

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 Baukommission 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.