

**G**rüß Gott und herzlich Willkommen in unserem Wirtshaus! Haben Sie einen gscheidn Hunger und einen anständigen Durscht mitgebracht? Recht so! Dann sorgen wir einfach dafür, dass es Ihnen bei uns auch schmeckt - mit unserer Leidenschaft für gutes Essen und mit Zutaten, die direkt aus unserer Region kommen. Unser Küchenchef Karl-Heinz Katzenberger (Michel's Küche & zuletzt Mahrs Bräu Keller) wird Sie mit all seinem Können erfreuen!

---

## BROTZEITEN IM SOMMER

---

**L**os geht's mit unseren Sommerbrotzeiten. Das ist fränkisches Soulfood pur. Und exakt so, wie es sich für ein anständiges Wirtshaus gehört: einfach, echt und ehrlich. Unser »U« Roggenmischbrot ist natürlich dabei, wo's dazugehört.

<b>SCHWEINSKOPFSÜLZE »HAUSMACHER ART«</b> mit Zwiebelringen in Weißbierdressing und Bratkartoffeln <sup>2, 3, A3</sup>	6,20 €
<b>FRÄNKISCHER SCHINKENSPECK</b> mit Gurke und Butter <sup>2, 3, 4, A1, G, J</sup>	6,50 €
<b>HAUSGEMACHTER GERUPFTER</b> Käsezubereitung mit Butter, und Zwiebelringen <sup>A1, G</sup>	5,80 €
<b>FRÄNKISCHER WURSTSALAT</b> in Weißbierdressing mit Zwiebelringen, Butter is a scho dabei <sup>2, 3, 4, 7, A1, A3, G</sup>	5,90 €
<b>ZIEBELESKÄS</b> mit Schnittlauch - a Kräuterquark halt - Butter dazu <sup>A1, G</sup>	5,20 €
<b>BACKSTAKÄS</b> »gscheid stinkert« mit Musik und Butter <sup>A1, A3, G</sup>	6,20 €
<b>MAHRS BRÄU BROTTZEITTELLER</b> mit Gurke, Senf und Butter <sup>2, 3, 4, 7, A1, G, I, J</sup>	7,80 €
<b>DOSENFLEISCH »HAUSMACHER ART«</b> mit Gurke und Senf <sup>2, 3, 4, 7, A1, I, J</sup>	5,20 €
<b>GÖTTINGER »HAUSMACHER ART«</b> mit Gurke und Senf <sup>2, 3, 4, 7, A1, I, J</sup>	4,80 €
<b>PRESSSACK WEISS UND ROT</b> mit Gurke und Senf <sup>2, 3, 4, A1, I, J</sup>	4,50 €
<b>KALTER SCHWEINEKRUSTENBRATEN</b> mit Gurke und Senf <sup>A1, J</sup>	6,20 €

---

## SUPPEN & SALATE

---

**H**eut' einmal kein Schäufelra? Und auch keine Brotzeit? Wir empfehlen eine kräftige Suppe, weil die schmeckt einfach immer! Ihnen steht der Sinn mehr nach frisch und knackig? Na, dann nehmen's doch einen Salatteller!

<b>RINDERSUPPE MIT LEBERKNÖDEL</b>	4, A1, C, I	3,50 €
<b>KLEINER GEMISCHTER SALATELLER</b>	J, L	2,90 €
<b>BUNTER SALATELLER</b> mit gebratenen Egerlingen und Parmesanspänen, dazu Stangenweißbrot	A1, G, J, L	8,90 €
<b>BUNTER SALATELLER</b> mit gebratenen Putenbruststreifen, dazu Stangenweißbrot	A1, J, L	8,90 €

---

## VEGETARISCHES

---

**W**ir denken natürlich auch an unsere fleischlos glücklichen Freunde. Denn der Mensch lebt zwar nicht nur vom Brot allein, aber vom Fleisch eben auch nicht. Und das Schönste: Auch Bratenfreunde dürfen unsere vegetarischen Gerichte probieren.

<b>FRISCHE EGERLINGE IN KRÄUTERRAHM</b> mit Kartoffelrösti und gemischtem Salat	4, A1, G, J, L	9,20 €
<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b> in Biertreber paniert, mit Butter und Preiselbeeren	A1, A3, C, G	5,80 €
<b>KÄSESPÄTZLE</b> mit würzigem Bergkäse, Zwiebelschmelz und gemischtem Salat	A1, C, G, J, L	8,20 €
<b>PORTION EMMENTALER</b> mit Butter und Holzofenbrot	A1, G	6,70 €

---

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

<b>POMMES MIT KETCHUP</b>	2, 9, J	2,90 €
<b>KLOß MIT SOß</b> Ein Kloß mit einer Soße nach Wahl	1, 2, 3, A1, G, L	3,20 €

---

## KLASSIKER

---

**E** in Wirtshaus ohne Hauptgericht? Das ist so unvorstellbar wie ein Durst ohne Bier. Ob urfränkische Gaumenfreuden oder Frischgebratenes aus der Pfanne – bei unseren Klassikern dreht sich alles einzig und allein um Ihren Genuss. Sie werden's schon sehen. Und schmecken!

<b>DAS MAHRS BRÄU BIERTREBERSCHNITZEL</b> Schweineschnitzel in Biertreber paniert mit Speck-Bier-Zwiebelsauce, Pommes Frites und gemischtem Salat <sup>2, 3, 4, A1, A3 C, I, J, L</sup>	10,50 €
<b>OFENFRISCHE BAMBERGER BIERHAXE</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelkloß <sup>1, 2, 3, A3, G, I, L</sup>	10,20 €
<b>KNUSPRIGES SCHWEINESCHÄUFERLA</b> in Braunbierjus auf Sauerkraut mit Kartoffelkloß <sup>1, 2, 3, A3, G, I, L</sup>	11,00 €
<b>FRÄNKISCHER RAHMSAUERBRATEN</b> mit Blaukraut und Kartoffelkloß <sup>1, 2, 3, 4, A1, G, I, J, L</sup>	10,80 €
<b>BAMBERGER KRENFLEISCH</b> Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettich, Preiselbeeren & Kartoffelkloß <sup>1, 2, 3, A1, G, I, L</sup>	9,70 €
<b>SAFTIGES SCHWEINERÜCKENSTEAK »STEIGERWÄLDER ART«</b> mit Räucherbauchstreifen und Pilzen in pikanter Bier-Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat <sup>2, 3, 4, A1, A3, I, J, L</sup>	10,50 €
<b>GROBE FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE NACH HAUSREZEPT</b> auf Sauerkraut mit Holzofenbrot <sup>3, 4, 7, A1, C</sup>	6,20 €
<b>GEBRATENE LEBERWURST</b> auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln <sup>2, 4, I</sup>	8,90 €
<b>WIENER ZWIEBELROSTBRATEN</b> mit gebackenen Zwiebelringen, Bamberger Bratkartoffeln und buntem Salatteller <sup>A1, A3, J</sup>	14,80 €
<b>ARGENTINISCHES ANGUS RUMPSTEAK VOM GRILL</b> mit Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem Salatteller <sup>J</sup>	17,80 €

---

## DESSERTS

---

<b>APFELKRÄPFLA</b> mit Vanilleeis und Sahne <sup>A1, G</sup>	5,20 €
<b>VANILLEEIS</b> mit Schokosauce und Sahne <sup>G</sup>	4,50 €



**B**amberger Brautradition seit 1670, ausgewählte Rohstoffe aus der Region und echte Leidenschaft für unser Handwerk: Das ist das Mahrs aller Dinge - zu finden in jeder unserer Bierspezialitäten. Wer kein Bier mag, ist trotzdem herzlich willkommen. Das Wirtshaus lässt niemanden verdursten. Prost!

---

## FRISCH VOM FASS

---

<b>MAHRS BRÄU HELL</b>	0,30 l	2,30 €
Vollbier <sup>A</sup>	0,50 l	2,80 €
<b>MAHRS BRÄU »aU«</b>	0,30 l	2,30 €
Ungespundetes, naturbelassenes Lagerbier <sup>A3</sup>	0,50 l	2,80 €
<b>MAHRS BRÄU PILS</b>	0,30 l	2,30 €
»Genuss bier.pur« Gold <sup>A3</sup>	0,50 l	2,80 €

---

## FLASCHENBIER

---

<b>MAHRS BRÄU LEICHT</b>	0,50 l	2,80 €
Sommerpils, World Beer Cup Silver Award Gewinner <sup>A3</sup>		
<b>MAHRS BRÄU WEISSE</b> <sup>A1, A3</sup>	0,50 l	3,00 €
<b>MAHRS BRÄU RADLER</b> <sup>9, 10, A3</sup>	0,50 l	2,80 €
<b>MAHRS BRÄU E.T.A. HOFFMANN</b>	0,50 l	2,90 €
dunkles Bier <sup>A3</sup>		

---

## ALKOHOLFREIES BIER

---

<b>LÖWENBRÄU</b> <sup>A3</sup>	0,50 l	3,00 €
<b>MAISEL WEISSE</b> <sup>A1, A3</sup>	0,50 l	3,00 €

---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<b>HOPSTER – HOPFENLIMO</b>	0,33 l	2,40 €
<b>ZITRONENLIMONADE</b>	0,50 l	2,40 €
<b>COLA MIX <sup>1,8</sup></b>	0,50 l	2,60 €
<b>TAFELWASSER</b>	0,50 l	2,40 €
<b>APFELSCHORLE</b>	0,50 l	2,90 €
<b>TRAUBENSAFTSCHORLE</b>	0,50 l	3,10 €
<b>ESPRESSO</b>		2,30 €
<b>POTT KAFFEE</b>		2,80 €
<b>TASSE TEE</b>		2,60 €

---

## WEIN & SPIRITUOSEN

---

<b>BACCHUS HALBTROCKEN</b> Würzburger Kirchberg <sup>L</sup>	0,25 l	4,10 €
<b>SILVANER TROCKEN</b> Apfelbacher Frankenwein <sup>L</sup>	0,25 l	4,40 €
<b>HAUSWEIN TROCKEN <sup>L</sup></b>	0,25 l	3,40 €
<b>FRANKEN-ROTLING <sup>L</sup></b>	0,25 l	4,00 €
<b>HAUSWEINSCHORLE <sup>L</sup></b>	0,50 l	4,80 €
<b>ROTWEINSCHORLE <sup>L</sup></b>	0,50 l	5,00 €
<b>FRANKENWEINSCHORLE <sup>L</sup></b>	0,50 l	5,00 €
<b>MAHRS BRÄU BIERWHISKY</b>	2 cl	4,50 €
<b>MAHRS BRÄU BIERBRAND</b> aus unserer hauseigenen Brennerei	2 cl	2,40 €

---

## ÜBER UNS

---

### ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG:

16.00 – 23.00 Uhr

DIENSTAG – SAMSTAG:

10.00 – 23.00 Uhr

SONNTAG:

10.00 – 15.00 Uhr

### BRAUEREIVERKAUF

MONTAG – FREITAG:

7.00 – 16.00 Uhr

SAMSTAG:

9.00 – 13.00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen ist  
der Verkauf geschlossen.

### GASTSTÄTTENVERKAUF

Flaschenbier und Kästen erhalten Sie im  
Wirtshaus täglich von 16.00 – 23.00 Uhr.

### RESERVIERUNGEN

Reservierungen für das Wirtshaus sind  
Dienstag bis Freitag zu den Bürozeiten  
von 13.00 – 16.00 Uhr und Samstags  
von 9.00 – 13.00 Uhr unter der Rufnummer  
0951 91 517 - 0 möglich.

### KONTAKT

Mahrs Bräu Bamberg GmbH  
Wunderburg 10, 96050 Bamberg  
Geschäftsführer: Stephan Michel  
info@mahrs.de, www.mahrs.de

---

### PRIVATER BRAUGASTHOF

Wir sind Teil der privaten Brau-  
gasthöfe und haben uns der  
besonders hochwertigen Pflege  
der Bierkultur verpflichtet.



---

### BEWERTEN SIE UNS

Hat's geschmeckt und alles  
gepasst? Dann teilen Sie Ihre  
Erfahrung doch auf Tripadvisor.



### UNSERE LIEFERANTEN

Fränkisch und echt. Darauf kommt es  
uns an. Dafür stehen wir als Bamberger  
Familienbetrieb nun schon in vierter  
Generation. Was bei uns auf den Tisch  
kommt, beziehen wir ausschließlich aus  
unserer Heimat.

### BÄCKEREI SCHÜLLER

»U« Roggenmischbrot – Bamberg

### WURSTMANUFAKTUR MÜLLER

Wurstspezialitäten – Bamberg

### KONRAD BÖHNLEIN

Fleisch – Bamberg

### DENSCHHELMANN & WELLEIN

Obst und Gemüse – Bamberg

---

#### ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide	1	mit Farbstoff(en)
A1	Dinkel/Khorasan-Weizen/ Weizen	2	mit Konservierungsstoff(en)
		3	mit Antioxidationsmittel
A2	Roggen	4	mit Geschmacksverstärker(n)
A3	Gerste	5	mit Schwefeldioxid
A4	Hafer	6	mit Schwärzungsmittel
B	Krebstiere	7	mit Phosphat
C	Eier	8	coffeinhaltig
D	Fische	9	mit Süßungsmitteln
E	Erdnüsse	10	mit Taurin
F	Sojabohnen		
G	Milch		
H	Schalenfrüchte / Nüsse		
H1	Mandeln		
H2	Haselnüsse		
H3	Walnüsse		
H4	Cashewnüsse		
H5	Pecanüsse		
H6	Paranüsse		
H7	Pistazien		
H8	Macadamia oder Queenslandnüsse		
I	Sellerie		
J	Senf/Saat		
K	Sesam Samen		
L	Schwefeldioxid/Sulfite		
M	Lupinen		
N	Weichtiere		