
MITTAGS-TIPP VON 24.9. – 28.9.2018
(bis 14.30 Uhr)

Montag

Austernpilze gebacken mit Remouladensauce auf bunten Salaten	6,90
Mexikanische Hackfleischbällchen in pikanter Paprikasauce mit Reis und gemischtem Salat	7,90

Mittwoch

Bayrische Pizza geröstete Semmelknödel in Ei mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	6,90
Zarte Ochsenbrust mit frischen Kren auf Boullion-Kartoffeln	7,90

Donnerstag

Trofie italienische Nudeln in Sahnesauce mit Blumenkohl und Walnüssen	6,90
Rindersaftgoulasch mit Gemüsestreifen und Semmelknödel	7,90

Freitag

3 Stk. Hausgemachte Reiberdatschi mit Apfelmus	6,90
Seelachsfilet gedünstet in Rieslingssauce mit basmati-Gemüsereis	7,90

.....
MITTWOCH 26.9.2018

Suppen und Vorspeisen

klein/groß

Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle	3,80/6,10
Süßkartoffel-Mörensuppe mit Creme fraiche und Croutons	3,80/6,10
Kleiner Vorspeisensalat mit Croutons und Walnüssen	4,80

.....

Vegetarisch, Salat und Bistro

Ravioli Peperonata mit Paprika-Ricottafüllung in pikanter Sahnesauce mit frischem Parmesan	9,90
Frische Reherl (<i>Pfifferlinge</i>) im Rahm mit Semmelknödel	10,90

.....

Fisch

Matjesfilet auf Sauerrahm-Apfelsauce mit Zwiebeln und Salzkartoffeln	10,90
Fränkisches Karpfenfilet mit Remouladensauce und hausgemachten Kartoffel-Endiviensalat	11,90
See-Saiblingsfilet gebraten in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	15,90

.....

Tages-Schmankerl

Tiroler Bauerngröstl mit Spiegelei und gemischtem Salat	7,90
Altbayerischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut	6,80/9,50
Böfflamott altbayrischer Rinderschmorbraten dazu Semmelknödel und Blaukraut	8,50/11,90
Großmutter's Feuerlendchen vom Schwein auf Paprikarahmsauce mit Peperoni und hausgemachte Spätzle	8,50/11,90
Putenstreifen in Kokos-Currysauce mit Basmati-Reis und zartem Gemüse	11,90
Hochrippensteak vom Grill auf Pfefferrahmsauce mit Rösti und gemischtem Salat	20,90

.....

Dessert

Dampfnudel mit Vanillesauce	4,90
Kleiner Apfelschmarrn mit Vanilleeis und Zimtucker	5,50

SCHMANKERLKARTE

Aus der Suppenkuch'l

Tafelspitzbrühe mit Pfannenkuchen	3,50/5,90
Tafelspitzbrühe mit Leberknödel	3,90/6,20
Tomatencremesuppe mit Croutons	3,80/6,10

Von Grill, Ofen und Topf


Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinelendchen mit Pommes frites und gemischtem Salat	6,90 / 9,90
Hirschgoulasch „Baden Baden“ mit Preiselbeerbirne Semmelknödel und gemischtem Salat	8,80 /12,50
Rahmschnitzel vom Schweinelendchen mit frischen Champignons, hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat	8,80 /12,50
Räuberspieß Schweinefilet am Spieß auf Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und gemischtem Salat	14,50
Zwiebelrostbraten vom Grill von der Allgäuer Rinderhüfte mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	11,50 / 16,50

Steaks Regional aus Bayern

Holzfallersteak vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln Bratkartoffeln und gemischter Salat	12,90
Pfefferhüftsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter mit Pommes frites und zartem Gemüse	21,90

Allergene:

Glutenhaliges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Laktose, Schalenfrüchte
z.B. Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen und Weichtiere
sind prinzipiell in all unseren Speisen enthalten.
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns bitte direkt an.
Wir bedanken uns für Ihr Verständnis

Bargeldlos können Sie gerne mit  bezahlen.

VEGETARISCHES UND SALATE

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Schwäbische Käsespätzle 6,50 / 8,90
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Gemüsepfanderl 6,50 / 8,90
Allerlei frisches Marktgemüse auf Tomatensauce,
mit Käse überbacken

Salate

„Salat Klosterwirt“ 8,90
Bunter Salatteller mit Schinken und Käse, dazu Baguette

„Fitness-Salat“ 10,90
Bunter Salatteller mit Hühnerbruststreifen und Baguette

„Salat Ochsenfetzen“ 11,50
Bunter Salatteller mit Ochsenfetzen und Baguette

„Asien Salat“ 11,50
Salatteller mit Garnelen im Knusperteig, Frühlingsröllchen,
scharfer Dip-Sauce und Baguette

„Griechischer Salat“ 9,90
Bunter Salatteller mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln
dazu Baguette

„Salat Caprese“ 8,90
Bunter Salatteller mit Tomaten, Mozzarella und Peperoni
dazu Baguette

Wir servieren alle Salate wahlweise mit Joghurt- oder Kräuter-Senf-Dressing.

.....

B R O T Z E I T K A R T E

Griebenschmalz mit Brot	3,50
Wiener Würstchen ⁽¹⁾ 2 Paar mit Brot	4,50
„Strammer Max“ ^(7,8,9) mit Brot und Spiegelei, gekochtem Schinken	5,90
„Bayerischer Wurstsalat“ ^(7,8,9) von der Regensburger und Brot	5,90
„Schweizer Wurstsalat“ ^(7,8,9) von der Regensburger mit Käse und Brot	6,50
Leberkäse abgebräunt ⁽¹⁾ mit Spiegelei und Bratkartoffeln	6,90
Schweinsbratwürstel ⁽¹⁾ (2 Paar) auf Sauerkraut mit Brot	6,90
Kalter Krusten-Braten auf m Brettl Kalter Schweinebraten mit Bergsteigerbrot und Butter	6,90
Käsebrettl verschieden Käsesorten mit Bergsteigerbrot und Butter	8,90
Brotzeit Bauernspeck auf m Brettl Bauerngeräuchertes mit Bergsteigerbrot und Butter	7,90
Gemischtes Brotzeit-Brettl Bauerngeräuchertes, Krustenbraten, Griebenschmalz und Käse , dazu Bergsteigerbrot und Butter	7,90

Preise in Euro

*mit Zusatzstoffen:

(1) Phosphat (2) Farbstoff (3) chininhaltig (4) gewachst (Früchte) (5) geschwärzt (Oliven) (6) Süßungsmittel
(7) konserviert (8) Antioxidationsmittel (9) Geschmacksverstärker (10) geschwefelt

Wir sind bemüht, den Einsatz von Lebensmitteln mit Zusatzstoffen im Mindestmaß zu beschränken.