

Essen und Trinken am Fuß



des Bamberger Doms

Speisekarte

Vorspeise

Maronen-Cappuccino mit Brotchips	€ 3,90
Salat »Winterliche Blattsalate« in Vinaigrette mit Waldpilzen und Holzofenbrot	€ 8,50

Frisch aus dem Ofen

Barbarieentenbrust gebraten auf Champagnerkraut und hausgemachten Rösti	€ 15,20
Wildragout in Wacholderrahm Preiselbeeren dazu Semmelknödel und Speckrosenkohl	€ 12,90
Geschmorte Rehkeule in dunkler Rotwein-Schokoladensauce dazu Semmelknödel und Blaukraut	€ 13,20
Bamberger Krustenbraten dazu Kloß und hausgemachtem Sauerkraut	€ 9,80
Knuspriges Schäuferla aus der Schweineschulter an Dunkelbiersauce mit Kloß und Sauerkraut	€ 11,90
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce dazu Semmelknödel und Blaukraut	€ 10,80

Vom Grill

2 Stück fränkische Bratwürste „Frankengriller“ mit Sauerkraut und frischen Bauernbrot	€ 7,90
Steak vom Jungbullenrücken saftig gegrillt dazu Waldpilz-Kürbisragout und Steakhouse frites	€ 16,90
Gefülltes Schweineschnitzel mit Serrano-Schinken, geräuchertem Limburger, dazu Zwiebelschmelze und Sour Cream mit Steakhouse frites	€ 12,90
Filets vom Saibling gebraten in Butterschmalz auf Balsamicolinsen und Baggers	€ 14,50
2 Baggers mit Tomate-Mozzarella gratiniert	€ 9,50
Pfefferkarpfenfilet gebraten in Butterschmalz auf lauwarmen Gnocchisalat	€ 14,50



Scheiners am Dom

Feste Feiern

am Fuß des Bamberger Doms

Betriebsfeier

Firmenevent

Weihnachtsfeier

Geburtstag

Hochzeiten

Kommunion

Taufen

Aus dem Steinbackofen

Flammkuchen „Original“ mit Speckwürfel und Zwiebeln	€ 7,50
Flammkuchen „Fränkisch“ mit Sauerkraut, Bratwurst, Kümmel und frischem Kren	€ 7,50
Flammkuchen „Caprese“ mit Cherry-Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	€ 7,00
Flammkuchen „herbstlich süß“ mit Zwetschgenröster, Walnüssen, Schokolade und Zimt	€ 7,50
Pizza „Scheiners“ mit Serrano-Schinken, Cherry-Tomaten, Rucola und frisch geriebenen Parmesan	€ 8,50
Pizza „Dom“ mit Landsalami, Peperoni, Champignons, Paprika und Zwiebel	€ 8,50

Lecker Nachtisch oder auch so ...

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	€ 5,90
Quarkstrudel an Zwetschgenröster und Sahne	€ 5,70

Brände

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

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	1,60 €	2,20 €
Coca Cola *1,9	2,00 €	2,90 €
Fanta *1,3	2,00 €	2,90 €
Sprite	2,00 €	2,90 €
Spezi *1,9	2,00 €	2,90 €
Apfelsaft	2,00 €	2,90 €
Orangensaft	2,00 €	2,90 €
Traubensaft	2,00 €	2,90 €
Apfelsaftschorle	2,00 €	2,90 €
Traubensaftschorle	2,00 €	2,90 €
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	2,20 €	3,30 €
St. Georgen Bräu Pils	2,20 €	3,10 €
St. Georgen Bräu Kellerbier	2,20 €	3,10 €
St. Georgen Bräu Hefeweizen		3,10 €
Radler		3,10 €

Flaschenbiere

	0,5 l
Schlenkerla Rauchweizen	3,10 €
Kristallweizen	3,10 €
Erdinger Weißbier, alkoholfrei	3,10 €
St. Georgen Bräu, alkoholfrei	3,10 €

Weine aus Franken weiß & rot

	0,25 l
Hausschoppen weiß – halbtrocken	3,80 €
Hausschoppen rot – trocken	3,80 €
2016er Bacchus – Kabinett, trocken, Weingut Rebhann sehr kräftige Johannisbeer- und Stachelbeeraromen, kräftig und ausdrucksstark	4,20 €
2016er Silvaner – Kabinett, trocken, Weingut Rebhann Feine Aprikosen- und Apfelfrucht, hohe Mineralität vom Keuper, elegant	4,20 €
2016er Johanniter – Kabinett, halbtrocken (Riesling Art), Weingut Rebhann Im Duft enorme Vielfalt an Früchten, sehr erfrischend und anregend, dennoch weich und rund	4,20 €
Rotweincuveé – trocken, Weingut Rebhann Weich und wärmend, füllig und verspielt, Duett aus Domina und Schwarzriesling	4,20 €
2016er Domina Rosé – trocken, Weingut Rebhann 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	4,20 €
Secco Weiß – trocken, Weingut Rebhann	Flasche zu 0,75 l 19,50 €

alle Weine enthalten Sulfite