



Speisen

Suppen

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

Salate & Brotzeiten

Gebackener Schafskäse ⁹ mit bunten Blattsalaten, Baguette und Hausdressing	10,50
Gemischter Salatteller ⁹	klein 3,80 / groß 6,50
Fränkischer Gerupfter mit Zwiebeln und Bauernbrot	8,90
Portion Griebenschmalz mit Bauernbrot	5,80
Kalter Braten ⁹ mit Gewürzgurken ^{2,5} , frischem Meerrettich ³ , Butter und Bauernbrot	7,40

Fleischlos glücklich

Ofenkartoffel mit Kräuterquark	6,50
Gebratene Klöße mit gemischtem Salat	7,20
Zucchini-Gnocchi-Pfanne	8,50

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Wir haben für Sie eine separate Allergikerkarte, welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt. Sie können sich aber auch direkt an unser Küchenteam wenden, wir beraten Sie gerne.

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	11,20
Brauhausbratwürste (3 Stück) ⁸ mit Sauerkraut ⁷ und Brot	8,50

Aus der Bratenküche

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

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

Alt-Bamberg Weißbier

Alt-Bamberg Weißbier alkoholfrei

Prostel alkoholfrei

Radler

*** Bamberg Bierschmecker® Tour**

(Gutschein bei Bestellung bitte vorher mit angeben)

0,5 l

3,00

3,00

3,00

3,00

3,00

3,50

3,50

3,50

3,00

Alkoholfreies

VIVA® Mineralwasser
spritzig oder naturell

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

VIVA®, der Bierbrand
der Klosterbräu, 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