



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

*Öffnungszeiten:*

*Montag Ruhetag*

*Dienstag - Freitag 16.00Uhr bis 23.00Uhr*

*Warme Küche bis 22.00Uhr*

*Samstag 11.00Uhr - 23.00Uhr*

*Warme Küche bis 22.00 Uhr*

*Sonntag 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

*Küche bis 20.00 Uhr*

## *Brotzeiten*

### *Dreierlei zum Bier*

*Salami, Käsewürfel und Silberzwiebel, dazu kleine Brezeln*

### *G´rupfter*

*Angemachter Camembert, Zwiebeln, dazu Landbrot und Brezel*

### *Brezel*

*Liebe Gäste, zu unseren Brotzeiten reichen wir Ihnen einen reichlichen Brotkorb. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für jeden weiteren Brotkorb 3,00 € bonieren*

## *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*

## 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 Bratwurststeller

vom Lavasteingrill grobe Bamberger Bratwürste, Nürnberger und  
einer Kümmel-Knoblauch Bratwurst mit Sauerkraut, Brot und Senf

### Krusten - Schäufelr (ca.650gr Rohgewicht)

an Biersoße mit Sauerkraut und Kloß

### Gebratene Schweinshax´n

an Biersoße mit Sauerkraut und Kloß

Sauerbraten mit Blaukraut und Kloß

**Vegane Maultaschen** auf Ratatouille - Gemüse

**Brezentaler** an Pilzrahmsoße **Vegetarisch**

## Alle Schnitzel vom Schwein

### Schnitzel `Wiener Art`

dazu Pommes Frites

### Braumeisterschnitzel

gefüllt mit Speck, Käse, Lauch und Braumalzkörnern,  
dazu Pommes Frites

### Jägerschnitzel (Natur)

mit Pilzrahmsoße, dazu Pommes Frites

.....paniert

Beilagen Salat

# „Fleischeslust“

**350gr. Rib-eye Steak**, auf dem heißen Stein serviert,  
mit Coleslaw und Kräuterbutter

und in der kleineren Version:

**250gr Rib-eye Steak**

Als Beilage zum heißen Stein:

Ofenkartoffel

Pommes Frites

## Fürs Kind (von 0 bis 12 Jahren)

Pommes Frites rot / weiß

Kloß mit Soße

Kinderschnitzel vom **Schwein** paniert  
dazu Pommes Frites

Räuberteller

(leerer Teller mit Besteck zum Naschen bei den Eltern)

## Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Sahne

Quarkknödel gefüllt mit Aprikosen auf Vanillesoße

## *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 "U<sup>3</sup>" 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 "U<sup>3</sup>"*

*Ein Krug Ambräusianum Bier (Helles und U3)    1,5l*

*.....Weizen*

## *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*

*1,0l*

## 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

Portugieser trocken 0,2l

Bacchus halbtrocken 0,2 l

Weingut Dieter Laufer

Hausschoppen weiß trocken 0,2l

Hausschoppen rose trocken 0,2l

Aperol Spritz 0,2l

## Spirituosen

Ambräusianum-Malzschnaps, 2cl

Williams-Christ-Birne, Zwetschgenwasser, Obstler,  
Zwetschgenbrandy, Jägermeister, Ramazotti

Ambräusianum-Nüsschen 2cl

im Schokowaffelbecher mit Haselnuss und Nusschnaps

Kaffeeschnaps 2cl

## *Ambraeusianum*

*Seit dem Jahr 2004 hat Bamberg mit dem Ambraeusianum 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 Weltkulturerbestadt doch ist. Das Ambraeusianum liegt perfekt, für Einheimische und Bamberg Besucher, am Fuße des Kaiserdoms, mitten in der Sandstraße (Dominikanerstraße)*

*Einmal im Jahr, zu Bambergs fünfter Jahreszeit der Sandkerwa, liegt auch der Biernabel der Stadt mitten in der Gasthausbrauerei, die auch das offizielle Festbier braut.*

*Dominikanerstraße 10*

*96049 Bamberg*

*Tel. 0951/5090262*

*[www.ambraeusianum.de](http://www.ambraeusianum.de)*

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