

---

**MITTAGS-TIPP VON 19.3. – 23.3.2018**  
(bis 14.30 Uhr)

## Montag

**Bayrische Pizza** geröstete Semmelknödel in Ei  
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat 6,90

**Rahmgoulasch** „Försterin Art“ mit Preiselbeeren  
und Tagliatelle 7,90

---

## Mittwoch

**Blumenkohl und Broccoli** mit Sauce Mornay  
und Salzkartoffeln 6,90

**Tiroler Bauerngröstl** mit Spiegelei  
und gemischtem Salat 7,90

---

## Donnerstag

**Hausgemachte Spinat-Käsespätzle** mit Röstzwiebeln  
und gemischtem Salat 6,90

**Hacksteak „Robert“** in Senf-Zwiebelsauce  
mit hausgemachtem Kartoffelpüree 7,90

---

## Freitag

**Gegrillter Halloumi**  
auf mediterranen Gemüse 6,90

**Schollenfilet gebacken** mit Remouladensauce  
und Kartoffel-Endiviensalat 7,90

.....

M O N T A G 1 9 . 3 . 2 0 1 8

## Suppen und Vorspeisen

klein/groß

Festtagssuppe mit Leberspätzle	3,50/5,90
Südtiroler Maronencremesuppe mit Speck und Croutons	3,50/5,90
Kleiner Vorspeisensalat mit Croutons und Walnüssen	4,50

.....

## Vegetarisch, Salat und Bistro

Tagliatelle mit Zucchini und Kirschtomaten dazu frischer Parmesan	8,90
Süßkartoffel-Gemüse in Kokos-Currysauce mit Basmati-Reis	9,90

.....

## Fisch

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ auf Sauerrahm-Apfelsauce mit Zwiebeln und Salzkartoffeln	10,90
Edelfischstreifen im Paprikarahm mit Basmati-Reis und Zartem Gemüse	14,90

.....

## Gerichte von Pfanne, Grill und Ofen

Altbayerischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut	6,80/9,50
Böflamott altbayrischer Rinderschmorbraten mit Semmelknödel und Blaukraut	8,50/11,90
Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons im Rahm dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	8,90/12,50
Hirschkalbsbraten „Baden Baden“ mit Preiselbeerbirne Serviettenknödel und Rosenkohl	13,90
Pfefferlendchen Schweinelendchen vom Grill 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
Flank Steak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Sour Crem, dazu gemischter Salat	19,90

.....

## Dessert

Dampfnudel mit Vanillesauce	4,90
Weißes Mousse au Chocolate mit frischen Früchten	4,90

---

## SCHMANKERLKARTE

---

### Aus der Suppenkuch'l

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

---

### Von Grill, Ofen und Topf

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schweinelendchen mit Pommes frites und gemischtem Salat	6,90 / 9,90
<b>Hirschgoulasch</b> „Baden Baden“ mit Preiselbeerbirne Semmelknödel und gemischtem Salat	8,80 /12,50
<b>Rahmschnitzel</b> vom Schweinelendchen mit frischen Champignons, hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat	8,80 /12,50
<b>Räuberspieß</b> Schweinefilet am Spieß auf Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und gemischtem Salat	14,50
<b>Zwiebelrostbraten vom Grill</b> von der Allgäuer Rinderhüfte mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	10,90 / 15,50

---

### Steaks Regional aus Bayern

<b>Holzfüllersteak</b> vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln Bratkartoffeln und gemischter Salat	12,90
<b>Pfefferhüftsteak vom Grill</b> 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, Sulfit, 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**

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