



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

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag - Freitag 16.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Warme Küche bis 21.00 Uhr

Samstag 11.00 Uhr - 23.00 Uhr

Warme Küche bis 21.00 Uhr

Sonntag 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Küche bis 20.00 Uhr

Brotzeiten

Dreierlei zum Bier

*Salami, Käsewürfel und Silberzwiebel,
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
.....auch ohne Speck/Vegetarisch*

Flammkuchen Gratinee

*belegt mit Flammkuchencreme, Speck, Käse und Zwiebeln
.....auch ohne Speck/Vegetarisch*

EC Karten Zahlung ab 20 € möglich

Preise inklusive Mehrwertsteuer

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 dreierlei fränkischer Bratwürste,
Sauerkraut mit Speck, Brot und Senf

Krusten - Schäufelr (ca.650gr Rohgewicht)

an Biersoße mit Sauerkraut mit Speck und Kloß

Gebratene Schweinshax´n

an Biersoße mit Sauerkraut mit Speck 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,
350 gr Tenderloin

und in der kleineren Version:

250gr Rib-eye Steak
250gr Tenderloin

Als Beilage:

Ofenkartoffel
Pommes Frites
Rosmarienkartoffel

Fürs Kind (von 0 bis 12 Jahren)

Pommes Frites rot / weiß klein / groß

Kloß mit Soße
2 Klöße 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 "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"

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

Portugieser 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 min 0,2l

Spritz alkoholfrei min 0,2l

Spirituosen

Ambräusianum-Malzschnaps, 2cl

Williams-Christ-Birne, Zwetschgenwasser, Obstler,

Zwetschgenbrandy, Jägermeister, Ramazotti

Ambräusianum Nüsschen und Kaffeeschnaps

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