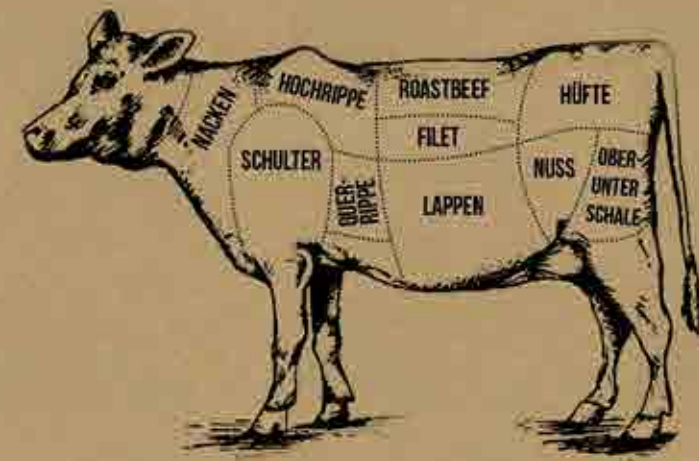


PHILOSOPHIE

UNSERE KÜCHE Das Küchenteam arbeitet an jedem Gericht mit Hingabe und vor allem mit einem Grundprinzip: die Verwendung hochwertiger und frischer Produkte. Unsere Burgerpatties sind von Hand geformt, die Burgerbuns werden täglich von der Bäckerei Seel nach unserer eigenen Rezeptur maßgebacken. Nach der selben Maxime werden auch die Burgersaucen und Dips, Vorspeisen und Beilagen sowie die Salatdressings zubereitet, handgemacht und immer frisch! Da wir zu jeder Zeit nur beste Qualität auf die Teller bringen möchten, kann es in den Stoßzeiten gelegentlich etwas länger dauern und das eine oder andere Extra ausgehen.

UNSER FLEISCH Die Burgerpatties bestehen zu 100% aus frischem und regionalem Rindfleisch, das uns jeden Morgen die Bamberger Metzgerei Kolb anliefert. Um beste Qualität zu garantieren, verarbeitet unser Metzger für das Rinderhack keine Fleischabschnitte, sondern ausschließlich Fleisch aus Schulter und Hochrippe mit einem Fettanteil von etwa 25 Prozent. Für den optimalen Geschmack empfehlen wir euch ein **medium** gebratenes Burgerpatty!



VEGETARISCHES & VEGANES Auf einem leckeren Burger muss nicht immer Fleisch sein. Wir haben uns dem bewussten Konsum von Lebensmitteln verschrieben und bieten deshalb neben zwei speziellen fleischlosen Burgern auch jeden anderen Burger unserer Karte ebenfalls als vegetarische oder vegane Variante an. Unsere Burgerbuns werden ohne jegliche tierische Produkte gebacken. Als Fleischalternative bekommt ihr ein herzhaftes, selbstgemachtes Dinkel-Pinto-Bean Patty auf eure Burgerbrötchen.

STARTERS, SNACKS & SALATE

GEGRILLTER MAISKOLBEN.....3,50€

mit Butter, Meersalz und Schnittlauch

POMMES FRITTES.....4,00€

mit Ketchup oder Mayo³

KLOß-MIT-SOB WEDGES.....4,20€

frittierte Klob-Ecken mit Rinderbraten-Biersauce

MEATBALL SLIDERS.....4,20€

zwei getoastete Ciabattascheiben mit selbstgemachten Meatballs, würziger Marinara-Sauce, Kopfsalat, Basilikum und geraspeltem Grana Padano

SÜBKARTOFFEL-FRITTEN.....4,60€

mit einem Dip nach Wahl

GEGRILLTE WASSERMELONE.....4,90€

mit Feta, Avocado, frischer Minze und Balsamico-Creme

PESTO SÜBKARTOFFEL-FRITTEN.....5,20€

wahlweise mit Pesto alla Genovese oder Pesto Rosso

HAUSGEMACHTE DIPS

UNSERE DIPS FÜR POMMES FRITTES ODER SÜBKARTOFFEL-FRITTEN FINDET IHR AUF DER NÄCHSTEN SEITE UNTER "SIDES & DIPS".



FRANZÖSISCHER CHICORÉE - APFELSALAT.....8,90€

mit kandierten Honig-Walnüssen, Roquefort, Apfel, Chicorée und Walnussdressing. Dazu geröstetes Ciabatta.

ROTE BETE CARPACCIO.....9,90€

mit Rucola, Avocado, roten Zwiebeln, kandierten Ahorn-Walnüssen, frischen Waldbeeren und Balsamico Dressing. Serviert mit geröstetem Ciabatta.

CALIFORNIA CAESAR SALAD^{2,3,4,6}.....11,90€

Römersalat mit gegrillter Pute, Avocado, Bio-Ei, geraspeltem Parmesan, Cherry Tomaten, roten Zwiebeln und Rotwein-Olivenöl Vinaigrette. Dazu geröstetes Ciabatta.

THE ART OF BURGER

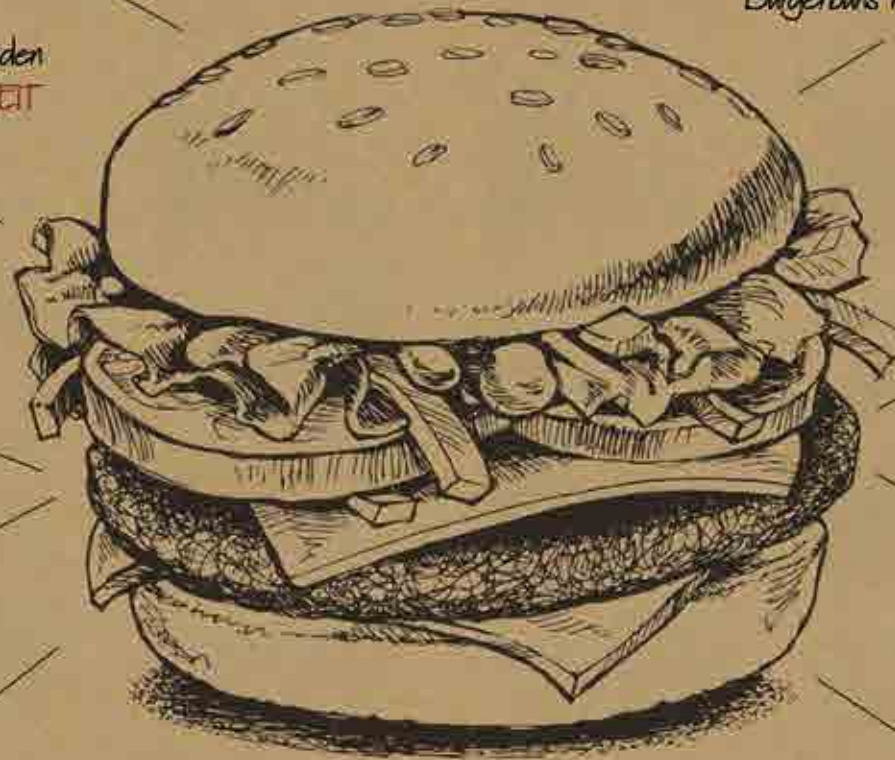
Unsere **BURGERBUNS** sind **VEGAN**

Alle unsere **BURGERZUTATEN** schneiden wir Tag für Tag in **ECHTER HANDARBEIT**

Für unsere Burgerpatties verwenden wir **180 GRAMM RINDERHACK** aus Hackrippe und Schulter

Für einen optimal saftigen **GESCHMACK** empfehlen wir euch ein **MEDIUM** gegrilltes Burgerpatty

Jede **BURGERSAUCE** ist **SELBSTGEMACHT** und wird mit frischen Produkten zubereitet



Die Bamberger **BACKEREI SEEL** backt unsere Burgerbuns nach **EIGENER REZEPTUR** täglich frisch

Als **FLEISCHALTERNATIVE** bieten wir euch ein selbstgemachtes **DINKEL-PINTO-BEAN-PATTY** an

Das Rindfleisch für unsere **BURGERPATTIES** liefert die Bamberger **METZGEREI KALB** jeden Tag frisch an.

Beim **OPEN FACE BURGER** richten wir das Patty nur auf dem unteren Burgerbun an. Wir verzichten auf den "Deckel".

BURGER

MIT 180 GRAMM RINDERHACK PATTY OD. VEGANEM DINKEL-PINTO-BEAN-PATTY

OLD FASHIONED BURGER.....7,90€

Der Klassiker unter den Burgern schlechthin. Was braucht es mehr als Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Tomaten, Dillgurken, Ketchup und mittelscharfen Senf? Korrekt! Wer möchte, pimpt seinen Old Fashioned Burger mit Käse und allerlei Extras.

KÄSE-EMPFEHLUNG UND EXTRAS: Alles ist erlaubt!
Die Bierothek® empfiehlt dazu **PALE ALE**

BOURBON BBQ BURGER.....8,90€

U.S.A! U.S.A! Heimat des Bourbons, des Barbecues und natürlich des Burgers. Ein uramerikanischer Traum mit frischem Coleslaw, rauchiger Bourbon-BBQ-Sauce und Dillgurken.

KÄSE-EMPFEHLUNG: Gorgonzola, Irish Cheddar
EXTRAS: Bacon, Jalapeños, Bio-Spiegelei,
Die Bierothek® empfiehlt dazu **PORTER/STOUT**

RED RED ROOTS BURGER..... 10,30€

Back to the roots, unschlagbare und kontrastreiche Aromenkombination aus erdiger roter Bete und fruchtiger Himbeermarmelade. Kopfsalat, gegrillter Zwiebel und fein geschnittener Tri Color Paprika.

KÄSE-EMPFEHLUNG: Ziegenkäse
EXTRAS: Avocado, Bacon
Die Bierothek® empfiehlt dazu **PORTER/STOUT**

VEGGIE & VEGAN

HALLOUMI BURGER³.....8,50€

VEGGIE Karma strikes back! Deshalb gibt's auf diesem Burger nur Käse, davon aber mächtig viel: vier Scheiben frittiertes Halloumi, Eisberg- und Kopfsalat, Jalapeños, rote Zwiebeln, Salatgurken, Tomaten, Mayo und unser selbstgemachtes Ketchup.

EXTRAS: Avocado, karamellierte Zwiebeln
Die Bierothek® empfiehlt dazu **INDIA PALE ALE**

VEGAN WEST COAST BEANER BURGER...8,50€

VEGAN West Coast LA. Beaner Burger all day: würziges Bohnenmuß und frittiertes Tempeh als heizhafte Grundlage. Unsere original West-Coast Vegancise, Tomaten und knackiger Kopfsalat machen den Burger schön frisch!

EXTRAS: Jalapeños, Räuchertofu
Die Bierothek® empfiehlt dazu **INDIA PALE ALE**

ITALIAN MEATBALL HERO.....8,90€

Mamma Italia könnte es nicht besser machen: handgerollte Rindfleischbällchen mit würziger Marinara-Sauce und frischen Kräutern im Sandwichbrot. Dazu knackiger Rucola, Mozzarella und geraspelter Grana Padano.

EXTRAS: Jalapeños, Bacon
Die Bierothek® empfiehlt dazu **BARLEY WINE**

JAMMIN' MANGO BURGER..... 10,90€

Ain't no rules, ain't no vow, we can do it anyhow. Ganz unkonventionell belegen wir euch den Burger mit fruchtiger Chunky Mango Jam, Cheddar, Kopfsalat, gegrillter Zwiebel und selbstgemachtem Ketchup...we are jammin' and we hope you like jammin' too!

EXTRAS: Bacon, Jalapeños
Die Bierothek® empfiehlt dazu **INDIA PALE ALE**

CUBANO SMASH BURGER^{2,3,4,5,6}.....9,50€

LEICHT SCHARF Ursprünglich ein Lunch kubanischer Arbeiter. Wir servieren euch den Burger stilecht in Sandwichform und mit flachem Patty. Dazu Chili-Schweinebauch, Emmentaler, Knoblauchgurken, Zwiebeln, Kopfsalat, Mayo und mittelscharfer Senf.

EXTRAS: Avocado, Jalapeños
Die Bierothek® empfiehlt dazu **BAVARIAN ALE**

PESTO PUTEN BURGER..... 11,30€

PUTENBRUST Sonne satt, Pesto pur. Ein leichter Burger mit gegrillter Putenbrust im luftigen Panino wahlweise mit Pesto Genovese oder Pesto Rosso. Dazu gibt's Mozzarella, Cherry Tomaten, roten Zwiebeln und frischen Rucola.

EXTRAS: Avocado, gegrillte Zwiebel, Jalapeños
Die Bierothek® empfiehlt dazu **WEIZEN IPA**

EXTRAS, SIDES & DIPS

SOUTHERN CALI BURGER..... 11,30€

PIKANT: Ein erfrischender Burger aus dem Golden State mit mexikanischen Wurzeln: frische Guacamole, Irish Cheddar, knuspriger Bacon, Tomaten, Kopfsalat, rote Zwiebeln, Alfalfa-Sprossen und unsere pikante Chipotle Mayo.

EXTRAS: Jalapeños

Die Bierothek* empfiehlt dazu **INDIA PALE ALE**

ZAPFHAHN BURGER..... 12,90€

OPEN FACE: Bombastisch: Rindfleischpatty getoppt mit Schwarzbier-Dijon-Senf, karamellisierten Zwiebeln, Bourbon-Egerlingen-Paté, Rucola, Kopfsalat, Tomaten, Bacon, Bio-Spiegelei und Alfalfa-Sprossen.

KÄSE-EMPFEHLUNG: Ein Käse eurer Wahl ist gratis!

EXTRAS: Avocado, Jalapeños

Die Bierothek* empfiehlt dazu **BELGISCHES BIER**



MEDIUM RARE: Gut gebräunt von außen. Noch blutig im Inneren.

MEDIUM: Roter, saftiger Fleischkern und dunkle Kruste. Unsere Empfehlung.

MEDIUM WELL: Fast durchgebratenes Fleisch. Kräftig im Biss.

WELL DONE: Komplett durchgebratenes Fleisch. Braune Farbe auch im Inneren.

BULK IT UP!

[1] WÄHLE DEINEN KÄSE

Emmentaler	+ 1,00€
Gorgonzola	+ 1,00€
Ziegenkäse	+ 1,50€
Irish Cheddar	+ 1,50€

[2] WÄHLE DEINE EXTRAS

Jalapeños	+ 0,50€
gegrillte Zwiebel	+ 0,50€
Bacon	+ 1,00€
Bio-Spiegelei	+ 1,50€
karamellierte Zwiebel	+ 1,50€
Räuchertofu	+ 1,50€
Avocado	+ 2,00€
Bourbon-Egerlinge-Paté	+ 2,00€
Extra-Burgerpatty	+ 4,00€

SIDES & DIPS

[3] WÄHLE DEINE BEILAGE

Süßkartoffel-Fritten	+ 2,50€
Pommes Frites	+ 2,00€
Cole Slaw	+ 2,00€
Mix-Salat	+ 2,00€

[4] WÄHLE DEINEN DIP

Ketchup	+ 0,00€
Mayonaise	+ 0,00€
Chipotle Mayo	+ 0,50€
Senf-Kümmel-Honig BBQ	+ 1,00€
Bourbon BBQ	+ 1,00€
Selbstgemachtes Ketchup	+ 1,00€
Aioli	+ 1,00€
Chipotle Honig Aioli	+ 1,50€

[5] ODER DEIN DRESSING

Ranch Dressing	+ 0,00€
Balsamico Dressing	+ 0,00€
Estragon-Honig-Senf	+ 0,00€

FÜR KIDS

BIS 12 JAHRE

POMMES FRITTES.....2,90€

mit Ketchup oder Mayo³

GEGRILLTER MAISKOLBEN.....3,50€

mit Butter, Meersalz und Schnittlauch

FRITTIERTE PUTENBRUSTSTREIFEN.....4,50€

mit Pommes Frites oder Mix-Salat

EIN PAAR BRATWÜRSTE^{2,4,6}.....4,50€

mit Pommes Frites oder Mix-Salat

MINI BURGER³.....4,90€

mit 80 Gramm Rinderhack-Patty, Tomaten, Kopfsalat, Mayo, Ketchup.
Dazu Pommes Frites oder ein Mix-Salat

DESSERTS

Desserts

&

Kaffee

BLACK & WHITE BROWNIE.....3,60€

mit Espresso-Mascarpone und frischen Blau- und Brombeeren.

NEW YORK CHEESE CAKE.....4,00€

mit selbstgemachter roter Grütze und frischen Waldbeeren.

TASSE KAFFEE.....2,20€

GROBE TASSE KAFFEE.....3,20€

CAPUCCINO.....2,60€

MILCHKAFFEE.....2,80€

LATTE MACCHIATO.....3,00€

ESPRESSO.....2,00€

DOPPELTER ESPRESSO.....2,30€

TASSE TEE.....1,90€

HEIßE SCHOKOLADE.....2,60€

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

CLUB MATE ⁹ 0,33L.....	2,60€
ZITRONENLIMONADE ¹ 0,4L.....	2,60€
COCA-COLA ^{1,9} 0,33L.....	2,80€
COCA-COLA LIGHT ^{1,8,9} 0,33L.....	2,80€
COCA-COLA LIFE ^{1,8,9} 0,33L.....	2,80€
FANTA ³ 0,33L.....	2,80€
SPEZI ORIGINAL ^{1,9} 0,5L.....	2,80€
FRITZ KOLA ^{1,9} 0,33L.....	3,00€
FRITZ ZITRONENLIMONADE ¹ 0,33L.....	3,00€
THOMAS HENRY TONIC WATER ^{3,7} 0,2L.....	3,00€
THOMAS HENRY GINGER ALE ¹ 0,2L.....	3,00€
THOMAS HENRY SPICY GINGER ⁶ 0,2L.....	3,00€

WASSER, SÄFTE & SCHORLEN



APOLLINARIS SELECTION 0,25L/0,75L.....	2,10/5,40€
APOLLINARIS VIO 0,25L/0,75L.....	2,10/5,40€
TAFELWASSER 0,4L.....	2,50€



GRANINI KIRSCHSAFT 0,2L/0,4L.....	2,20/3,70€
GRANINI APFELSAFT 0,2L/0,4L.....	2,20/3,70€
GRANINI ORANGENSAFT 0,2L/0,4L.....	2,20/3,70€
GRANINI MARACUJASAFT 0,2L/0,4L.....	2,20/3,70€
GRANINI RHABARBERSAFT 0,2L/0,4L.....	2,20/3,70€
GRANINI JOHANNISBEEERNEKTAR 0,2L/0,4L.....	2,20/3,70€
TRAUBENSAFT 0,2L/0,4L.....	2,20/3,70€
SAFTSCHORLE 0,2L/0,4L.....	1,90/3,30€



WEINE

Rotweine

DOMINA (0,2L) 5,80€

FRANKEN 2014 Weiche Tannine geben dem extraktreichen und würzigen Wein vom Weingut Max Müller Struktur und Länge. Trocken.

FLASCHENPREIS: 25,00€ (1L)

BIFERNO DOC RISERVA (0,2L) 6,20€

ITALIEN 2010 Ein Wein mit feinen Früchten und gefälliger Art aus der Region Molise. Angenehme Reife am Gaumen.

FLASCHENPREIS: 19,00€ (0,7L)

VINA PAQUITA (0,2L) 5,80€

SPANIEN 2013 Dunkle Waldfrüchte dominieren das Aroma des Weins aus dem Anbaugebiet Cariñena. Gut eingebundene Tanninstruktur.

FLASCHENPREIS: 17,00€ (1L)

ausgewählt und verkostet vom Bamberger Weinhaus

Heinrich & Heinrich

Weißweine

HAUSWEIN (0,2L) 3,50€

FRANKEN 2014 Sommerhäuser Riesling vom Weingut Wagner. Trocken.

SILVANER (0,2L) 4,50€

FRANKEN 2014 Ein Silvaner vom Weingut Zehnt Luckert - einem der besten Weingüter Frankens. Mineralisch fruchtig. Trocken.

FLASCHENPREIS: 20,00€ (1L)

WEIßBURGUNDER (0,2L) 6,90€

PFALZ 2014 Ein komplexer und harmonischer Wein vom Weingut Diehl mit fruchtigem Charakter und würzigen Aromen. Trocken.

FLASCHENPREIS: 21,00€ (0,7L)

TOURAINÉ SAUVIGNON (0,2L) 6,50€

FRANKREICH 2014 Ein fruchtiger Wein aus der Region Bellevue (Loire) mit großer Fülle und guter Länge. Halbtrocken. Ein idealer Aperitif.

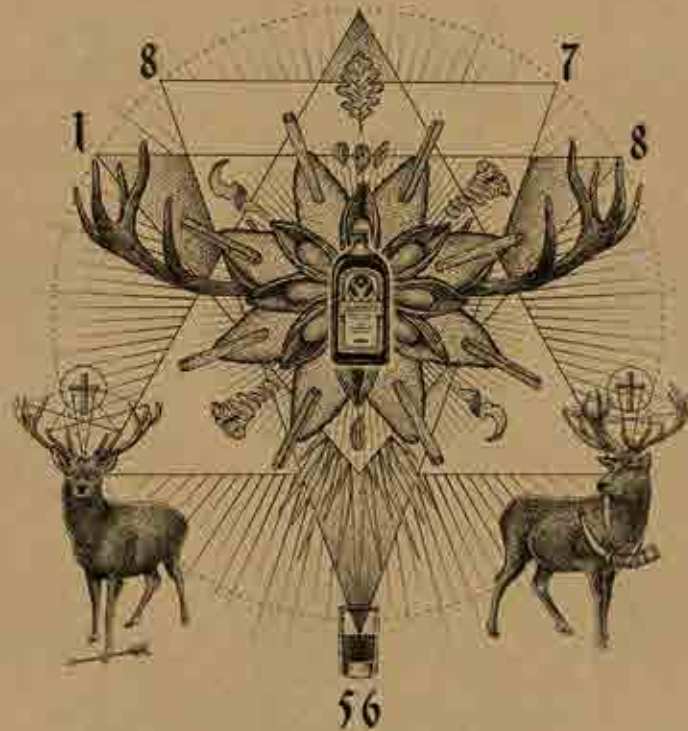
FLASCHENPREIS: 19,00€ (0,7L)

WEIßWEINSCHORLE (0,2L/0,4L) 2,60/4,30€

mit fränkischem Riesling

LEBENSWASSER

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX **Jägermeister** XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



Das ist des Jägers Ehrenschild,
daß er beschützt und hegt sein Wild,
waidmännisch jagt, wie sich's gehört,
den Schöpfer im Geschöpfe ehrt!

BRÄNDE, GEISTE & LIKÖRE

aus der Edelbrennerei am Kreuzberg, Hallertendorf

BOCKBIERBRAND 2CL/4CL.....	3,60/6,10€
APRIKOSENBRAND 2CL/4CL.....	3,60/6,10€
MIRABELLENBRAND 2CL/4CL.....	3,20/5,60€
APFEL JONA BRAND 2CL/4CL.....	3,20/5,60€
BIRNE GUTE LUISE BRAND 2CL/4CL.....	3,20/5,60€
OBSTLER 2CL/4CL.....	2,70/4,70€
HIMBEERGEIST 2CL/4CL.....	3,40/5,80€
STACHELBEERGEIST 2CL/4CL.....	3,40/5,80€
BÄRLAUCHGEIST 2CL/4CL.....	3,40/5,80€
NOUGATLIKÖR 2CL/4CL.....	3,20/5,60€
WALDKIRSCHLIKÖR 2CL/4CL.....	3,20/5,60€

SHOTS

JÄGERMEISTER 2CL/4CL.....	2,50/4,50€
HASELNUSS 2CL/4CL.....	2,50/4,50€
SAMBUCA 2CL/4CL.....	2,50/4,50€
PFEFFI 2CL/4CL.....	2,00/3,50€

CRAFTBEER

CRAFTBEER



SIERRA NEVADA TORPEDO EXTRA IPA (0,35L)7,50€

Ein wahrer Hopfentorpedo aus Kalifornien. Sehr starke Bitternoten & tropische Fruchtaromen. Ein Bier für echte Hop-Heads.

Bierstil: **INDIA PALE ALE** / 7,2 Vol.% / **IBU: 65** / Herkunft: USA

CREW REPUBLIC DRUNKEN SAILOR (0,33L)5,50€

Ein hopfenbetontes, mildes und fruchtiges Ale aus München mit floralen Noten. Das perfekte Bier um die Welt der IPAs zu erkunden.

Bierstil: **INDIA PALE ALE** / 6,4 Vol.% / **IBU: 68** / Herkunft: BRD

MAISEL & FRIENDS PALE ALE (0,33L)3,40€

Mittelstarke Hopfennoten, leichte Honigsüße und ausgeprägte Zitrusaromen machen das Bayreuther Bier zum idealen Pale Ale für Einsteiger.

Bierstil: **PALE ALE** / 5,2 Vol.% / **IBU: 32** / Herkunft: BRD

MAISEL & FRIENDS CITRILLA (0,33L)3,40€

Zitrus- und Bananennoten dominieren Aroma und Geschmack des nur leicht hopfigen Weizenbiers. Ein herrlich erfrischendes Sommerbier.

Bierstil: **WEIZEN INDIA PALE ALE** / 6,0 Vol.% / **IBU: 37** / Herkunft: BRD

ROCHEFORT TRAPPISTE 10 (0,33L)7,50€

Karamell- und Toffeenoten sowie kräftige Malzaromen. Belgische Hefe sorgt bei dem von Mönchen gebrauten Bier für ein cremiges Mundgefühl.

Bierstil: **QUADRUPEL** / 11,3 Vol.% / **IBU: K.A.** / Herkunft: Belgien

CREW REPUBLIC X 2.2 (0,33L)6,50€

Kräftiger Malz & dunkle Früchte. Die geringe Karbonisierung und ein ordentlicher Alkoholanstritt verdeutlichen die geschmackliche Nähe zum Wein.

Bierstil: **BARLEY WINE** / 9,1 Vol.% / **IBU: 60** / Herkunft: BRD

RIEDENBURGER DOLDEN DARK (0,33L)4,90€

Deutliche Röstmalzaromen, Kaffee- & Bitterschokoladennoten. Ein ausbalanciertes und leicht trinkbares Porter aus dem niederbayerischen Riedenburg.

Bierstil: **PORTER** / 6,9 Vol.% / **IBU: K.A.** / Herkunft: BRD

CREW REPUBLIC ROUNDHOUSE KICK (0,33L)5,90€

Ein kräftiger Rundumtritt in Sachen Röstmalz gepaart mit einer ordentlichen Handkante Hopfen und dunkler Schokolade. Fertig ist das Imperial Stout.

Bierstil: **IMPERIAL STOUT** / 9,2 Vol.% / **IBU: 71** / Herkunft: BRD

MAISEL & FRIENDS BAVARIAN ALE (0,75L)9,50€

Dunkle Beeren und Cassisnoten kombiniert mit trockenem Hopfen. Ein fruchtiger und süttiger Bock für zwei oder mehrere Personen.

Bierstil: **WEIZENBOCK** / 7,1 Vol.% / **IBU: K.A.** / Herkunft: BRD

WEIHENSTEPHANER INFINIUM (0,75L)35,00€

Vollmundiges Bier mit deftigem Malzcharakter und fruchtiger Süße. Französische Sekthefe sorgt für spritzige Kohlensäure im Antrunk. Das Edelbier der Boston Beer Company und der bayerischen Brauerei Weihenstephan eignet sich optimal als Aperitif für mehrere Personen.

Bierstil: **CHAMPAGNER-BIER** / 10,00 Vol.% / **IBU: K.A.** / Herkunft: BRD/USA

Unsere **CRAFTBEER-AUSWAHL** wechselt ständig und entsteht in enger Zusammenarbeit mit den Brauern und Biersammlern der **BIEROTHEK®**

**WIR DANKEN UNSEREN PARTNERN
FÜR IHRE UNTERSTÜTZUNG**



ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff; 2 mit Geschmacksverstärker; 3 mit Antioxidationsmittel;
4 mit Konservierungsstoff; 5 mit Verdickungsmittel; 6 mit Stabilisatoren; 7
chininhaltig; 8 mit Süßungsmittel; 9 koffeinhaltig

ALLERGENE

Ein ausführliches Allergenenverzeichnis erhalten ihr auf Nachfrage bei
unserem Servicepersonal.

