



Speisen

Suppen

Leberknödelsuppe	4,90
------------------	------

Salate & Brotzeiten

Gebackener Schafskäse mit bunten Blattsalaten, Baguette und Hausdressing	11,50
Gemischter Salatteller	klein 4,20 / groß 7,80
Fränkischer Gerupfter mit Zwiebeln und Bauernbrot	8,90
Portion Griebenschmalz ³ mit Bauernbrot	6,80
Kalter Braten mit Gewürzgurken, frischem Meerrettich, Butter und Bauernbrot	8,90
Eingeschnittene Wurst mit Musik	7,80

Fleischlos glücklich

Ofenkartoffel mit Kräuterquark	7,90
Gebratene Klöße ^{1,3} mit gemischtem Salat	9,90
Zucchini-Gnocchi-Pfanne	10,90

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. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Süßungsmittel, 12. Geschmacksverstärker



Speisen

Aus der warmen Küche

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit frischem Kartoffelsalat oder Pommes Frites	12,50
Brauhausbratwürste ¹² mit Sauerkraut ^{1,3} und Brot	8,90

Aus der Bratenküche

Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut ^{3,4} und Klößen ^{1,3}	12,80
Ofenfrisches Schäufelra in Biersoße mit Sauerkraut ^{1,3} und Klößen ^{1,3} (Wartezeit ca. 20 min)	12,90
Jeden Donnerstag ab 12 Uhr: Bamberger Bierhaxe in Biersoße mit Sauerkraut ^{1,3} und Klößen ^{1,3} (Wartezeit ca. 20 min)	12,90
Schweinebraten in Biersoße mit Wirsing und Klößen ^{1,3}	11,90
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Klößen ^{1,3}	12,90
Rauchbiergulasch mit Semmelkloß und Zwiebeln in kräftiger Sauce geschmort	10,40

Für unsere kleinen Gäste

Kloß mit Soß ^{1,3}	4,00
Pommes Frites	3,80

Nachspeise

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce	4,90
---	------

1. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Süßungsmittel, 12. Geschmacksverstärker



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	3,30
Kaiserdom Weißbier	3,50
Kaiserdom Weißbier 0,0% vol.	3,50
Kaiserdom Alkoholfrei 0,0% vol.	3,50
Radler	3,30

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

0,5 l

3,30

3,30

3,30

3,30

Alkoholfreies

VIVA® Mineralwasser
spritzig oder naturell

Afri Cola ^{2,11}

Afri Cola zuckerfrei ^{2,4,6,11}

Club Drinks Cola-Mix ^{2,3,11}

Club Drinks Orangenlimo ^{2,3}

Club Drinks Zitronenlimo

Club Drinks Apfelschorle

Apfelsaft

0,5 l

3,10

3,50

3,50

3,50

3,50

3,50

3,50

3,80

Weine

0,2 l

Weißwein

Silvaner, trocken, QbA

Bacchus, halbtrocken, QbA

Rotwein

Domina, trocken, QbA

Frankenweinschorle, 0,5 l

4,20

4,30

4,90

4,50

Spirituosen

2 cl

VIVA®, der Bierbrand
der Klosterbräu, 40%

Williamsbirne, 40%

Obstler, 38%

Kirschwasser, 40%

Jägermeister, 35%

3,60

3,40

3,40

3,40

3,40

Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide (Gerste, bzw. Weizen beim Weißbier). Alle Weine enthalten Sulfite.
2. Farbstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Süßungsmittel, 6. enthält eine Phenylalaninquelle, 11. koffeinhaltig