



Brudermühle
Hotel und Restaurant

Wir lieben Kaffee...

- Espresso - *klein, schwarz, stark*
- Espresso Macchiato - *der gefleckte Espresso mit kleiner Haube aufgeschäumter Milch*
- Cappuccino - *1/3 Espresso / aufgeschäumte warme Milch*
- Latte Macchiato - *der Klassiker unter den Kaffeegetränken drei Schichten / ganz oben feine Schaumkrone ohne Strohhalm & Löffel direkt genießen*
- Milchkaffee - *Basis Café Crème halb Kaffee & halb warme Milch*
- Café Crème - *aus der Kaffee Crèmebohne*
- Schoki - *dunkle oder weiße Trinkschokolade / warme Milch*
- Chocochino - *dunkle Trinkschokolade / warme Milch / Espresso / Milchschaum*



Spargel du meine Wanne

der bunte Strauß zarter Frühlingsgemüse krönt das edelste Gewächs wieder erwachender Natur - der Spargel. Sein aromatischer Geschmack, seine köstliche Zartheit und sein hoher Mineral- und Vitamingehalt machen ihn mit Recht zum „König aller Gemüse“. Auch jene, die um Ihre schlanke Linie bangen, können sich mit Spargel satt essen, denn fast keine Kalorien reichert der auf kargem Boden gedeihende Wurzelschößling an. Um so mehr fordert der Spargel dazu auf, ihn mit allen möglichen Beigaben zu kombinieren.

Spargel ist nicht gleich Spargel. Große Unterschiede bestehen in der Qualität. Nur der unermüdliche Fleiß und das Können der Spargelbauern, und natürlich das Wetter verhelfen dazu, dieses edelste aller Gemüse in aller Vollendung geraten zu lassen.

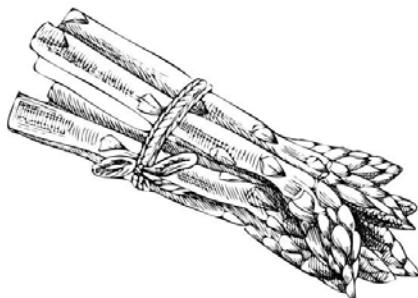
Spargel zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Findige griechische Gärtner kultivierten wilden Spargel.

Die Römer brachten den Spargelbau nach Galien und später nach Germanien. In Deutschland war der Spargel bis in die germanische Zeit hinein lediglich als Heilpflanze ein Begriff. Die wichtigsten Spargelanbauggebiete sind Schwetzingen, Lampertheim, Braunschweig, die Gegend um Mainz, Nürnberg, Bamberg, München, Erfurt und Berlin. Herzogtum Lauenburg (Schleswig-Holstein).

Und nun wünschen wir Ihnen Guten Appetit beim Genuß unserer köstlichen Spargelgerichte. Übrigens: Eine Portion Spargel - Rohgewicht 500 g - enthält nur 100 Kalorien.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden
mit Wein + Spargel

Familien Vogler & Götz
alle Mitarbeiter



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER BRUDERMÜHLE

Verbringen Sie genussvolle Stunden bei uns und genießen sie die Zeit mit Freunden und der Familie oder ihren Gästen.

Bei der Zubereitung unserer Gerichte orientieren wir uns an den saisonalen Geschenken der Natur. Dazu gehört zum Beispiel der Verzicht auf Erdbeeren im Dezember oder Spargel aus Chile.

Wir sind Fans von heimischen Fischen aus umliegenden Bächen oder Seen und von Wild aus unseren Wäldern. Zusätzlich setzen wir auf unser Handwerk (wirken mit den Händen) und arbeiten so wenig wie nötig mit Convenience Produkten.

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen, täglich von 12-21 Uhr. Unser Restaurant ist ab 8-23 Uhr geöffnet.

Saisonbedingt kann es momentan zu unterschiedlichen Öffnungszeiten kommen.

Es grüßen Sie herzlich

Ihre Familien Vogler & Götz
mit allen fleißigen Mitarbeitern



„Brekkie“ unser entspanntes Genussfrühstück

frisch - vitaminreich - vegan

täglich 8 – 10 Uhr

Bitte immer vorbestellen:
Telefonisch, persönlich oder info@brudermuehle.de

Frisches Obst + Beeren

Bircher Müsli

Amaranth + Ahornsirup

verschiedene Säfte, Mineralwasser

Brot, Kipfla, Weckla, Bamberger Hörnla
Buchweizenbrot

Käse- + Schinkenauswahl

Honig, Marmeladen

Naturjoghurt

Rühr- oder Spiegelei individuell bestellen

1 Heißgetränk nach Wahl

pro Gedeck 19,5

Cappuccino	4,5
Café Crème	3
Latte Macchiato	4,5
Milchkaffee	4,5
Schoki weiß + dunkel	4,5
Espresso	2,5
groß	4

Hotel Restaurant Brudermühle – im  der Altstadt

Schranne 1 · 96049 Bamberg · Tel. 09 51 / 955 22 - 0 · Fax 09 51 / 955 22 - 55
info@brudermuehle.de · www.brudermuehle.de

MOM



**WEICH, FRUCHTIG,
BEERIG, SÜSSES
FINISH**



**KOMPLEX, FRUCHTIGE
UND WÜRZIGE NOTEN,
BALSAMISCH, LANGES
FINISH**

**THE
GINNER
CIRCLE**

**KLASSISCH MIT
DEUTLICHEN NOTEN
VON WACHOLDER,
ZITRONEN & INGWER**



**WÜRZIG INTENSIV
FRISCHE
ZITRUSNOTEN**



GIN3

SAFRON GIN

THE LONDON N°1

APERITIFS UND MEHR

ohne Alkohol

PriSecco Glas 7,5
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat

BALIS Flasche 4
Basilikum-Ingwer-Limonade - vegan / glutenfrei

Hibiskus Tonic - fruchtig - floral - dezent Flasche 4

mit Alkohol

Lillet Berry 7,9
– der raffinierte Aperol für alle Genießer seit 1872
auf Eis mit frischen Beeren / Wild Berry

Aperol Spritz 7,9
Bitterlikör / Wasser / Secco / Orangenscheibe

Ginger Avenue 7,9
Ingwerlikör / 1 Dash Tonic / Secco / Gurkenstick

Martini dry 7,9

Gin - Ginnercircle

GinTonic 10
SaffronGin I'm feeling supersonic

MOM 10
weich/fruchtig/beerig/ süsses Finish - Hibiskustonic

Gin Japanese Roku 10
Sakuraflower (Kirschblüte) vielschichtig weich

Mirabeau roseGin 10
Basis Traubenalkohol Botanicals französische Riviera

Ziegler G=in³ 10
zartwürzige Zitronennote

Lemon Mint Mule 10
Wodka auf Eis / Ingwerscheibe / Minze

Whiskey, Scotch oder Bourbon 10

Enjoy your day, drink Lemonade!

Selbst zubereitet!

Granatapfel-Zitronen-Mineralwasser 0,4 l 4

Eistee 0,4 l 4,5
aus echtem Tee / selbst zubereitet

Afri Cola 0,2 l 2,5

Bluna Orange 0,2 l 2,5

Bluna Zitrone 0,2 l 2,5



NOhol

SÄFTE

Säfte:

Apfel, Orange, Johannis,
Traube, rosa Grapefruit
0,2 l je Glas 3

alle Säfte auch als Schorle

Rhabarberschorle Flasche 0,33 l 4



SPRU DEL

aus der Region -

Weismainer Mineralwasser 0,5 l

das Spritzige 3,5

das Stille 3,5

Frankenwald

Höllensprudel Mineralwasser 0,25 l

spritzig, natriumarm 2,5

Rhönsprudel Mineralwasser

medium 0,75 l 6,5

naturell 0,75 l 6,5

still 0,25 l 2,5

Selbst zubereitet zum Mitnehmen

Granatapfel / frischer Zitronensaft
Mineralwasser

in der Bügelflasche 1 l 5

+ Pfand 2 pro Flasche



SEKT UND CHAMPAGNER

STILVOLLE BEGLEITER FÜR JEDES ESSEN

Traditionelle Flaschengärung - erfrischend prickelnd

Fränkischer Secco blanc oder rouge	Glas 7,5 Flasche 32
Champagner Louis Roederer Brut Premier	Flasche 95
Champagner Louis Roederer Brut Rosé	Flasche 95

NON ALKOHOL Lobsters Drink 100% aus natürlichen Zutaten 0,2 l

Lobsters Bitter Lemon	4
Lobsters Tonic Water	4
Lobsters Lemon Mint	4
Lobsters Ginger Ale	4
Hibiskus Tonic	4
Balis - Basilikum Ingwer Limonade (laktosefrei, vegan)	4

NON ALKOHOL Manufaktur Geiger Schlat

Prisecco	Glas 7,5
Champagner-Bratbirne elegant	Flasche 32

die perfekte Begleitung dazu

Käsewürfel	8,5
Käseplatte	14
Griechische Oliven - Schälchen	5
Knabberglas	2,5
Korb Brot	2,5



ab 15 €

BIERSPEZIALITÄTEN

AUS DER HEIMAT UND WEITEREN UMGEBUNG
FLASCHE **0,5L**

Brauerei Kundmüller, Weiher

Hopfenweizen
schlank / spritzig / aromatisch **5,9**

Grischbeerla
kräftiges, fruchtig hopfiges Session IPA 4,5 % vol. **6**

Alkoholfreies Bier **4,8**

UNSERE BIERE FRISCH VOM FASS

Brauerei Püls Weismain

Pils
feinherb **0,4L 4,8**

Kellerbier
vollmundig **0,5L 5**

Schlenkerla Brauerei Bamberg

Rauchbier
dunkel untergärig **0,5L 5,2**

Privatbrauerei Erdinger

Urweisse
würzig fruchtig **0,5L 5,2**

Hefe alkoholfrei
alkoholfrei-isotonisch, kalorienreduziert, Flasche **0,5L 5**



ROTWEINE

OFFENAUSSCHANK

0,2 l

aus der Heimat Franken

samtig / konzentriert / ausgewogen / schmeichelnde Tanninstruktur

Dornfelder / fruchtig 8

Spätburgunder / Pinot Noir / feingliedrig 11

Rotweincuvee (Schwarzriesling Portugieser / Dornfelder) 8

Domina / wenig Säure 8

Württemberg

Lemberger / Schozach / feine Säure und Gerbstoffe 8
„Der Wein zur Ente“

Rheinhessen

Frühburgunder faszinierend / aromatisch 8

Österreich / Kamptal Donauland

Blauer Zweigelt / feinfruchtiger Trinkgenuss 7,5

Chile

Cabernet Sauvignon / feine Würze 9,5

Australien

Shiraz / kräftige Aromen, sehr gut zum Lammfilet 8,8

Sulfite im Wein

Sulfite sind ein natürliches Konservierungsmittel. Schwefeldioxid (SO₂), ist ein Stoff, der schon seit der Antike in der Weinbereitung bekannt ist.

Neu ist nur, dass entsprechend EU-Lebensmittelkennzeichnungsrichtlinie seit 25.11.05 Etikettierpflicht besteht.

Beim naturnahen und schonenden Weinausbau werden schwefelreduzierte Hefen vergoren, diese bilden selbst Sulfite – daher sind sie schwefelarm und gut verträglich.

Zum Wohl sein.



ab 15 €

ROTWEINE

ROTWEINE IN DER FLASCHE

0,75 l

Spüren Sie den Moment und das Leben. Entfliehen Sie dem Alltag und lassen Sie sich verwöhnen. Genießen Sie unsere Köstlichkeiten aus der Küche mit grandiosen Weinen. Die idealen Begleiter möchten wir Ihnen hier vorstellen.

2016 Blauer Zweigelt

2 Jahre holzfassgelagert Kremstal-Donauland Österreich
einzigartiges Terroir, am Gaumen dichte Frucht, samtige Tannine
zu Wildgerichten, Rumpsteak

33

ökologisch - nachhaltig - fair - unglaublich lecker – **Weingut Bouchon Chile**

2020 Carmenere Reserve Especial

ein Wein, den man hervorragend solo genießen kann
zu Wildsteak, Lammfilet

33

2018 Malbec Reserve Especial

- die granatrote Reserva schmeichelt der Nase sowie dem Gaumen.
Dieses Paradebeispiel für einen Malbec zu Bräaten und Rindfleisch

34

2019 Cabernet Sauvignon Reserva

- 12 Monate in französischen Eichenfässern gereift,
am Gaumen kräftig, Schmelz
zu Sauerbraten, Wildgulasch

32

ökologisch - nachhaltig - fair - unglaublich lecker – **Weingut Baron de Ley, Spanien**

2016 Baron de Ley Reserva / Tempranillo / Rioja Alta

keine Filtrierung, feine Vanille- und Gewürznoten, mineralisch,
20 Monate in neuen amerikanischen Eichenfässern gereift
zu Wildschinken, Ente

34

Alle Weine auch zum Außer-Haus-Verkauf.
Kartenpreis -15 Prozent.



ab 15 €

ROTWEINE

ROTWEINE IN DER FLASCHE

0,75 l

Spüren Sie den Moment und das Leben. Entfliehen Sie dem Alltag und lassen Sie sich verwöhnen. Genießen Sie unsere Köstlichkeiten aus der Küche mit grandiosen Weinen. Die idealen Begleiter möchten wir Ihnen hier vorstellen.

unbedingt probieren – **Rotweinerlebnisse aus der Toskana**

2018 La Vite Lucente

gedeiht in der sanften Hügellandschaft der Toskana, klassische Sangiovesetraube und opulenter Merlot beeindruckt durch ein intensives fruchtbetontes Bukett, reifes, gut eingebundenes Tannin, feine Struktur, langer Abgang

69

2018 Le Serre Nuove dell`Ornellaia

Tenuta (Weingut) Toskana, Familie Marchesi de Frescobaldi - dieser verführerische Rotwein genießt sämtliche Vorzüge eines großen Rotweines, Struktur ideal zu den Vorspeisen, zum Wild, Rumpsteak und Käse

79

Exzellente Rotweine aus Franken – **Weingut Glaser-Himmelstoß Weingut Dereser, Weingut Brennfleck**

2018 Spätburgunder trocken

sechs Monate lang im Holzfass gelagert, mit nur einer Filtration hergestellt Süßkirsche, Nelke, Zimt, hervorragend zu den Wildgerichten, fränkischen Speisen

39

2018 Schwarzriesling trocken,

im Holzfass gereift, frische rote Beerenfrüchte, feine Mineralität, lebendig, ein guter Begleiter zu Vorspeisen, zum Tafelspitz, gebackener Karpfen, Wildsteaks

39

2020 Spätburgunder trocken,

ein Wein der hoch hinaus will, Weingut Dereser, Stammheim Feingliedrig, sorgsamer Ausbau, zu Käse, Karpfen, Bratgeflügel

35

2019 Spätburgunder trocken,

Weingut Hugo Brennfleck, Sulzfeld ein Schmeichler mit Substanz, der sich unkompliziert trinken lässt

35

2018 Augustin Bossi – Rotweincuvée

Domina / Schwarzriesling / Spätburgunder, am Gaumen dichte Frucht samtige Tannine ein Wein für den ganzen Tag

29

**Der Wein ist des Goldes wert,
er lindert alle Schmerzen,
er macht gelehrt und
bessert die Herzen!**



WEISSWEINE

BOCKSBEUTEL / FLASCHE

0,75 l

Große Weine mit kräftigem Aroma und feiner Säure
vom Steinweinpfad, Würzburg

Bürgerspital Würzburg

Würzburger Stein Riesling trocken 34
feines Bukett, elegant

Würzburger Stein Silvaner trocken 34
mineralisch, guter Nachhall

Bio Weingut Luckert

2022 Sulzfelder Chardonnay trocken 45
Schon beim Einschenken denkt man an einen sonnigen Tag

2021 Sulzfelder Blauer Silvaner trocken 45
feiner Duft, cremiger Körper

Weingut Glaser Himmelstoß

2021 Spätburgunder Blanc de Noir hell gekeltert trocken, 39
mit einem Hauch rosa Stachelbeere und Granatapfel

2022 Weißer Burgunder 39
trocken, eine Balance zwischen Frucht und Mineralität

2021 Grauer Burgunder 39
trocken, Fülle und Schmelz, zarte Quitte, Bitterorange

2022 Petit Chablis 45
Chardonnay Burgund
goldgelb, elegant
passt zu Fisch, Spargel und Käse

Alle Weine auch zum Außer-Haus-Verkauf.
Kartenpreis -15 Prozent.

Orts- und Gutsweine der Winzerfamilien
Glaser-Himmelstoss, Nordheim + Dettelbach
Weingut Graf von Bentzel Sturmfeder,
Weingut Bischel Appenheim
Weingut Brennfleck, Weingut Michael Fröhlich,
Weingut Dereser



ab 15 €

WEISSWEINE

OFFENAUSSCHANK

0,2 l

aus der Heimat Franken

leicht / fruchtig / frisch / klassisch ausgebaut / aus dem Maindreieck

Silvaner	7,9
Riesling	7,9
Müller-Thurgau	7,9

mittelkräftig / reif / mit sehr gut eingebundener Säure

Sauvignon blanc	8
Scheurebe	8
Gelber Muskateller	8

Grüner Veltiner, Kamptal-Donauland / Österreich 6,5

Grauer Burgunder, Weingut Bischel 8

ROTLING OFFEN

0,2 l

aus roten und weißen Trauben gekeltert, ein frisches fruchtiges Weinerlebnis!

Rotling trocken	8
Rotling Fährmann, fruchtig	8

Geschichte zum Fährmann:

zuverlässig geleitet der Fährmann seine Passagiere zu neuen Ufern.

Dieser Wein ist grundehrlich und frisch. Frisch wie der Wind bei einer Flussfahrt.



ab 15 €

FÜR VORNEWEG BIS DIE HAUPTSPEISE AUS DER KÜCHE KOMMT

Wildkraftbrühe Lebernockel	7
Feines Spargelrahmsüppchen	8
Grünzeug querbeet klein	6,2
Grünzeug querbeet mittelgroß	9,5
Natursauerteigbrot mit Wildleberpastete	5,9
Käsecarpaccio vom Höhlenkäse laktosefrei	9,5
Wildschinken / Zupfsalat / Chutney	13



Hier beziehen wir unsere Lebensmittel:
Bäckerei Seel / Metzgerei Böhnlein Bamberg / Kasendorfer Frischeier
Fischerei Gebhardt Fränkische Schweiz / Familienbrauerei Kundmüller,
Weiher / Brauerei Püls, Weismain



ab 15 €

GENUSSVOLL VOLLWERTIG

Wähle dein Fundament

Grünzeug querbeet klein 6,2

Grünzeug querbeet mittelgroß 9,5

VenereReis vegan

schwarzer Naturreis / Piemont / Salat / Olivenöl 15

Leckerer Gemüsestrudel

in feinem Strudelteig 15

Hausgemachter Semmelkloß

Rahmschwammerl 16

Spinatknödel mit Tomatenragout

15



HITS FOR KIDS

Kartoffelbaggers mit Apfelmus 5

Kleines Schnitzel

Stäbchen Kartoffeln 11

Kartoffelkloß mit Soße / Gemüse

7,5

Krokodilswurst

Stäbchen Kartoffeln 6,5



ab 15 €

WILD & GEFLÜGEL

Wildfleischpflanzerl / Rahmschwammerl / Rösti 17

Wildgulasch / Schwammerl / Spätzle / Preiselbeeren 18

Bei Wild bitte immer aktuelles Angebot erfragen

z.B. Junghirschbraten oder Rehkeule
sautierte Egerlinge / zweierlei Klöße / Apfelrotkohl 26

Wildbratwürste / Kartoffeln / Grünzeug querbeet 12

Schmankerl-Ente / Kartoffelkloß / Apfelrotkohl 17

Schmankerl-Ente / Kartoffelkloß / Grünzeug querbeet 18



Mit gutem Essen stets im Bunde

Jägermeister auf die Runde

FLEISCH

Vom fränkischen Landschwein

Schäuferla

Schweineschulter in Rauchbiersoße / Kartoffelkloß / Sauerkraut 19

Knusperschnitzel

aus der Pfanne / Kartoffeln / Gemüse 16

Vom fränkischen Rind

Tafelspitz

in Meerrettichsoße / Klöße / Preiselbeeren 19

Sauerbraten

Klöße / Apfelrotkohl oder Grünzeug 19

Vom Simmentaler Rind

Saftiges Rumpsteak vom Simmentaler Rind

Kartoffelstäbchen

4
3
2
2
1
3

Wählen Sie ihr Steak, wie Sie es am liebsten hätten.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern wird ihr Steak medium/rosa gebraten.

*Englisch (saftig-rot)
im Fleischkern blutig*

*Medium (zartrosa) innen
rosa kräftig braune Kruste*

*Well done (durch) außen
stark gebräunt, innen ganz
durchgebraten.*



wählen Sie dazu:
gebackenes Gemüse
Knusperrösti
Kartoffelkloß
Semmelkloß
Soße klein
Soße groß

KURZE SAISON – GROSSER GENUSS KÖSTLICHER BAMBERGER SPARGEL VERSCHIEDEN ZUBEREITET

<u>Zum Löffeln</u> – Feines Spargelrahmsüppchen	8
<u>Frühlingsspargel</u> Kräutervinaigrette & gehacktes Ei	22
<u>Frühlingsspargel</u> mit Olivenöl	21
Frühlingsspargel – Rohgewicht 500g mit...	
-zerlassener Butter	25
-fränkischen Bratwürsten	28
-Knusperschnitzel vom Schwein	29
-Forellenfilet holländische Soße à part	32
<u>Schinken und Spargel 2 die sich gut verstehen mit...</u>	
rohem Schinken hauchdünn geschnitten	
Béarner Soße à part	29
Wildschweinsülzchen Kräutervinaigrette Spargelstückchen	17
Zarte Wildsteaks Frühlingsspargel	38
Lammfilet im Kräutermantel Frühlingsspargel	38

*Wählen Sie dazu
Petersiliekartoffeln oder Knusperrösti*

Spargelparfait	
Erdbeeren Rharbarber	9

9.4.24 wurde auf dem Spargelhof Beyer der 1. Spargel gestochen
Deutschland größter Produzent Europas ca. 22TSD Hektar jährlich ca.120TSD Tonnen



FISCH

Saiblingsfilet behutsam an der Haut gebraten leicht nussiger VenereReis / Junglauch-Ratatouille	29
Forelle Müllerinart - in der Pfanne sautiert Petersilienkartoffeln / Grünzeug	29
Forellenfilet mild geräuchert Sahnemeerrettich / Brotkorb	14,5
Lieblingsspeise unserer Gäste	
Matjesfilets nach Hausfrauenart butterzarte Fischdelikatesse / Petersilienkartoffeln	15
wählen Sie dazu:	
gebackenes Gemüse	4
Knusperrösti	3
Soße klein	1



A SCHNAPSERL AUF DIE GESUNDHEIT

Was gibt es Schöneres, als einen heiteren Abend
mit einem ausgewählten Brand zu genießen

2 cl

aus der Region

Ziegler Edelbrände, Freudenberg am Main
SAUERKIRSCH ALTE ZWETSCHGE ALTER APFEL MARILLE
PFLAUME / wunderbare Fruchtnoten/Doppelbrandverfahren je 8

Schlenkerla Rauchbierbrand 4,5

Foltertrunk - Tresterbrand 4,5

Europa

Kirschwasser, Himbeergeist, Pflaume, Haselnuss, Marille
je 4,8

Zirbe - der wilde Milde / aus Zapfen der Zirbelkiefer 4,8

Hirschrudel - Wildhüters reines feines aus 31 Kräutern / jeder
Schluck ein Ausflug in die Natur 6,5

Grappa Cleopatra holzfassgelagerter Grappa/
Brennerei Poli Venetien 6,5

Amaro Nonino Quintessentia
ein italienischer Traum ausdrucksvoller Kräuterduft
eleganter Geschmack 6

Penninger Blutwurz wurz / aus der Blutwurz wurzel -
Heilpflanze 2024 bayerischer Kräuterlikör 4,5

Apotheke

Ramazzotti, Aversa, Fernet Branca, 1 Flasche Underberg
je 4

ein Kuss für die Sinne

Chili-Rosé -Traubenlikör 4 | Schoko-Chili-Likör 4

Crema di Limoncello 4,5

Hausbrand – Quittengeist 5
Quitten selbst gelesen und gemischt



ab 15 €



Unsere Eissorten:

Crème Vanilla, Walnuss, Brombeer
Haselnuss, Pistazie

Sorbets: Zitrone, Melone, Mango



glutenfrei



pro Kugel 3

Weitere Eisspezialitäten auf unserer Extra-Eiskarte

FINALE

KALTE LUST

Krokantbecher

Haselnusseikrem, Nüsse, Kremlikör,
Schlagsahne, Waffelröllchen 8,9

Himbeertraum

Vanilleeiskrem / warme Himbeeren 8,9

Leicht und lecker

Naturjoghurt / reichlich frische Früchte / Brombeereiskrem 7,9

Eisbecher Mühlenzauber

frische Früchte, selbstgemachter guter Eierlikör,
Eiskrem, Sahnetupfer, Waffel 8,9

Pflaumen Armagnac – das Ganzjahres Dessert

Bio-Trockenpflaumen selbst eingelegt / Walnuss-Eiskrem 8,8

DER KLEINE GENUSS

Affogato

ein bisschen zum Löffeln, ein bisschen zum Naschen
1 Kugel Vanilleeis im Espresso 4,9

Café de Luxe

Tartelette mit Obst / Café Crème 7

FÜR SIE AM TISCH FLAMBIERT

Irish Coffee´ 11

HEISSES KALT SERVIERT

EISKAFFEE

Gerührt – Creme Vanilla aufgefüllt mit kaltem Kaffee /
Schlagsahne 7,8

EISSCHOKOLADE braun oder weiß

Gerührt – Creme Vanilla / aufgefüllt mit kaltem
Schokoladentrunck / Schlagsahne 7,8



ab 15 €



TEE FÜR GENIESSER

BIOTEES – VERWÖHNEN UND BELEBEN DIE SINNE

DARJEELING – SCHWARZER TEE

Eine besondere Bio-Mischung erlesener Darjeelings aus dem Garten „Happy Valley“. Samtig, nussig und erlesen im Geschmack.

EARL GREY – SCHWARZER TEE

Ein schwarzer Biotee mit natürlichen Bergamotte-Aroma verfeinert und durch eine milde Zitrusnote besticht.

GRÜNER TEE – ANKER LICHTEN

Lichtet die Anker und genießt diesen chinesischen grünen Tee mit feinherben süßlichen Charakter und floralen Noten.

INGWER-ZITRONENGRAS – KRÄUTERTEE

Eine Bio-Kräuterkomposition, die durch Ingwer und Süßholz eine abgerundete süße Frische ergibt – gleichzeitig in Verbindung mit Krauseminze und Zitronengras aber auch eine spritzige Note hat.

REIZKLIMA – KRÄUTERTEE

Meersalz liegt in der Luft. Dank dieser besonderen Teemischung mit einem Hauch Salz, Ingwer und vielen weiteren Kräutern und Gewürzen hat jedes Klima seinen Reiz.

ANNEMARIE– FRÜCHTETEE

Feinfruchtiger, aromatischen Früchtetee, der mit seiner tiefroten Farbe und dem beerigen Geschmack an rote Grütze, das beliebteste Dessert Norddeutschlandes erinnert.

NAMIRA - PFEFFERMINZE

Eine Bio-Kräuterteemischung mit duftender Pfefferminze von den Feldern aus Nordafrika.

GRÜNER TEE - JINJIN MANGO LU DAO

Biotee in Spitzenqualität, der begeistert. Wie er im Einklang mit der Natur hergestellt wurde, authentisch ist und eine persönliche Geschichte hat.

HIBISKUS ROTE BEETE - FRÜCHTETEE

Frucht und Gemüse? Die perfekte Symbiose! Rote Beete setzt den feinen, milden Akzent, Mango- und Bergamottaromen liefern den spritzigen Hauch Exotik.

Aus unserer Speisekammer

Selbstgemachte Kostlichkeiten
zum Verschenken

Kürbis-Mango-Fruchtaufstrich

Wildsalami

Wildschweinsülze im Glas

Wildleberpastete

Wildbratwürste

Wildschinken

Wildfleisch auf Vorbestellung



HEISSGETRÄNKE

Haferl Kaffee			4,5
Cappuccino			4,5
Latte Macchiato			4,5
Milchkaffee			4,5
Café Crème			3
Espresso klein	2,5	Espresso groß	4
Schoki			
weiße oder dunkle Schokolade			4,5
Chocochino			4,5
Mozartkaffee			
Marzipanlikör / Schokosoße / Espresso / Milchschaum			5,5
Coffee-Shooter			
Eierlikör / starker Kaffee			4,9

KUCHEN UND TORTEN

Apfelkuchen	5,5
Käsekuchen ohne Rosinen	5
Schoko-Nuss-Kuchen	4,9
Sacherschnitte	5,5
feiner Schokoladenüberzug	
Käsesahnetorte	5,5
lockerer Biscuit	
Apfelstrudel	
Vanillesoße	6,5
Eiskrem	6,9



RÄTSEL

Was ist eine Farce?

1. ist der Fachausdruck für ein äußerst humorvolles zusammengestelltes Menü
2. ist das gängige Wort für die Füllung für Fleisch und Fischgerichte
3. meint den nicht gekonnten Service

Was ist ein Amuse-bouche?

1. ist die französische, umgangssprachliche Bezeichnung für den Lippenstift
2. ist eine amüsante, mündlich erzählte Geschichte
3. bezeichnet ein appetitanregendes Häppchen

Was heißt AOC?

1. ist die französische Abkürzung für Herkunftsbezeichnung
2. ist eine andere Bezeichnung für CEO in einem Gastrounternehmen
3. ist der dringliche Wunsch „aber ohne Chichi“ des Gastes an die Küche

Was ist ein A-la-carte-Gericht?

1. ist die spielerische, zufällige Umsetzung des Menüs durch den Koch
2. bedeutet, dass nach dem Essen auf jedem Fall gekartelt wird
3. bezeichnet die freie Auswahl der Speisen aus der Speisekarte

Was ist ein Böckser?

1. ist ein Fehler beim Wein, der einen ziegenbockähnlichen Geruch bewirkt
2. bezeichnet einen Koch, dem alles misslingt
3. ist die österreichische Bezeichnung für den Jäger von Gemsböcken

Was ist eine Rezeptionistin?

1. sie alleine schreibt die Rezepte für die Küche
2. sie ist die absolute Fachfrau für neue Rezepturen
3. sie ist die Dame beim Empfang im Hotel

Was bedeutet No Show?

1. Bezeichnet den Koch, der nichts vom Schaukochen hält
2. ist der Fachausdruck für das Nichterscheinen von Gästen
3. bedeutet, dass auf der Menükarte keine Gerichte abgebildet sind

Was bedeutet Mis en place?

1. ist die Bezeichnung des Services für den schlechtesten Platz im Restaurant
2. ist der Fachausdruck für Vorbereitungsarbeit
3. meint die miese Stimmung am Arbeitsplatz

Was ist ein Menü Surprise?

1. ein Menü, das sogar den Koch selber überrascht
2. ein wöchentliches Gericht
3. ein Menü, dessen Gänge der Gast im voraus nicht weiß

Kennen Sie sich aus? Diesmal geht's um die Gastronomie und Hotellerie. Hier finden Sie 9 Fragen zu diesen Themenkreisen. Für die Fragen stehen jeweils 3 Antworten zur Verfügung, diese sind von 1 bis 3 nummeriert. Zählen Sie die Zahlen der richtigen Lösungen zusammen, schreiben Sie diese Gesamtzahl auf ein Kärtchen und geben Sie dieses bei ihrer Kellnerin oder Kellner ab. Vielen Dank.

Zu gewinnen gibt es immer etwas Genüssliches oder Lustiges Gewinn zum sofort mitnehmen, es erfolgt keine Nachsendung

WAS SIE NOCH WISSEN SOLLTEN

Ihre vierbeinigen Begleiter sind uns selbstverständlich herzlich willkommen. Wir gehen aber davon aus, dass sich Ihr Liebling während der gesamten Aufenthaltes unter dem Tisch befindet. Stühle und Bänke bleiben (auch mit Ihrer eigenen Decke) ausschließlich unseren zweibeinigen Gästen vorbehalten.

Im Thekenbereich und Frühstücksraum sowie auf dem Balkon sind Hunde aus hygienischen Gründen nicht erlaubt.

Wir bitten Sie, im Außenbereich keine Stühle und Tische zu verrücken. Sollten Sie aufgrund einer größeren Gruppe Bedarf haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Wir suchen einen Platz für Sie, stellen ggf. die Tische selbst um und kümmern uns um fehlende Stühle.

Im Außenbereich ist rauchen erlaubt. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir dies auf dem Balkon nicht wünschen.

Für Junggesellen/innen-Abschiede können wir keine Tische vergeben oder reservieren.

An einem Tag pro Woche bleibt die Küche kalt. Wir servieren leichte Speisen und Kleinigkeiten.

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro.

Wir akzeptieren alle Kreditkarten
z. B. Mastercard/Visa/Amex/Unionpay
und alle EC-Kartenzahlungen ab 15 €
Selbstverständlich auch Bargeld

Einige Produkte können Weizen, Gluten, Milch oder Milchzucker, Eier, Soja sowie Nüsse oder Erdnüsse enthalten.
Falls Sie unter Allergien leiden und weitere Informationen benötigen, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Main, Saale, Pegnitz, Kösse, Röden, Haßlach, Itz, Weismain, Wiesent, Rodach, Kronach, Steinach, Selbitz, Eger, Ötschnitz (Roter und Weißer Main) und Röschau gehören zu den **GRÖSSTEN FLÜSSEN** in Oberfranken

WASSER MARSCH

Seit rund 50 Jahren versorgt die Ködeltalsperre im Frankenwald bei Nordhalben einen Großteil des Bamberger Land und der Stadt mit Trinkwasser in gleich bleibender höchster Qualität.

