

Küche geöffnet: – open kitchen:
Montag bis Samstag.: bis 23 h

Wechselnde Tageskarte beachten

Salate: mit Balsamico Dressing

Beilagensalat – Side Salad 3,40

Bunter Salatteller mit Bio-Ei 8,10
Mixed Salad with Egg

Fränkische Kartoffelsuppe, vegetarisch 3,40
mit Majoran und Krustenbrot
Franconian Potato Soup – vegetarian, with crusty bread

1 Paar fränkische, grobe Bratwürste *5 8,90
mit Sauerkraut und Krustenbrot
Two franconian Bratwurst with Sauerkraut and crusty bread

3 Stück fränkische, grobe Bratwürste *5 11,80
mit Sauerkraut und Krustenbrot
Three franconian Bratwurst with Sauerkraut and crusty bread

1 Paar fränk., grobe Bratwürste *5 mit Bratkartoffeln 9,90
Two franconian Bratwurst with roast potatoes

3 Stück fränk., grobe Bratwürste *5 mit Bratkartoffeln 13,20
Three franconian Bratwurst with roast potatoes

Hausgemachte Sülze * mit Musik und Bratkartoffeln 8,90
Homemade Pork in Aspic served with onions and roast potatoes

Hausgemachte Sülze * mit Musik und Brot 7,50
Homemade Pork in Aspic served with onions and crusty bread

hausgemachte Spinat-Nocken 10,40
mit Tomaten-Pesto und geriebenen Parmesan
oder vegan: mit Tomatenpesto und gehackten Walnüssen
*homemade spinach cams with tomato pesto and parmesan cheese
or vegan cuisine: with pesto of herbs and with walnuts*

Hausgemachte Brotzeiten – homade delicacies:

alle mit 2 Scheiben fränkischen Krustenbrot – served with crusty bread:

Gerupfter (angemachter Brie) mit Zwiebeln und Brot 6,--
Franconian style cheese spread with onions and bread

Zieberleskäs' mit Zwiebeln, Butter und Brot 8,40
...oder mit Kartoffeln 8,90

Franconian style cheese quark with onions, butter and bread or potatoes

Käse-Trio mit Brot u. Baguette 9,90

Gerupfter, franz. Brie & Zieberleskäs'
*Cheese trio with bread and french bread
french brie, franconian cheese spread and franconian style quark)*

Mühlenplatte * **pro Person** 8,90

Roher Schinken, Leberwurst, gekochter Schinken,
Gerupfter, Dosenfleisch, Gewürzgurke, Tomate und Butter
*Mill Plate: country ham, liver sausage, cooked ham,
cheese, canned meat, cucumber, tomato and butter*

Bi-Müh's Dosenfleisch * mit Gewürzgurke und Tomate 6,80
Canned Meat with cucumber and tomato

Bi-Müh's Leberwurst * mit Gewürzgurke und Tomate 6,10
Liver Sausage with cucumber and tomato

Gekochter Schinken *2,3,5 mit Butter, Gewürzgurke, Tomate 8,60
Cooked ham with butter, cucumber and tomato

Roher Schinken *1,2,3,5 mit Butter, Gewürzgurke, Tomate 8,70
Country Ham with butter, cucumber and tomato

*** Hinweis aus der Küche:**

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker (Glutamat)!

*Sülze, Leberwurst und Dosenfleisch wird in unserem Haus ohne
Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärkern nach traditionellen
Rezepturen hergestellt. Wir verarbeiten Fleisch aus der Region.*

Zusatzstoffe:

1=Geschmacksverstärker, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 5 = Phosphat

Kleinigkeiten und Baguettes:

Small Dishes and French breads:

Laugenbreze – bavarian pretzel	1,90
Laugenbreze mit Butter – bavarian pretzel with butter	2,30
Kräuterbaguette <i>French bread with herbs</i>	3,--
Kräuterbaguette mit Gouda überbacken <i>French bread with herbs baked with cheese</i>	3,50
Knoblauchbaguette <i>French bread with garlic</i>	3,--
Knoblauchbaguette mit Gouda überbacken <i>French bread with garlic baked with cheese</i>	3,50
Tomaten-Baguette mit Kräuter und Gouda überbacken	5,30
<i>French bread with tomatoes baked with herbs and cheese</i>	
Hawaii-Baguette	5,50
Ananas, gekochter Hinterschinken (2,3,5*) und mit Gouda überbacken <i>Hawaiian french bread baked with pineapples, cooked ham and cheese</i>	

zum Abschluß etwas Süßes... – hausgemacht!

Nachspeisen stehen auf unserer Tageskarte

Kleine Geschichte über die Bischofsmühle:

Die Bamberger Mühlen können auf eine **700-jährige Geschichte** zurückblicken. Am ursprünglichsten erhalten ist die Bischofsmühle: Gründung 12. Jahrhundert. Damaliger Name: Walk- und Balliermühle.

Ca. 16. Jahrhundert Umbenennung zur Bischofsmühle, da im Besitz des Erzbischofes.

1668 gestalteten Johann und Kunigunda Rehe die Mühle so um, wie sie heute noch im unteren Teil erhalten ist.

Die Bischofsmühle - wie die anderen Bamberger Mühlen auch - stand bis 1802 im Erbzinslehen des Domkapitels. Die Mühlherren und ihre Müller mussten einen bestimmten Anteil des Weizens an Ihre "Vorgesetzten" abgeben. Dadurch trugen die Mühlen erheblich zum Bamberger Wirtschaftsleben bei.

1835 erforderte die hohe Belastung durch Getreidelagerung und die Erschütterungen des Mühlbetriebes einen Neuaufbau. Im wesentlichen blieb die Bischofsmühle das nächste Jahrhundert unverändert bis 1947 Friedrich Müller einen Siloturm und wegen Platzmangels einen Erker anbaute. Trotz Proteste der Kunstkommission der Stadt Bamberg wurde 1951 nach einem Brand der Wiederaufbau eines sogar größeren Siloturms zugestimmt. Erst nach einem erneuten Brand des Turms 1961, lehnte die Stadt die Wiederaufbaupläne einschließlich Erweiterung und Rationalisierung des Mühlenbetriebes ab. Die Bischofsmühle ist so in ihrem historischen Erscheinungsbild weitgehend erhalten geblieben.

1976 wurde die Mühle nach dem Tod von Friedrich Müller Stillgelegt.

1981/82 entstanden durch einen Umbau 4 Wohnungen und die Weinschänke.

Frankenweine offen:

H. Wirsching, Iphofen: Rotling, Rose halbtrocken	0,25l	5,40
jugendliche, erfischende Art, Frucht von Erdbeere und Himbeere, ausbalancierte Fruchtsüße	0,5l	10,70
Cuvee von Rivaner und Dornfelder	0,75l	15,70


Weißweine:

Gebr. Geiger Jun., Thüngersheim:

Müller-Thurgau QbA – Hausschoppen	0,25l	3,90
Thüngersheimer Ravensburg, trocken, feinduftig	0,5l	7,70
fruchtig, kräftig nachhaltig im Geschmack	1,0l	15,10
Schmitt's Kinder: Silvaner trocken	0,25l	5,70
Randersackerer Ewig Leben QbA, süffig,	0,5l	11,30
feiner, würziger Duft, typ. Frankensilvaner	1,0l	22,30
Gebr. Geiger: Silvaner trocken, QbA	0,25l	4,20
Thüngersheimer Ravensburg, feinduftig, lebendig-	0,5l	8,30
kräftige Muschelkalknote	1,0l	16,30
Bürgerspital Würzburg: Riesling trocken	0,25l	6,--
trocken, feiner Zitrusduft, rassig und fruchtig	0,5l	11,90
	1,0l	23,50
Dereser, Stammheim: Bacchus, halbtrocken	0,25l	4,60
Stammheimer Eselsberg, zarter Holunderduft,	0,5l	9,10
harmonische Süße, fruchtig-frischer Weingenuss	1,0l	17,90

Frankenweinschorle 0,25l 3,90 0,4l 6,10

Franken Rotweine offen:

Hans Wirsching, Iphofen:		0,25l	5,50
Portugieser, QbA, trocken		0,5l	10,80
samtiges Bukett, feine Frucht, süffig, feine Tannine		1,0l	21,50
Weingut Gebr. Geiger, Spätburgunder feinherb		0,25l	5,60
Thüngersheimer Ravensburg, körperreich,		0,5l	11,10
anregende Art, trocken, dezenter Gerbstoffgehalt		1,0l	21,90

Rotweine Bocksbeutel:

0,75l-Fl.

Hans Wirsching: Iphöfer Dornfelder QbA	21,10
feine Aromatik von Kirsche und Brombeere, kräftig, tiefrot, körperreich fruchtig, feine Tannine, trocken	
Schmitts Kinder: Domina QbA, trocken	25,30
Ausbau im Barique (14 Mon.), Duft nach Waldbeeren, Sauer-Kirschen, Nelke und Vanille. Im Geschmack gut strukturiert.	

Süßer Weißwein:

0,375l-Fl.

14er Randersackerer Sonnenstuhl Rieslaner Auslese	31,60
Schmitts Kinder: edelsüß, betörender Duft nach exotischen Früchten u. vollreifen Melonen. Selektive Handauslese der rosinierten Edelbeeren, schonender Weinausbau, reduzierter Ertrag	

Weißweine Bocksbeutel:

0,75l-Fl.

Hans Wirsching: Iphöfer Kronsberg Silvaner Kabinett , fränkisch-trocken, ausgewogene-frische Säure	22,40
Dezente Frucht, mineralische Note, frische Komponenten	
H. Wirsching: Iphöfer Kronsberg Riesling Kabinett	22,40
trocken, feines Bukett, kräftig, nachhaltig mit Füller und feiner Würze, trotz seiner Jugend sehr ausgeprägt	
Bürgerspital: Weißer Burgunder QbA	24,70
Würzburger Stein , Bukett von Wildkräutern, trocken	
Erste Lage, feine Balance - Silbermedaille	

Frankreich:

Sauvignon blanc - Weißwein	0,2l	4,10
„Les Fumées“, fruchtiger Weißwein, weich konzentrierte Sauvignonfrucht	0,5l	10,10
	0,75l	14,80
Q E F – Syrah und Cabernet Sauvignon	0,2l	3,90
Rosewein, trocken, frisch, feinfruchtig	0,5l	9,60
Landwein aus der Provence	0,75l	14,10

Italien, Rotwein:

Merlot & Primitivo, Apulien	0,2l	4,60
Die Kunst der Cuveè zeigt sich hier, wie sich die intensive Frucht des Merlot mit dem Körper und Struktur des Primitivo vereinen	0,5l	11,40
	0,75l	16,70

Spanien, Rotwein:

Lacrimus Rex		
75 % Garnacha, 25 % Graciano	0,2l	5,20
Die Garnacha-Reben stammen von 60 Jahre alten Rebstöcken aus sonniger Steillage wenig Säure, aromatische Intensität. Am Gaumen samtig und von langem Nachhall	0,5l	12,90
	0,75l	18,90

Flaschenweine - Weiß:

Gute Qualität zu fairen Preisen!



0,75l-Fl.

14er Chenin blanc: Süd-Afrika,	19,90
gehaltvoll, trocken, intensiver Duft nach getrockneten Aprikosen und nach Honig. Ein Ausnahme Chenin blanc aus Stellenbosch	

13er Sancerre, Frankreich - Loire	31,10
Von alten Rebstöcken. Ausgewogen, fruchtig, markantes Aroma, trocken und gehaltvoll	

12er und 13er Chablis A.O.C., Frankreich	22,60
100 % Chardonnay	
Herrlich duftend mit Aromen von Banane, Haselnuss und frischer Grapefruit. Körperreich, herrlich cremig. Wird von einer lebhaften Säure getragen	

Flaschenweine: Gute Qualität zu fairen Preisen!

Rotweine, aus unserem Klimaschrank:

Italien:	0,75l-Fl.
81 11er Chianti Classico Riserva di Fizzano	39,--
<i>3 Jahre im Holzfass gelagert. Samtig, finessenreich, von Tanninreichtum geprägte Struktur und Rasse</i>	
82 06er Barolo Barale Reserve,	150,--
trocken, voll, kräftig, erhaben - aber samtig, aromatisch	
83 09er Brunello di Montalcino	58,80
100 % Sangiovese. Dichtes rubinrot, elegante Tannine und Fruchtnoten, fein-nerviger Duft nach Rosen und Veilchen. Sehr elegant und gehaltvoll im Abgang	
84 08/09er Amarone della Valpolicella, Classico DOC	56,20
Duft nach Waldbeeren und aromatischen Kräutern, süße Tannine aber trocken im Geschmack und dezente Aromen von der Eiche und leicht mineralische Töne.	
80 14er Chateauneuf du Pape	44,40
hocharomatisches Bukett, Duft von Brombeeren. Harmonische Vermählung reifer intensiver Fruchtnoten mit noblen Tanninen	

118 **14er Excelsus, Spanien, Rioja** **21,80**

Perfekte Harmonie von reifen roten und Schwarzen Früchten.
Würzige Noten und Komplex, ohne schwer zu sein.

85 **14er Frans Malan Reserve, Süd-Afrika** **34,70**

60 % Pinotage, 30 % Cab. Sauvignon, 10 % Merlot
benannt nach dem Gründer des Weingutes. Dicht, samtig, deutliche
Noten nach überreifen Trauben. Langanhaltender Abgang,
perfekt ausbalanciert durch die Rebsorte Cabernet Sauvignon

Im Herbst verschiedene Aktionsbiere von Fass!
z.B.: Oktoberfestbier oder fränkische Bockbiere!

Von März bis Mitte September:
Schlenkerla Rauchbier vom Fass 0,5l 3,30

Bier vom Fass:

Brauerei Leikeim: Pils	0,4l	3,--	0,25l	2,30
Radler			0,4l	2,90
Brauerei Sonne, Bischberg: helles Lagerbier			0,5l	3,10

Bier aus der Flasche:

Brauerei Sonne: Hefeweizen	0,5l	3,40
Brauerei Sonne: Zunftbier, dunkles Keller	0,5l	3,10
Schneider Weisse, Alkoholfrei	0,5l	3,40
Jever, Alkoholfrei	0,33l	3,--

Hochprozentiges aus aller Welt: **2cl**

500 Cognac V.S., ca. 10 Jahre	3,50
501 Cognac Reserve, ca. 15 Jahre	5,30
504 Carlos I, Spanischer Brandy, Grand Reserva	3,60
502 Calvados Reserve ca. 12 Jahre	4,50
503 The Balvenie Single, Double Wood:	4,90
Malt Scotch Whisky, Malt Whisky, 12 Jahre	
507 Grappa di Prosecco	3,40
510 Jubiläums Aquavit	3,--
508 Gammel dansk, Dänischer Kräuterbitter	3,20
513 Fernet Branca oder Jägermeister, Kräuterbitter	3,--
511 Baylies	2,50
522 Marillenlikör, Wachau	3,--
513 Bamberger 7-Hügel, Kräuter-Likör	3,20
508 Bierbrand, Schederndorf	3,--

Edel-Brennerei Zenkel aus Bamberg:

504 Williams Christ Brand 42 %	4,80
512 Mirabelle Brand 42 %	4,80
520 Himbeergeist 42 %	4,80

Brennerei Rudi Koch, Franken:

525 Zwetschgenschnaps	3,--
505 Birnenbrand 40 %	3,50
509 Schlehengeist 40 %	3,50
516 Wildkirschrand 40 %	3,50
519 Haselnuss-Likör 20 %	3,--
523 Mirabellen-Likör 20 %	3,--
524 Schlehen-Likör 25 %	3,--

Frankenweinprobe 5 x 0,1l 12,40

Rotling, Bacchus, Müller-Thurgau, Silvaner, fränk. Rotwein

Internationale Weinprobe 5 x 0,1l 13,40

Franken: Bacchus, Frankreich: Sauvignon blanc, Frankreich: QEF Rosé,
Spanien: Lacrimus Rex, Italien: Merlot&Primitivo

Aperol Sprizz – mit Sekt aufgegossen 5,20
- mit Weißwein aufgegossen 4,90

Sekt Hausmarke, trocken 0,75l 15,60
Piccolo 0,2l 6,10

Franken Secco, Fridericco 0,75l 19,90

Rose: Cremant von der Loire, 0,75l 33,--
Bouvet Ladubay, Tresor (Champagnerverfahren)
kerniger Rosè mit solidem Gerüst, leicht, trocken, Cabernet franc

Champagner:

Blanc de Blanc, brut - Hausmarke 0,75l 51,--

Grande Reserve, Grand Cru

Moet Chandon, brut, Piccolo 0,2l 22,--

Kaffee und -Espresso - fair trade:

Ausgewogene Kaffee-Mischung aus feinen zentral- und
Südamerikanischen Arabica Bohnen und eine wohldosierte Prise
ostafrikanischem Robusta.

Feines, kräftiges Aroma mit würzig zarter Moccanote!

620 **Kaffee Creme, Tasse** 2,20
621 **Kaffee Creme, Haferl** 3,90
641 **Milchkaffee** 2,90

*Hochwertige, biologisch angebaute Hochlandbohnen von einer
Zusammengehörigen Plantage aus Indien. Handverlesen. Die Arabica-
und Robustabohnen sind sehr säurearm, weich und mild im Geschmack.*

622 **Espresso** 2,--
640 **doppelter Espresso** 3,80
623 **Cappuccino** mit Milch 2,60
642 **Latte Macchiato** 3,40

Schokolade:

643 **Heiße Schokolade** 2,90
644 **Chococcino**, heiße Schokolade mit Espresso 3,40

Tee – Aufgussbeutel im Aromapack Glas 2,60

Schwarz – English Breakfast - Bioqualität

Kräutermischung mit Zitronengras

Pfefferminz

Früchtetee „heiß und innig“ mit Vanille

Rooibush Cream-Caramel

Grüner Tee „Marani“ aromatisiert, schmeckt: exotisch, fruchtig

Kamille

Punsch, natürlich hausgemacht:

410 **Roter Punsch** Glas 3,30

Mineralwasser und Alkoholfrei:

Tafelwasser , Franken Brunnen Spritzig oder Medium	0,25l	2,--
Tafelwasser , Franken Brunnen Spritzig oder Medium	0,4l	3,20
Frankenbrunnen Medium , wenig Kohlensäure	0,5l	3,30
Frankenbrunnen Medium , wenig Kohlensäure	0,75l	4,70
Frankenbrunnen Natur , ohne Kohlensäure	0,5l	3,30
weißes Limo	0,25l	1,90
	0,4l	2,80
Coca-Cola (Koffeinhaltig, mit Farbstoff)	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Apfelsaft , naturtrüb	0,2l	2,50
	0,4l	4,60
Orangensaft	0,2l	2,60
Maracuja-Nektar	0,4l	4,90
Roter Traubensaft		
Apfelsaftschorle	0,2l	2,40
aus naturtrüben Apfelsaft	0,4l	3,80
Saftschorle	0,2l	2,50
mit Roten Trauben-, Orangensaft oder Maracujanektar, Johannisbeer-Schorle	0,4l	4,--