

Grüß 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

Los 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.

SCHWEINSKOPFSÜLZE »HAUSMACHER ART« mit Zwiebelringen in Weißbierdressing und Bratkartoffeln ^{2, 3, A3}	6,50 €
FRÄNKISCHER SCHINKENSPECK mit Gurke und Butter ^{2, 3, 4, A1, G, J}	6,70 €
HAUSGEMACHTER GERUPFTER Käsezubereitung mit Butter, und Zwiebelringen ^{A1, G}	6,20 €
FRÄNKISCHER WURSTSALAT in Weißbierdressing mit Zwiebelringen, Butter is a scho dabei ^{2, 3, 4, 7, A1, A3, G}	6,20 €
ZIEBELESKÄS mit Schnittlauch - a Kräuterquark halt - Butter dazu ^{A1, G}	5,20 €
BACKSTAKÄS »gscheid stinkert« mit Musik und Butter ^{A1, A3, G}	6,20 €
MAHRS BRÄU BROTZEITTELLER mit Gurke, Senf und Butter ^{2, 3, 4, 7, A1, G, I, J}	8,00 €
DOSENFLEISCH »HAUSMACHER ART« mit Gurke und Senf ^{2, 3, 4, 7, A1, I, J}	5,20 €
GÖTTINGER »HAUSMACHER ART« mit Gurke und Senf ^{2, 3, 4, 7, A1, I, J}	4,80 €
PRESSSACK WEISS UND ROT mit Gurke und Senf ^{2, 3, 4, A1, I, J}	4,50 €
KALTER SCHWEINEKRUSTENBRATEN mit Gurke und Senf ^{A1, J}	6,20 €

SUPPEN & SALATE

Heut' 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!

RINDERSUPPE MIT LEBERKNÖDEL 4, A1, C, I	3,90 €
KLEINER GEMISCHTER SALATTELLER J, L	2,90 €
BUNTER SALATTELLER mit gebratenen Egerlingen und Parmesanspänen, dazu Stangenweißbrot A1, G, J, L	8,90 €
BUNTER SALATTELLER mit gebratenen Putenbruststreifen, dazu Stangenweißbrot A1, J, L	8,90 €

VEGETARISCHES

Wir 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.

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

POMMES MIT KETCHUP 2, 9, J	2,90 €
KLOß MIT SOß Ein Kloß mit einer Soße nach Wahl 1, 2, 3, A1, G, L	3,20 €
KINDERSCHNITZEL mit Pommes Frites und Ketchup A1, C, J,	6,20 €

KLASSIKER

Ein 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!

DAS MAHRS BRÄU BIERTREBERSCHNITZEL Schweineschnitzel in Biertreber paniert mit Speck-Bier-Zwiebelsauce, Pommes Frites und gemischtem Salat ^{2, 3, 4, A1, A3 C, I, J, L}	10,50 €
OFENFRISCHE BAMBERGER BIERHAXE auf Sauerkraut mit Kartoffelkloß ^{1, 2, 3, A3, G, I, L}	10,50 €
KNUSPRIGES SCHWEINESCHÄUFERLA in Braunbierjus auf Sauerkraut mit Kartoffelkloß ^{1, 2, 3, A3, G, I, L}	11,50 €
FRÄNKISCHER RAHMSAUERBRATEN mit Blaukraut und Kartoffelkloß ^{1, 2, 3, 4, A1, G, I, J, L}	11,00 €
BAMBERGER KRENFLEISCH Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettich, Preiselbeeren & Kartoffelkloß ^{1, 2, 3, A1, G, I, L}	10,50 €
SAFTIGES SCHWEINERÜCKENSTEAK »STEIGERWÄLDER ART« mit Räucherbauchstreifen und Pilzen in pikanter Bier-Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat ^{2, 3, 4, A1, A3, I, J, L}	11,50 €
GROBE FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE NACH HAUSREZEPT auf Sauerkraut mit Holzofenbrot ^{3, 4, 7, A1, C}	6,80 €
GEBRATENE LEBERWURST auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln ^{2, 4, I}	9,20 €
WIENER ZWIEBELROSTBRATEN mit gebackenen Zwiebelringen, Bamberger Bratkartoffeln und buntem Salatteller ^{A1, A3, J}	15,50 €
ARGENTINISCHES ANGUS RUMPSTEAK VOM GRILL mit Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem Salatteller ^J	18,50 €

DESSERTS

APFELKRÄPFLA mit Vanilleeis und Sahne ^{A1, G}	5,50 €
VANILLEEIS mit Schokosauce und Sahne ^G	4,50 €



Bamberger 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

MAHRS BRÄU HELL	0,30 l	2,30 €
Vollbier ^A	0,50 l	2,80 €
MAHRS BRÄU »aU«	0,30 l	2,30 €
Ungespundetes, naturbelassenes Lagerbier ^{A3}	0,50 l	2,80 €
MAHRS BRÄU PILS	0,30 l	2,30 €
»Genuss bier.pur« Gold ^{A3}	0,50 l	2,80 €

FLASCHENBIER

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

ALKOHOLFREIES BIER

LÖWENBRÄU ^{A3}	0,50 l	3,00 €
MAISEL WEISSE ^{A1, A3}	0,50 l	3,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HOPSTER – HOPFENLIMO	0,33 l	2,40 €
ZITRONENLIMONADE	0,50 l	2,40 €
COLA MIX ^{1,8}	0,50 l	2,60 €
TAFELWASSER	0,50 l	2,40 €
APFELSCHORLE	0,50 l	2,90 €
TRAUBENSAFTSCHORLE	0,50 l	3,10 €
ESPRESSO		2,30 €
POTT KAFFEE		2,80 €
TASSE TEE		2,60 €

WEIN & SPIRITUOSEN

BACCHUS HALBTROCKEN Würzburger Kirchberg ^L	0,25 l	4,10 €
SILVANER TROCKEN Apfelbacher Frankenwein ^L	0,25 l	4,40 €
HAUSWEIN TROCKEN ^L	0,25 l	3,40 €
FRANKEN-ROTLING ^L	0,25 l	4,00 €
HAUSWEINSCHORLE ^L	0,50 l	4,80 €
ROTWEINSCHORLE ^L	0,50 l	5,00 €
FRANKENWEINSCHORLE ^L	0,50 l	5,00 €
MAHRS BRÄU BIERWHISKY	2 cl	4,50 €
MAHRS BRÄU BIERBRAND 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 Braugasthöfe 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		