



Speisen

Suppen

Leberknödelsuppe 5,40

Salate & Brotzeiten

Brauhausbratwürste¹² 10,40
mit Sauerkraut^{1,3} und Brot

Gebackener Schafskäse 13,20
mit bunten Blattsalaten, Baguette und Hausdressing

Gemischter Salatteller klein 4,90 / groß 8,90

Fränkischer Gerupfter 9,90
mit Zwiebeln und Bauernbrot

Portion Griebenschmalz³ 7,90
mit Bauernbrot

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

Eingeschnittene Wurst mit Musik 8,90

Fleischlos glücklich

Ofenkartoffel 8,90
mit Kräuterquark

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

Zucchini-Gnocchi-Pfanne 13,40



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

Speisen

Fränkische Klassiker

Ofenfrisches Schäufelra in Biersoße mit Sauerkraut ^{1,3} und Kloß ^{1,3} (Wartezeit ca. 20 min)	15,40
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit frischem Kartoffelsalat oder Pommes Frites	13,40
Rauchbiergulasch mit Butterspätzle und Zwiebeln, in kräftiger Sauce geschmort	13,90
Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut ^{3,4} und Kloß ^{1,3}	14,40
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Kloß ^{1,3}	14,40
Schweinebraten in Biersoße mit Wirsing und Kloß ^{1,3}	13,40

Für unsere kleinen Gäste

Kloß mit Soß ^{1,3}	5,90
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo	5,90

Nachspeise

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,90
---	------

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, 5,5% vol
Bernsteinfarbene, malzbetonte
Köstlichkeit, nach langjähriger
Tradition eingebraut!

Klosterbräu KELLERBIER *

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

Klosterbräu SCHWÄRZLA *

Tiefdunkel, malzig-herb, 5,0% vol
Das malzblumige Schwarzbier
wirkt auf den Gaumen des Bier-
freundes geschmeidig schlank
und anziehend mild.

Klosterbräu RAUCHBIER *

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

Kaiserdorn Pilsener	3,80
Kaiserdorn Weißbier	3,80
Kaiserdorn Weißbier 0,0%	3,80
Kaiserdorn Helles 0,0%	3,80
Kaiserdorn Radler	3,80

0,5 l

3,80

3,80

3,80

3,80

Alkoholfreies

VIVA® Mineralwasser spritzig oder naturell	3,60
Afri Cola ^{2,11}	3,80
Afri Cola zuckerfrei ^{2,4,6,11}	3,80
Club Drinks Cola-Mix ^{2,3,11}	3,80
Club Drinks Orangenlimo ^{2,3}	3,80
Club Drinks Zitronenlimo	3,80
Club Drinks Apfelschorle	3,80
Apfelsaft	3,90

0,5 l

Weine

<i>Weißwein</i>	
Silvaner, trocken, QbA	5,20
Bacchus, halbtrocken, QbA	5,30
<i>Rotwein</i>	
Domina, trocken, QbA	5,90
Frankenweinschorle, 0,5 l	5,50

0,2 l

Spirituosen

VIVA®, der Bierbrand der Klosterbräu, 40%	3,80
Williamsbirne, 40%	3,60
Obstler, 38%	3,60
Kirschwasser, 40%	3,60
Jägermeister, 35%	3,60

2 cl

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

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