

Scheiners am Dom

Essen und Trinken am Fuß



des Bamberger Doms

Speisekarte

Fränkisches frisch aus dem Ofen

Fränkische Leberknödelsuppe € 3,20

Knuspriges Schäufelra aus der Schweineschulter € 11,90
an Dunkelbiersauce mit Kloß und Wirsing

Original Bamberger Bierzwiebel aus dem Schmortopf € 8,90
auf Kartoffelpüree mit Speck

Bamberger Krustenbraten aus dem Schweinebauch € 9,80
mit hausgemachtem Kraut und Kloß

Fränkischer Sauerbraten an Lebkuchensauce € 10,80
mit Semmelknödel und Blaukraut

Scheiners Domteller € 10,90
Krustenbraten, Leberwurst mit Kloß und hausgemachtem Kraut

Scheiners Dompfännchen € 9,80
Leberknödel, Speckknödel, Bier- und Schnapsbratwurst
auf hausgemachtem Kraut und Kartoffelpüree

Portion Obazda „Gerupfter“ mit Bauernbrot € 6,90

Hausmacher Schweinefleischsülze mit Musik und Bratkartoffeln € 7,90

Noch mehr Schmankerln

| | |
|---|---------|
| Gemischter Bratwurstteller mit Bamberger Bratwurstspezialitäten mit Bratkartoffeln und Sauerkraut | € 9,80 |
| 2 Stück fränkische Bratwürste „Frankengriller“ mit Sauerkraut und frischen Bauernbrot | € 7,90 |
| 6 Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut und frischen Bauernbrot | € 7,20 |
| Rahmpilze mit Semmelknödel | € 9,80 |
| Hausgemachte Gnocchis in Olivenöl geschwenkt mit Peperonata und Parmesan | € 9,50 |
| Kross gebratener Zander auf Baggers mit Rahmsauerkraut | € 12,90 |
| Heiße Bauernleberwurst auf Kartoffelpüree mit Sauerkraut | € 8,20 |

Salate

| | |
|--|--------|
| Scheiners Salat Bunte Rohkostsalate mit saftig gebratenem Hähnchenbrustfilet und Champignons in süß-saurer Chilisauce, dazu frisches Bauernbrot | € 9,50 |
| Bunter Salatteller Bunte Rohkostsalate mit Quarkkartoffeltaschen | € 9,50 |

Grillgerichte und Kurzgebratenes

| | |
|--|---------|
| Fränkisches Steak vom Jungbullen-Rücken auf Bohnenragout mit Steakhouse frites, Kräuterbutter | € 17,90 |
| Fränkischer Zwiebelrostbraten vom Jungbullen dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salat | € 18,90 |
| Zarte Brust von der fränkischen Landhenne im Rauchsatz auf Curry Risotto mit Peperonata | € 12,90 |
| Pfannenschnitzel „Wiener Art“ mit Steakhouse frites und Salat | € 10,90 |
| Jägerschnitzel in frischen Rahmpilzen mit Steakhouse frites und Salat | € 10,90 |
| Geschnetzeltes vom Schweinefilet in bunter Pfefferrahmsauce dazu Bandnudeln und Salat | € 13,50 |
| Grillteller nach Art des Hauses mit Rindersteak, Schweinelende, Hähnchenbrustfilet, Grillwürstchen, dazu Kräuterbutter, Steakhouse frites und Salat | € 15,90 |

Süßes

| | |
|---|--------|
| Apfelstrudel mit Vanille-Mohnsauce und Sahne | € 5,90 |
| Knusprig gebackener Quarkstrudel an Zwetschgenröster und Sahne | € 5,70 |

Brände

| | |
|---|-------------|
| Obstbrände | 2 cl € 3,10 |
| Williamsbirne Mirabelle Zwetschge Obstler Quitten | |

Eine Übersicht über die Zutaten und Zusatzstoffe können Sie gerne an der Theke einsehen.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

| | 0,2 l | 0,4 l |
|--------------------------------|--------------------------|--------|
| Tafelwasser | 1,70 € | 2,40 € |
| Coca Cola *1,9 | 2,10 € | 3,10 € |
| Fanta *1,3 | 2,10 € | 3,10 € |
| Sprite | 2,10 € | 3,10 € |
| Spezi *1,9 | 2,10 € | 3,10 € |
| Apfelsaft | 2,10 € | 3,10 € |
| Orangensaft | 2,10 € | 3,10 € |
| Traubensaft | 2,10 € | 3,10 € |
| Apfelsaftschorle | 2,10 € | 3,10 € |
| Traubensaftschorle | 2,10 € | 3,10 € |
| Teinacher Mineralwasser medium | Flasche: 0,75 l – 3,90 € | |
| Teinacher Mineralwasser still | Flasche: 0,50 l – 3,20 € | |

Biere vom Fass

| | 0,3 l | 0,5 l |
|-----------------------------|--------|--------|
| Aecht Schlenkerla Rauchbier | 2,30 € | 3,40 € |
| St. Georgen Bräu Pils | 2,30 € | 3,30 € |
| St. Georgen Bräu Kellerbier | 2,30 € | 3,30 € |
| St. Georgen Bräu Hefeweizen | | 3,30 € |
| Radler | | 3,30 € |

Flaschenbiere

| | 0,5 l |
|--------------------------------|--------|
| Schlenkerla Rauchweizen | 3,30 € |
| Kristallweizen | 3,30 € |
| Erdinger Weißbier, alkoholfrei | 3,30 € |
| St. Georgen Bräu, alkoholfrei | 3,30 € |

Weine aus Franken weiß & rot

| | 0,25 l |
|--|---------------------------|
| Hausschoppen weiß – halbtrocken | 3,90 € |
| Hausschoppen rot – trocken | 4,10 € |
| 2015er Bacchus – Kabinett, trocken, Weingut Rebhann | 4,40 € |
| sehr kräftige Johannisbeer- und Stachelbeeraromen, kräftig und ausdrucksstark | |
| 2015er Silvaner – Kabinett, trocken, Weingut Rebhann | 4,40 € |
| Feine Aprikosen- und Apfelfrucht, hohe Mineralität vom Keuper, elegant | |
| Rotweincuvéé – trocken, Weingut Rebhann | 4,50 € |
| Weich und wärmend, füllig und verspielt, Duett aus Domina und Schwarzriesling | |
| 2015er Domina Rosé – trocken, Weingut Rebhann | 4,20 € |
| Wärmender Duft nach reifen Beeren, ausgewogen im Gerbstoff, durch den traditionellen Holzfassausbau mit heimischer Eiche vereinen sich Würzaromen wie Zimt, Nelke und Pfeffer zu einem langanhaltenden nachhaltigen Gaumentanz | |
| Secco Weiß – trocken, Weingut Rebhann | Flasche zu 0,75 l 19,50 € |

alle Weine enthalten Sulfite