

Küche geöffnet: – kitchen opened:

Montag bis Samstag.: bis 23 h

Salate: mit Balsamico Dressing

Beilagensalat – Side Salad 3,20

Bunter Salatteller mit Bio-Ei 7,60

Mixed Salad with Egg

Portion Baguette – Portion French Bread 0,70

Fränkische Kartoffelsuppe, vegetarisch 3,30

mit Majoran und Krustenbrot

Franconian Potato Soup – vegetarian, with crusty bread

1 Paar fränkische, grobe Bratwürste *5 7,80

mit Sauerkraut und Krustenbrot

Two franconian Bratwurst with Sauerkraut and crusty bread

3 Stück fränkische, grobe Bratwürste *5 10,10

mit Sauerkraut und Krustenbrot

Three franconian Bratwurst with Sauerkraut and crusty bread

1 Paar fränk., grobe Bratwürste *5 mit Bratkartoffeln 9,30

Two franconian Bratwurst with roast potatoes

3 Stück fränk., grobe Bratwürste *5 mit Bratkartoffeln 11,80

Three franconian Bratwurst with roast potatoes

Hausgemachte Sülze * mit Musik und Bratkartoffeln 8,60

Homemade Pork in Aspic served with onions and roast potatoes

Hausgemachte Sülze * mit Musik und Brot 7,10

Homemade Pork in Aspic served with onions and crusty bread

hausgemachte Spinat-Nocken 9,90

mit Kräuter-Walnuss-Pesto und geriebenen Parmesan

oder vegan: mit Kräuter-Walnuss-Pesto

homemade spinach cams with pesto of herbs, walnut

and parmesan cheese

or vegan cuisine: with pesto of herbs and without cheese

Hausgemachte Brotzeiten – homemade delicacies:

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

Gerupfter (angemachter Brie) mit Zwiebeln und Brot 5,90

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** 8,70

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 6,50

Canned Meat with cucumber and tomato

Bi-Müh´s Leberwurst * mit Gewürzgurke und Tomate 5,90

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 1,80

Laugenbreze mit Butter – bavarian pretzel with butter 2,20

Kräuterbaguette 2,90

French bread with herbs

Kräuterbaguette mit Gouda überbacken 3,40

French bread with herbs baked with cheese

Knoblauchbaguette 2,90

French bread with garlic

Knoblauchbaguette mit Gouda überbacken 3,40

French bread with garlic baked with cheese

Tomaten-Baguette mit Kräuter und Gouda überbacken 5,20

French bread with tomatoes baked with herbs and cheese

Hawaii-Baguette 5,40

Ananas, gekochter Hinterschinken (2,3,5*) und mit Gouda überbacken

Hawaiian french bread baked with pineapples, cooked ham and cheese

zum Abschluß etwas Süßes... – hausgemacht!

Pralinen Parfait auf Rotwein-Zwetschgen mit Sahne 5,60

...and afterwards something sweet:

Praline parfait with plums in red wine and whipped cream

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 Kunstkommision 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.

Unsere Herbstaktionen:

zum Aufwärmen:

Roter Punsch

0,2l 3,30

Italien, Venetien:

2018er Novello

0,2l 4,10 / 0,75l 14,90

Weine Süd-Afrika:

15er Cabernet Sauvignon Shiraz

kraftvolle Cuvee (je 50%), trocken

körperreich, feiner Carbernet Sauvignon-Charakter

0,2l 5,10 / 0,75l 18,40

11er Merlot

Aromen nach Kirschen und reifen Beerenfrüchten

Mit einem Hauch von Moccaschokolade.

Opulente Frucht, weiche Tannine, eleganter Stil

0,2l 7,90 / 0,75l 29,10

Frankenweine offen:

schon probiert? 17er Scheurebe – einfach Keuper

aus der Bordeaux Flasche vom Weingut Maier, Ulsenheim, QbA
würzig, elegant, ausgewogen, harmonischer Körper, trocken

0,1l 3,-- / 0,2l 5,50 / 0,75l 19,90

H. Wirsching, Iphofen: Rotling, Rose halbtrocken	0,25l	5,20
jugendliche, erfrischende Art, Frucht von Erdbeere	0,5l	10,30
und Himbeere, ausbalancierte Fruchtsüße	0,75l	15,10
Cuvee von Rivaner und Dornfelder		

Weißweine:

Gebr. Geiger Jun., Thüngersheim:

Müller-Thurgau QbA – Hausschoppen	0,25l	3,80
Thüngersheimer Ravensburg, trocken, feinduftig	0,5l	7,50
fruchtig, kräftig nachhaltig im Geschmack	1,0l	14,70

Schmitt´s Kinder: Silvaner trocken	0,25l	5,60
Randersackerer Ewig Leben QbA, süffig,	0,5l	11,10
feiner, würziger Duft, typ. Frankensilvaner	1,0l	21,90


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	5,90
trocken, feiner Zitrusduft, rassig und fruchtig	0,5l	11,70
	1,0l	23,10

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 3,80	0,4l 5,90
---------------------------	------------	-----------

Franken Rotweine offen:

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

Rotweine Bocksbeutel:

0,75l-Fl.

Hans Wirsching: Iphöfer Dornfelder QbA	20,60
feine Aromatik von Kirsche und Brombeere, kräftig, tiefrot, körperreich fruchtig, feine Tannine, trocken	
Schmitts Kinder: Domina QbA, trocken	24,80
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	31,10
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	21,90
Kabinett , fränkisch-trocken, ausgewogene-frische Säure Dezente Frucht, mineralische Note, frische Komponenten	
H. Wirsching: Iphöfer Kronsberg Riesling Kabinett	21,90
trocken, feines Bukett, kräftig, nachhaltig mit Füller und feiner Würze, trotz seiner Jugend sehr ausgeprägt	
Bürgerspital: Weißer Burgunder QbA	24,20
Würzburger Stein , Bukett von Wildkräutern, trocken Erste Lage, feine Balance - Silbermedaille	

Frankreich:

Sauvignon blanc - Weißwein	0,2l	3,90
„Les Fumées“, fruchtiger Weißwein, weich	0,5l	9,60
konzentrierte Sauvignonfrucht	0,75l	14,10

Q E F – Syrah und Cabernet Sauvignon

Rosewein, trocken, frisch, feinfruchtig	0,5l	9,30
Landwein aus der Provence	0,75l	13,50

Le Causse, Chateau de Cambert, Cahors - Rotwein

ungefilterte Cuvee: 71 % Malbec, 29 % Merlot	0,2l	5,10
nachhaltige Anbaumethode. Trocken	0,5l	12,60
Geschmeidig und fruchtig am Gaumen. Aromen von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren	0,75l	18,40

Italien, Rotwein:

Merlot & Primitivo , Apulien	0,2l	3,60
Die Kunst der Cuveè zeigt sich hier, wie sich die intensive Frucht des Merlot mit dem Körper und Struktur des Primitivo vereinen	0,5l	8,30
	0,75l	12,90

Spanien, Rotwein:

14er Vulcanus Alpha aus Castilien

100 % Tempranillo, 3 Mon. im Barique	0,2l	3,90
typ. Charakter der Vulkanböden. Feine Röst-Vanilletöne. Runder, würziger Körper,	0,5l	9,60
Harmonisch ausgewogen mit delikatem Nachklang	0,75l	14,10



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 haltvoll
- 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:

- Frankreich:** **0,75l-Fl.**
14er Chateauf du Pape **44,40**
hocharomatisches Bukett, Duft von Brombeeren.
Harmonische Vermählung reifer intensiver Fruchtnoten
mit noblen Tanninen
- Italien:** **0,75l-Fl.**
11er Chianti Classico Riserva di Fizzano **39,-**
3 Jahre im Holzfass gelagert. Samtig, finessenreich, von
Tanninreichtum geprägte Struktur und Rasse
- 06er Barolo Barale Reserve,** **150,-**
trocken, voll, kräftig, erhaben - aber samtig, aromatisch
- 07/09er Brunello di Montalcino** **58,80**
100 % Sangiovese. Dichtes rubinrot, elegante Tannine und
Fruchtnoten, fein-nerviger Duft nach Rosen und Veilchen.
Sehr elegant und haltvoll im Abgang
- 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.
- 14er Excelsus, Spanien** **21,80**
Perfekte Harmonie von reifen roten und Schwarzen Früchten.
Würzige Noten und Komplex, ohne schwer zu sein.
- 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

Bier vom Fass:

Brauerei Leikeim: Pils	0,4l	2,90	0,25l	2,20
Radler			0,4l	2,90
Brauerei Sonne, Bischberg: helles Lagerbier			0,5l	3,--

Bier aus der Flasche:

Brauerei Sonne: Hefeweizen	0,5l	3,30		
Brauerei Sonne: Zunftbier, dunkles Keller	0,5l	3,--		
Schneider Weisse, Alkoholfrei	0,5l	3,30		
Jever, Alkoholfrei	0,33l	2,90		

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,--
508 Bierbrand, Schederndorf		3,--
525 Zwetschgenschnaps		2,80

Edel-Brennerei Zenkel aus Bamberg:

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

Weinschänke Bischofsmühle – geöffnet täglich ab 17.00 Uhr
www.bischofsmuehle.com

Brennerei Rudi Koch, Franken:

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 11,40

Rotling, Bacchus, Müller-Thurgau, Silvaner, Portugieser

Internationale Weinprobe 12,40

Franken: Rotling, Frankreich: QER-Rose, Frankreich: Sauvignon blanc,
 Spanien: Vulkanus, Italien: Merlot&Primitivo

Aperol Sprizz – mit Sekt aufgeossen		5,--
- mit Weißwein aufgeossen		4,70

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

Prosecco: Piccolo	0,2l	7,90
--------------------------	------	-------------

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,--

Weinschänke Bischofsmühle – geöffnet täglich ab 17.00 Uhr
www.bischofsmuehle.com

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

Spicy Chai – Schwarztee mit

Ingwer, Nelken, Zimt aromatisiert

Bio-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
-------------------------	------	------

je nach Saison auch Weißen und Grünen

Mineralwasser und Alkoholfrei:

Tafelwasser , Franken Brunnen Spritzig oder Medium	0,25l	1,90
Tafelwasser , Franken Brunnen Spritzig oder Medium	0,4l	2,90

Frankenbrunnen Medium , wenig Kohlensäure	0,5l	3,10
Frankenbrunnen Medium , wenig Kohlensäure	0,75l	4,50
Frankenbrunnen Natur , ohne Kohlensäure	0,5l	3,10

weißes Limo	0,25l	1,70
	0,4l	2,60

Coca-Cola (Koffeinhaltig, mit Farbstoff)	0,2l	2,10
	0,4l	3,40

Apfelsaft , naturtrüb	0,2l	2,30
	0,4l	4,30

Orangensaft	0,2l	2,40
Maracuja-Nektar	0,4l	4,50

Roter Traubensaft

Apfelsaftschorle	0,2l	2,10
aus naturtrüben Apfelsaft	0,4l	3,40

Saftschorle	0,2l	2,20
mit Roten Trauben-, Orangensaft oder Maracujanektar, Johannisbeer-Schorle	0,4l	3,70