



Speisen

Suppen

Leberknödelsuppe 5,40

Salate & Brotzeiten

Brauhausbratwürste¹² 9,90
mit Sauerkraut^{1,3} und Brot

Gebackener Schafskäse 12,40
mit bunten Blattsalaten, Baguette und Hausdressing

Gemischter Salatteller klein 4,90 / groß 8,90

Fränkischer Gerupfter 9,40
mit Zwiebeln und Bauernbrot

Portion Griebenschmalz³ 7,40
mit Bauernbrot

Kalter Braten 9,90
mit Gewürzgurken, frischem Meerrettich,
Butter und Bauernbrot

Eingeschnittene Wurst mit Musik 8,90

Fleischlos glücklich

Ofenkartoffel 7,90
mit Kräuterquark

Gebratene Klöße^{1,3} 9,90
mit gemischtem Salat

Zucchini-Gnocchi-Pfanne 12,40



Special:
Donnerstag = Haxentag!
immer Donnerstags
*** Ofenfrische Bierhaxen ***
mit Sauerkraut^{1,3} und Klößen^{1,3}
(Wartezeit ca. 20 min)
14,40

Speisen

Fränkische Klassiker

Ofenfrisches Schäufelra in Biersoße mit Sauerkraut ^{1,3} und Klößen ^{1,3} (Wartezeit ca. 20 min)	14,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit frischem Kartoffelsalat oder Pommes Frites	12,90
Rauchbiergulasch mit Butterspätzle und Zwiebeln, in kräftiger Sauce geschmort	13,40
Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut ^{3,4} und Klößen ^{1,3}	13,90
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Klößen ^{1,3}	13,90
Schweinebraten in Biersoße mit Wirsing und Klößen ^{1,3}	13,40

Für unsere kleinen Gäste

Kloß mit Soß ^{1,3} mit zwei Klößen	4,90
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo	4,40

Nachspeise

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

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



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 geschmeidig schlank und anziehend mild.

Klosterbräu RAUCHBIER *

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

Kaiserdom Pilsener

3,60

Kaiserdom Weißbier

3,60

Kaiserdom Weißbier 0,0% vol.

3,60

Kaiserdom Helles 0,0% vol.

3,60

Radler

3,60

*** Bamberg Bierschmecker® Tour**

(Gutschein bei Bestellung bitte vorher mit angeben)

0,5 l

Alkoholfreies

0,5 l

VIVA® Mineralwasser
spritzig oder naturell

3,40

Afri Cola ^{2,11}

3,60

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

3,60

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

3,60

Club Drinks Orangenlimo ^{2,3}

3,60

Club Drinks Zitronenlimo

3,60

Club Drinks Apfelschorle

3,60

Apfelsaft

3,80

Weine

0,2 l

Weißwein

Silvaner, trocken, QbA

4,20

Bacchus, halbtrocken, QbA

4,30

Rotwein

Domina, trocken, QbA

4,90

Frankenweinschorle, 0,5 l

4,50

Spirituosen

2 cl

VIVA®, der Bierbrand

3,60

der Klosterbräu, 40%

Williamsbirne, 40%

3,40

Obstler, 38%

3,40

Kirschwasser, 40%

3,40

Jägermeister, 35%

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