



*Die Gasthausbrauerei im Herzen von Bamberg,
am Fuße des Doms.*

Im Haus gebraute Biere

0,3l 0,5l

Ambräusianum "Hell " ungefiltert

Ein typisch untergäriges Bier mit 12,8% Stammwürze und einem Alkoholgehalt von 5,4 %

Ambräusianum Keller"U³"ungespundet

Untergärig, Ungefiltert, Ungespundet

Ambräusianum Bernsteinweizen

0,5l

Ein obergäriges Bier mit 12,9% Stammwürze und einem Alkoholgehalt von 5,6 %

Ambräusianum Radler

Ambräusianum Bierprobe

0,1l Hell, 0,1l Weizen, 0,1l Keller "U³"

Ambräusianum Bockbier solange der Vorrat reicht

Biere vom Fass

Aecht `Schlenkerla`Rauchbier

Alkoholfreie Biere

Alkoholfreies Helles

0,5l

Alkoholfreies Weizen

0,5l

Alkoholfreie Getränke

0,3l 0,5l

Cola, Cola-Zero, Orangen-oder Zitronenlimonade

Apfel-Orangensaft, Johannisbeernektar oder Schorle

Wasser spritzig oder still

Warme Getränke

Kaffee

Capuccino mit Milchschaum oder Heißer Kakao

Milchkaffee / Latte Macchiato

Espresso

Doppelter Espresso

Tasse Tee (Earl Grey, Pfefferminze, Kamille, Früchte oder grüner Tee)

Offene unterfränkische Weine

Weingut Ernst Popp

Rotwein cuvee trocken 0,2l

Bacchus halbtrocken 0,2 l

Weingut Dieter Laufer

Hausschoppen weiß trocken 0,2l

Hausschoppen rose trocken 0,2l

Weinschorle Süß / Sauer 0,2l / 0,5l

Aperol Spritz, Maracuja, Limoncello, Mandarinen -Spritz klein/groß

Spritz alkoholfrei 0,2l

Spirituosen

Ambräusianum-Malzschnaps, Williams-Christ-Birne, Zwetschgenwasser, 2cl

Obstler, Zwetschgenbrandy, Jägermeister, Ramazotti und Ambräusianum Nüsschen

Brotzeiten

Dreierlei zum Bier

Salami, Käsewürfel und Cornichons, dazu **Mini** – Salz- Brezeln

G´rupfter Angemachter Camembert, Zwiebeln, dazu Landbrot und Brezel

Ein Paar Weißwürste mit Brezen und süßem Senf

Brezel

Brotkorb

Flammkuchen

Flammkuchen Ambräusianum

belegt mit Flammkuchencreme, Speck, Frühlingszwiebeln, Cocktailtomaten und Käse

.....ohne Speck

Vegetarisch

Flammkuchen Gratinee

belegt mit Flammkuchencreme, Speck , Käse und Zwiebeln

.....ohne Speck

Vegetarisch

Kartoffelpuffer

Zur Auswahl mit:

Räucherlachs, Kräuterquark und Honig Senf Soße

Apfelmus

Fürs Kind (von 0 bis 12 Jahren)

Pommes Frites rot / weiß klein / groß

Kloß mit Soße

Kinderschnitzel vom **Schwein** paniert, dazu Pommes Frites

Räuberteller

(leerer Teller mit Besteck zum Naschen bei den Eltern)

Dessert

Quarkknödel gefüllt mit Aprikosen auf Vanillesoße

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Preise inclusive Mehrwertsteuer

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, informieren Sie sich bitte in unserem bereitgestellten Ordner

Hauptspeisen

Salatteller Hähnchen

Mit gegrillter Hähnchenbrust vom Lavasteingrill, gemischter Salat mit Wildkräutern und gerösteten Körnern dazu Baguette, Joghurt-Kräuter oder Balsamico Dressing

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse **Vegetarisch**

Gemischter Salat mit Wildkräutern mit gerösteten Körnern und Brotchips, dazu Baguette Joghurt-Kräuter oder Balsamico Dressing

Gegrilltes Lachsfilet

auf Weißweinschaum, Blattspinat und Rosmarienkartoffeln

Gemischter fränkischer Bratwurstteller

vom Lavasteingrill dreierlei fränkischer Bratwürste, Sauerkraut mit Speck, Brot und Senf

Krusten – Schäufelra (ca.650gr Rohgewicht)

an Biersoße mit Sauerkraut mit Speck und Kloß oder Brezntaler

Gebratene Schweinshax'n ,an Biersoße mit Sauerkraut mit Speck und Kloß oder Brezntaler

Sauerbraten mit Blaukraut und Kloß oder Brezntaler

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und einem paar Bratwürstchen

Currywurst mit Pommes

Vegane Maultaschen auf Ratatouille - Gemüse

Alle Schnitzel vom Schwein

Schnitzel `Wiener Art` dazu Pommes Frites

Braumeisterschnitzel

gefüllt mit Speck, Käse, Lauch und Braumalz Körnern, dazu Pommes Frites

Gerupften – Schnitzel, Schnitzel mit Gerupften gefüllt, dazu Pommes Frites

Kochkäse – Schnitzel Schnitzel Wiener Art, paniert und mit Kochkäse gratiniert ,dazu Pommes

Griechisches Schnitzel gefüllt mit Oliven, Fetakäse, Peperoni, und Zwiebeln, dazu Pommes Frites

Beilagen Salat

Ambräusianum

Seit dem Jahr 2004 hat Bamberg mit dem Ambräusianum eine neue Attraktion: 'Eine Gasthausbrauerei'

Ambros Michael Mahr und seine Frau Heike Görmann haben sich sehr erfolgreich durch die ersten Jahre gekämpft, die erfahrungsgemäß ja immer die Schwersten sind, und haben sich im Herzen Bambergs etabliert.

Sowohl die Lage, als auch was die Menschen angeht.

Immer mehr Bamberger führen ihre Besucher stolz in das Brauerei-Kleinod, um einmal mehr zu beweisen, wie schön Ihre Weltkulturerbe Stadt doch ist. Das Ambräusianum liegt perfekt, für Einheimische und Bamberg Besucher, am Fuße des Kaiserdoms, mitten in der Sandstraße (Dominikanerstraße)

Dominikanerstraße 10

96049 Bamberg

Tel. 0951/5090262

www.ambraeusianum.de

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, informieren Sie sich bitte in unserem bereitgestellten Ordner