

DAS BAMBERGER HAUS



Das Leben ist ein Fest

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft. Entsprechend sollen nicht nur die großen Höhepunkte des Lebens besonders begangen werden. Mit langjähriger Erfahrung, Liebe zum Detail und einem passioniertem Team arbeiten wir täglich daran, jeden einzelnen Besuch bei uns zu einem einzigartigen zu machen.

Denn: das Leben ist ein Fest!

Das spiegelt sich auch in unserem Restaurant wieder. Standesgemäß wird man hier zu Speis und Trank empfangen: Unter Kronleuchtern und Fresko im Ferdinand genießt man noch wie zu Zeiten des Kaisers. Wir interpretieren die Wiener Küche dieser Zeit neu, mit der Leichtigkeit und dem handwerklichem Können von heute!



Kaiserlich - Königliche Hofküche

Sechshundert Jahre Kulturgeschichte, ein Reich von Österreich bis nach Ungarn, vom Bodensee bis zur Adria. Aus allen Winkeln des weitverzweigten Vaterlandes strömten Habsburgs Untertanen in die Residenzstadt, mit wenig Habseligkeiten, den Kopf dafür voll mit Erinnerungen an zuhaus. Was man da kochte und garte, das sollte Eingang finden in die Kessel der Herrschaft und dampfte bald in den Terrinen der Hofküche, fein gewürzt und edelsüß.

Man nehme also 18 Regionalküchen beiderseits der Donau, mische beherzt französische cuisine darunter, lasse es an Wiener Kolorit nicht fehlen, schneide englische, polnische und serbische Zutaten hinein und verfeinere wohl dosiert mit preußischem, schwäbischem und bayerischem Beiwerk. Das Ganze in den bürgerlichen Bratherd und auf Habsburger Tafelsilber angerichtet, fertig ist die Hofküche seiner Majestät.

Wünschen wohl zu speisen!



Vorspeisen

HAUSGEBACKENES BROT · 2,9
Kürbiskernöl | Kresse | Aufstrich

Auf Wunsch mit PARMASCHINKEN (50g./ BERKEL CUT) · 5,5

HERBSTSALAT
klein · 11,9 / groß · 17,9
Veltliner-Dressing | gebratener Kürbis
Grissini | Trauben

Auf Wunsch mit RINDERFILETSTREIFEN oder GARNELEN · 7,5

ROSA KALBSTAFELSPITZ · 19,5
Haus gepickeltes Gemüse | Sauce Tartare | geröstete Erdäpfel

RINDERTATAR · 19,5
gebackenes Hühnerrei | Vogerlsalat | geröstetes Brot

RINDERKRAFTBRÜHE · 9,9
Frittaten | gebackener Leberknödel

KÜRBIS-ORANGEN-CREME-SUPPE · 9,5
Kürbiskerne | Schwarzbrotcroutons

Unsere Klassiker

RINDERTATAR

Das klassische Tatar oder Schabfleisch wird aus rohem Rinderfilet hergestellt. Das Gericht ist nach dem Steppenvolk der Tataren benannt, denen nachgesagt wurde, dass sie rohes Fleisch unter ihren Sätteln mürbe ritten und dann verzehrten. Wie man heute weiß: ein Mythos.

Bekannt wurde es als das vom französischen Maître Auguste Escoffier 1921 kreierte „Beefsteak Tartare“.



BACKHENDL

Das Backhendl war lange bevor das Wiener Schnitzel kulinarische Berühmtheit erlangte, bereits Lieblingsspeise der Wiener. Schon im 18. Jahrhundert, so berichten zeitgenössische Aufzeichnungen, sollen beim legendären „Wilden Mann“ und beim „Papperl“ im Prater köstlich-knusprige Backhendeln die Mägen hungriger Bürger gefüllt und die Gaumen in Verzücken versetzt haben. Im späten 19. Jahrhundert - der Biedermeier-Zeit - erlebt das Backhendl sogar einen derartigen Boom, dass es zum Synonym einer ganzen Epoche, der Backhendlzeit“ wurde.

WIENER SCHNITZEL

Das Wiener Schnitzel ist der Inbegriff der alt-österreichischen Kochkunst, und dessen Zubereitung weist auf frühbürgerlichen Ursprung bis ins 17. Jahrhundert zurück. Ganz entgegen des Märchens um Feldmarschall Radetzky, wonach selbiger diese Intuition aus Norditalien importiert haben soll. Geschnitten wird das Wiener Schnitzel aus der Kalbshende im Schmetterlingschnitt, anschließend wird es mit Bröselmélange paniert und „schwimmend“ in Butterschmalz gebacken, um eine vom Fleisch gelöste, krosse Panade zu erhalten

Hauptgerichte

BAMBERGERHAUS KASKNÖDEL · 19,5
Rahmschwammerl | Röstzwiebeln | Spitzkohlsalat

APFELRISOTTO · 19,3
Radicchio | Haselnüsse

WIENER BACKHENDL · 20,5
*Gebackenes vom Maishendl | Erdäpfel-Vogerlsalat
frittierte Petersilie | Preiselbeeren | Zitrone*

WIENER SCHNITZEL
klein · 19,9 | groß · 28,5
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

GEBRATENER SEETEUFEL · 29,5
Safransauce | Erdäpfel | Zucchini | Birne

KALBSRAHMBRATEN · 25,5
getrüffeltes Kartoffel-Mousseline | Mandel-Brokkoli

1/4 ENTE · 28,5
Entensauce | Kartoffelknödel | Apfelblaukraut

GESCHMORTE OCHSENBACKERL · 28,5
Rotweinsauce | Kartoffelmousseline | saisonales Gemüse

ZWIEBELROSTBRATEN · 30,5
Zwiebelsauce | geröstete Erdäpfel | Röstzwiebeln

Unsere Klassiker

KAISERSCHMARRN

Zuviele Legenden und Gerüchte ranken sich um den berühmten Schmarrn, als dass man sich auf eines festlegen könne.

Besonders amüsant aber ist die Legende vom Hofkoch, dem bei der Zubereitung von Palatschinken der Teig zu dick geraten und gerissen war. Worauf die Kaiserin Sissi nicht sehr erfreut reagierte, der Kaiser jedoch die Situation mit folgenden Worten rettete: „Na, geb er mir halt den Schmarrn, den unser Leopold da wieder zamkocht hat!“



MARILLENKNÖDEL

Die süßen Knödel gehören bis heute zu den berühmtesten Nachspeisen der österreichischen Küche. Als die legendäre Heimat dieser Knödel wird Böhmen, das früher zu Österreich gehörte, angesehen, von wo die unzähligen böhmischen Köchinnen das Rezept für die „Glückskugeln“ in die Wiener Haushalte brachten. Die süßen Knödel werden vor allem mit Marillen gefüllt und nach dem Kochen in einer Mischung aus Butter und Bröseln gewälzt. Um dem Obst seine Säure zu nehmen, wird der Kern jeweils durch ein Stück Würfelzucker ersetzt. Solcher Art sind die süßen Köstlichkeiten ein zwar deftiger, aber geschmacklich hinreißender Höhepunkt der österreichischen Genusswelt.

Nachspeisen

SÜSSER STEIRER · 8,5

*Drei Kugeln Vanille-Eis | Kürbiskernkrokant
Kürbiskernöl | Schlagobers*

CRÈME BRÛLÉE · 12,5

VON GEBRANNTEN MANDELN

Beerensorbet

WACHAUER MARILLENKNÖDEL · 12,5

*Marillenröster | Vanille-Eis
(Zubereitungszeit: 20 Minuten)*

KAISERSCHMARRN

klein 11,5 / groß 17,5

*Apfelkompott | Powidl | Rosinen | Mandeln
(Zubereitungszeit: 30 Minuten)*

KÄSETELLER · 12,5

Feigensenf | Trauben

von der Naturkäserei Tegernseer Land

Spritzer

Auch beim Spritz gibt es eine Verbindung zur Geschichte des Bamberger Hauses. Oftmals wurden die 20er und 30er Jahre des letzten Jahrhunderts als Ursprung datiert, jedoch soll der Spritz schon um 1800 entstanden sein. Soldaten aus der österreichisch-ungarischen Doppelmonarchie, die zu dieser Zeit das Veneto besetzten, fanden die italienischen Weine zu stark und spritzten sie mit Wasser (Spritzer). Gemäß ihrer Region nennen die Bewohner des Veneto diesen bis heute auch gerne Veneziano. Der Spritz wurde im Laufe der Zeit weiterentwickelt, indem unter anderem stilles Wasser durch Sodawasser ersetzt wurde. Hierzulande wird er oft mit Orange serviert, hingegen in Mailand, dem Sitz von Campari-Aperol, findet man darin oft eine Olive. Laut den Bewohnern Mailands (Milanesi) gibt die salzige Olive dem Drink die perfekte Balance zum süßen Aperol.



Spritz Getränke

APEROL^{14,9} · 8,5

Prosecco | Soda | Scheibe Orange

CAMPARI^{14,9} · 8,5

Prosecco | Soda | Scheibe Orange

WEINSCHORLE⁹ · 7,0

Hauswein | Soda

ROSMARIN^{14,9} · 9,5

*Hausgemachter Rosmarinsirup | Prosecco
Tonic Water | Orangenzeste | frischer Rosmarin
(gerne auch alkoholfrei)*

BIRNE-INGWER^{14,9} · 9,5

*Birne-Ingwer Fruchtsirup | Prosecco |
Soda | Minze
(Gerne auch Alkoholfrei)*

HUGO^{14,9} · 8,5

*Holundersirup | Prosecco | Soda | Limette | Minze
(gerne auch alkoholfrei)*

LIMONCELLO^{14,9} · 8,5

Zitronenlikör | Prosecco | Soda | Scheibe Zitrone | Minze

LILLET WHITE PEACH^{14,9} · 8,5

Lillet Rosé | Schweppes White Peach | Pfirsichspalte

Die Augustiner-Biere

AUGUSTINER HELL

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.

EDELSTOFF

Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut. Das Spitzenerzeugnis altbayrischer Braukunst. Ein Hochgenuss für jeden Bierkenner.



ALKOHOLFREI HELL

Untypisch für ein Alkoholfreies, aber typisch Augustiner! Geboren aus beliebten Lagerbier Hell ist das Augustiner Alkoholfrei Hell frisch im Geruch and spritzig im Antrunk. Dank der ausgeklügelten Kombination aus traditioneller Verfahrensweise und modernster Anlagentechnik hat das alkoholfreie Augustiner Bier ein feines Malzaroma und eine dezente, blumige Hopfennote.



WEISSBIER

Das bernsteinfarbene Hefeweißbier, nach altbewährten Verfahren aus sorgfältig ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife in den Brauereigewölben gelagert und sorgsam gepflegt, erhält dieses Bier seine Frische und den feinwürzigen Geschmack.

PILS

Das schaumgekrönte, spritzige Bier mit der feinen Hopfennote nach der unvergleichliche Pilsener Brauart, nur mit feinstem Malz und edelstem Aromahopfen hergestellt.

DUNKEL

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuß.

DAS BAMBERGER HAUS

Bierspezialitäten

AUGUSTINER

Augustiner Lagerbier Hell ^{5,6,7,8}	0,3 l / 3,4
	0,5 l / 4,5
Augustiner Radler ^{5,6,7,8}	0,5 l / 4,5
Augustiner Edelstoff ^{5,6,7,8}	0,5 l / 4,7
Augustiner Dunkel ^{5,6,7,8}	0,5 l / 4,7
Augustiner Weißbier ^{5,6,7,8}	0,5 l / 4,8
Augustiner Pils ^{5,6,7,8}	0,3 l / 3,5
Alkoholfrei Hell ^{5,6,7,8}	0,5 l / 4,5

KÖNIG LUDWIG

Weißbier alkoholfrei ^{5,6,7,8}	0,5 l / 4,8
Weißbier Dunkel ^{5,6,7,8}	0,5 l / 4,8
Weißbier Leicht ^{5,6,7,8}	0,5 l / 4,8

Alkoholfrei

WASSER

Adelholzener Classic / Naturell	
0,25 l / 3,2 · 0,75 l / 7,2	
Tafelwasser	0,4 l / 4,2
Soda Zitrone	0,4 l / 4,4

SCHORLEN

Apfel, Orange, Rhabarber,	
Maracuja, Mango, Johannisbeer	
0,2 l / 2,8 · 0,4 l / 4,9	

LIMONADEN

Almdudler	0,35 l / 3,8
Zitronenlimonade	0,4 l / 4,4
Cola-Mix ^{1,2,4}	0,4 l / 4,4
Coca-Cola ^{1,2,4}	0,33 l / 3,8
Fanta ^{1,4}	0,33 l / 3,8
Tonic Water ^{3,4}	0,33 l / 3,8

Heißgetränke

KAFFEEHAUS

Kleiner Schwarzer (Espresso) ²	2,3
Großer Schwarzer (Doppio) ²	4,2
Kleiner Brauner (Espresso macchiato) ²	2,6
Großer Brauner (Doppio macchiato) ²	4,6
Verlängerter Schwarzer (Kaffee) ²	3,9
Wiener Mélange (Milchkaffee) ²	4,5
Kaffee verkehrt (Latte macchiato) ²	4,5
Cappuccino ²	3,8
Heiße Schokolade ²	4,2
Tee ²	3,9

Fruity Camomile | Refreshing Mint | Bergkräuter |
Morgentau | Rosy Rose Hip | Darjeeling |
Green Dragon | Ajurveda Herbs & Ginger
Wellnes Kräuter

DIGESTIFS | LONGDRINKS

Unser Servicepersonal berät Sie gern. Wir arbeiten ausschließlich
mit regionalen Partnern zusammen, die sie auf unserer Homepage finden.

1 Farbstoff, 2 Koffein, 3 Chinin, 4 Süßungsmittel, 5 Gerstenmalz, 6 Weizenmalz, 7 Hopfen, 8 Hefe, 9 Sulfite
Bei Allergien und Unverträglichkeiten steht Ihnen unsere Allergene-Speisekarte zur Verfügung
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

DAS
BAMBERGER
HAUS

Unsere Öffnungszeiten

RESTAURANT

Dienstag - Freitag 17.00 - 0.00 Uhr
Wochenende & Feiertag: 12.00 - 16.00 & 17.00 - 0.00 Uhr

SALETTL

(Kaffee & Kuchen)
Sonntag & Feiertag ab 12 Uhr



FOLGEN SIE UNS

Sie möchten immer auf dem Laufenden bleiben? Folgen Sie dem Bamberger Haus auf Facebook und Instagram und erhalten Sie Infos über kommende Veranstaltungen und aktuelle Angebote!



Bambergerhaus

FEIERN SIE BEI UNS

Wir planen mit Ihnen oder komplett für Sie sowohl private als auch geschäftliche Zusammenkünfte, ob unter freiem Himmel oder im festlichen Saal. Lassen Sie sich von uns beraten und begleiten!

Eventabteilung:

089 322128213

event@bambergerhaus.de