



Speisen

Suppen

Leberknödelsuppe	4,60
------------------	------

Salate & Brotzeiten

Gebackener Schafskäse ⁹ mit bunten Blattsalaten, Baguette und Hausdressing	9,80
Gemischter Salatteller ⁹	klein 3,80 / groß 6,50
Fränkischer Gerupfter mit Zwiebelringen und Bauernbrot	8,50
Portion Griebenschmalz mit Bauernbrot	5,20
Eingeschnittene Wurst ^{3,7} mit Musik ⁹	6,80
Kalter Braten ⁹ mit Gewürzgurken ^{2,5} , frischem Meerrettich ³ , Butter und Bauernbrot	6,80

Fleischlos glücklich

Ofenkartoffel mit Kräuterquark	6,50
Gebratene Klöße mit gemischtem Salat	7,20
Käsespätzle ⁹ mit herzhaftem Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salatteller	7,90

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Koffein, 5. Süßungsmittel,
6. enthält eine Phenylalaninquelle, 7. Nitritpökelsalz, 8. Geschmacksverstärker, 9. geschwefelt



Speisen

Aus der warmen Küche

Schweineschnitzel „Wiener Art“ ⁹ mit frischem Kartoffelsalat oder Pommes Frites	9,10
Brauhausbratwürste (3 Stück) ⁸ mit Sauerkraut ⁷ und Brot	7,50

Aus der Bratenküche

Fränkischer Sauerbraten ⁹ mit Blaukraut und Klößen ^{2,3}	12,80
Bamberger Bierhaxe in Braunbiersauce ¹⁰ mit Sauerkraut ^{1,3,9} und Klößen ^{2,3} (Wartezeit ca. 20 min)	9,90
Ofenfrisches Schäufelra in Braunbiersauce ⁹ mit Sauerkraut ^{1,3,9} und Klößen ^{2,3} (Wartezeit ca. 20 min)	11,90
Schweinebraten in Braunbiersauce ⁹ mit Wirsing und Klößen ^{2,3}	9,20
Tafelspitz in Meerrettichsauce ³ mit Klößen ^{2,3}	12,50
Rauchbieregulasch mit Zwiebeln in kräftiger Sauce geschmort und Butterspätzle	9,40

Nachspeise

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

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Koffein, 5. Süßungsmittel,
6. enthält eine Phenylalaninquelle, 7. Nitritpökelsalz, 8. Geschmacksverstärker, 9. geschwefelt



Getränke

Bierspezialitäten

Klosterbräu BRAUNBIER *

Bernsteinfarben, würzig, Alk. 5,5% Vol.
Bernsteinfarbene, malzbetonte
Köstlichkeit, nach langjähriger
Tradition eingebraut!

Klosterbräu KELLERBIER *

Naturtrüb und unfiltriert, Alk. 5,3% Vol.
Die typisch fränkische Bierspezialität
ist geprägt von einem vollmundigen,
samtigen Antrunk, gefolgt von einer
milden Malzsüße.

Klosterbräu SCHWÄRZLA *

Tiefdunkel, malzig-herb, Alk. 5,0% Vol.
Das malzblumige Schwarzbier wirkt
auf den Gaumen des Bierfreundes ge-
schmeidig schlank und anziehend mild.

Klosterbräu RAUCHBIER *

Tiefschwarz, aromatisch-würzig,
Alk. 5,3% Vol. Die Bamberger Kultbier-
sorte bietet dem Gaumen ein samtiges
Geschmackserlebnis aus Lakritze,
geräuchertem Schinken und dunkler
Schokolade.

Kaiserdom Pilsener	3,00
Alt-Bamberg Weißbier	3,50
Alt-Bamberg Weißbier alkoholfrei	3,50
Prostel alkoholfrei	3,50
Radler	3,00

* **Bamberg Bierschmecker® Tour**
(Gutschein bei Bestellung bitte vorher mit angeben)

0,5 l

3,00

3,00

3,00

3,00

Alkoholfreies

Mineralwasser
spritzig oder still

Afri Cola ^{1,4}

Afri Cola zuckerfrei ^{1,4,5,6}

Club Drinks Cola-Mix ^{1,3,4}

Club Drinks Orangenlimo ^{1,3}

Club Drinks Zitronenlimo

Club Drinks Apfelschorle

Apfelsaft

Weine

Weißwein

Silvaner, trocken, QbA

Bacchus, halbtrocken, QbA

Rotwein

Domina, trocken, QbA

Frankenweinschorle, 0,5 l

Spirituosen

Klosterbräu-Bierbrand, 40%

Williamsbirne, 40%

Obstler, 38%

Kirschwasser, 40%

Jägermeister, 35%

0,5 l

2,90

3,50

3,50

3,50

3,50

3,50

3,50

3,80

0,2 l

3,80

3,90

4,90

4,50

2 cl

3,40

3,20

3,20

3,20

3,20

Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide (Gerste, bzw. Weizen beim Weißbier). Alle Weine enthalten Sulfite.

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Koffein, 5. Süßungsmittel, 6. enthält eine Phenylalaninquelle