschmecker® Tour

1. Farbstoffe; 2. Konservierungsstoffe; 3. Antioxidationsmittel; 4. Koffein; 5. Süßungsmittel; 6. Enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam); 7. Nitritpökelsalz



## Unsere Speisekarte

### Aus der warmen Küche

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit frischem Kartoffelsalat oder Pommes Frites	9,10 €
Brauhausbratwürste (3 Stück) mit Sauerkraut <sup>7</sup> und Brot	7,50 €

### Aus der Bratenküche

Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Klößen <sup>2,3</sup>	12,80 €
Bamberger Bierhaxe in Braunbiersauce mit Sauerkraut <sup>7</sup> und Klößen <sup>2,3</sup> (Wartezeit ca. 20 min)	9,90 €
Ofenfrisches Schäufelra in Braunbiersauce mit Sauerkraut <sup>7</sup> und Klößen <sup>2,3</sup> (Wartezeit ca. 20 min)	11,90 €
Schweinsbraten in Braunbiersauce mit Wirsing und Klößen <sup>2,3</sup>	9,20 €
Tafelspitz in Meerrettichsauce <sup>3,5</sup> mit Klößen <sup>2,3</sup>	12,50 €
Rauchbiergoulasch mit Zwiebeln in kräftiger Sauce geschmort und Butterspätzle	9,40 €

### Nachspeisen

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce	4,50 €
---	--------

\* Bamberg Bierschmecker® Tour

1. Farbstoffe; 2. Konservierungsstoffe; 3. Antioxidationsmittel; 4. Koffein; 5. Süßungsmittel; 6. Enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam); 7. Nitritpökelsalz



## Unsere Bierspezialitäten

**Klosterbräu BRAUNBIER \*** 0,5l 3,00 €

*Nach historischem Klosterrezept.*

Bernsteinfarben, würzig, süffig,  
Alk. 5,5% Vol.

Bernsteinfarbene, malzbetonte  
Köstlichkeit, nach langjähriger  
Tradition eingebraut!

**Klosterbräu SCHWÄRZLA \*** 0,5l 3,00 €

*Die dunkle Seite des Klosters.*

Tiefdunkel, malzig-herb,  
Alk. 5,0% Vol.

Das malzblumige Schwarzbier wirkt  
auf den Gaumen des Bierfreundes  
geschmeidig schlank und anziehend  
mild.

**Klosterbräu KELLERBIER \*** 0,5l 3,00 €

*Aus altfränkischer Tradition.*

Naturtrüb und unfiltriert,  
Alk. 5,3% Vol.

Die typisch fränkische Bierspezialität  
ist geprägt von einem vollmundigen,  
samtigen Antrunk, gefolgt von einer  
milden Malzsüße.

**Klosterbräu RAUCHBIER \*** 0,5l 3,00 €

*Echte Bamberger Braukultur.*

Tiefschwarz, aromatisch-würzig,  
Alk. 5,3% Vol.

Die Bamberger Kultbiersorte bietet  
dem Gaumen ein samtiges Geschmacks-  
erlebnis aus Lakritze, geräuchertem  
Schinken und dunkler Schokolade.

Kaiserdom Pilsener 0,5l 3,00 €

Alt-Bamberg Weißbier 0,5l 3,50 €

Alt-Bamberg Weißbier *alkoholfrei* 0,5l 3,50 €

PROSTEL *alkoholfrei* 0,5l 3,50 €

Radler 0,5l 3,00 €

## Unsere Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, spritzig 0,5l 2,90 €

Mineralwasser, still 0,5l 2,90 €

Club Drinks **Cola-Mix** <sup>1,3,4</sup> 0,5l 3,50 €

Club Drinks **Orangen-Limo** <sup>1,3</sup> 0,5l 3,50 €

Club Drinks **Zitronen-Limo** 0,5l 3,50 €

Afri Cola <sup>1,4</sup> 0,5l 3,50 €

Afri Cola **light** <sup>1,4,5,6</sup> 0,5l 3,50 €

**Apfelsaft** 0,5l 3,80 €

Club Drinks **Apfelschorle** 0,5l 3,50 €

### Frankenweine

**Silvaner**, trocken, QbA 0,2l 3,80 €

**Bacchus**, halbtrocken, QbA 0,2l 3,90 €

**Domina**, trocken, QbA 0,2l 4,90 €

**Frankenweinschorle** 0,5l 4,50 €

### Spirituosen

Klosterbräu-**Bierbrand**, 40% 2cl 3,40 €

**Williamsbirne**, 40% 2cl 3,20 €

**Obstler**, 38% 2cl 3,20 €

**Kirschwasser**, 40% 2cl 3,20 €

**Jägermeister**, 35% 2cl 3,20 €

\* Bamberg Bierschmecker® Tour

1. Farbstoffe; 2. Konservierungsstoffe; 3. Antioxidationsmittel; 4. Koffein; 5. Süßungsmittel; 6. Enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam); 7. Nitritpökelsalz