
MITTAGS-TIPP VON 11.12. – 15.12.2017
(bis 14.30 Uhr)

Montag

Südtiroler Kaspressknödel gebacken auf Bayrisch Kraut	6,90
Zarte Ochsenbrust mit frischem Kren und Kartoffel-Endiviensalat	7,50

Mittwoch

Schinkennudeln in Ei mit gemischtem Salat	6,90
Schaschlik in pikanter Paprika-Currysauce mit Pommes frites	7,50

Donnerstag

Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung dazu Gemüse-Bolognese und frischen Parmesan	6,90
Hacksteak im Pfefferrahm mit Kartoffelpüree	7,50

Freitag

Hausgemachte Reiberdatschi mit Apfelmus	6,90
Schollenfilet gebacken mit Remouladensauce und Kartoffel-Endiviensalat	7,90



.....
FREITAG 15.12.2017

Suppen und Vorspeisen

klein/groß

Tafelspitzbrühe mit Spinat-Bratstrudel	3,50/5,90
Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croutons	3,50/5,90
Kleiner Vorspeisensalat mit Croutons und Walnüssen	4,50

.....

Vegetarisch, Salat und Bistro

Bandnudeln mit Blumenkohl und Walnüssen in Sahnesauce mit frischem Parmesan	9,90
Kürbisnudeltascherl in Petersiliensauce mit frischem Parmesan	10,90

.....

Fisch

See-Hechtfilet gebraten auf Kokos-Currysauce mit Basmati-Reis und zartem Gemüse	14,90
Lachssteak gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	14,90

.....

Gerichte von Pfanne, Grill und Ofen

Altbayerischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut	6,80/9,50
Niedrigtemperaturgegartes Bürgermeisterstück vom bayrischen Weiderind mit Semmelknödel und Gemüse	8,50/11,90
Gansbrustbraten ausgelöst Kartoffelknödel und Blaukraut	13,90
Pfefferlendchen Schweinelendchen auf Pfefferrahmsauce mit krossen Bacon und hausgemachten Spätzle	8,50/11,90
Münchner Schnitzel vom Kalb in pikanter Panade mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	10,20/14,50
Hirschkalbsstreifen im Waldpilzrahm mit Preiselbeerbirne hausgemachte Nuss-Spätzle und Speck-Rosenkohl	14,90
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter mit Rösti und gemischtem Salat	21,50

.....

Dessert

Birnenstrudel mit hausgemachten Kürbiskern-Parfait	4,90
Dampfnudel mit Vanillesauce	4,90

SCHMANKERLKARTE

Aus der Suppenkuch'l

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

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	10,90 / 15,50


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	19,90

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.