
MITTAGS-TIPP VON 16.7. – 20.7.2018
(bis 14.30 Uhr)

Montag

Gebackene Kräutersaitlinge mit Remouladensauce
auf bunten Salaten 6,90

Tiroler Bauerngröstl mit Spiegelei
und gemischtem Salat 7,90

Mittwoch

Schinkennudeln in Ei
mit gemischtem Salat 5,90

Schaschlik in pikanter Paprikasauce
mit Pommes frites und gemischtem Salat 7,90

Donnerstag

Ofenfrischer Gemüse-Flammkuchen 6,90

Hacksteak vom Grill im Pfefferrahm
mit Kartoffelpüree und Karottengemüse 7,90

Freitag

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus 4,90

Schollenfilet gebacken mit Remouladensauce
und Kartoffel-Endiviensalat 7,90



.....
M O N T A G 1 6 . 7 . 2 0 1 8

Suppen und Vorspeisen

klein/groß

Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle	3,80/6,10
Steinpilzcremesuppe mit Croutons	4,20/6,50
Kleiner Vorspeisensalat mit Croutons und Walnüssen	4,80

.....

Vegetarisch, Salat und Bistro

Büffel-Mozzarella mit Fleisch-Tomaten frischen Basilikum auf Rucola, dazu Baguette	8,90
Frische Steinpilze im Rahm mit Semmelknödel	11,90

.....

Fisch

Matjesfilet auf Sauerrahm-Apfelsauce mit Zwiebeln und Salzkartoffeln	10,90
Edelfischstreifen mit Garnelen in Kokos-Currysauce mit Basmati-Reis und zartem Gemüse	15,90
Thunfischsteak gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter auf mediterranen Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	18,90

.....

Gerichte von Pfanne, Grill und Ofen

Hausgemachte Bratensülze mit Bratkartoffeln oder Bergsteigerbrot	7,90
Altbayerischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut	6,80/9,50
¼ Frische Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	10,90
Rahmgoulasch „Försterin Art“ von Rind und Schwein dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne	7,20/9,90
Sauerbraten vom bayrischen Weiderind mit Semmelknödel und Gemüsestreifen	8,50/11,90
Münchener Schnitzel vom Kalb in pikanter Panade mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	10,50/14,90
Pfefferlendchen vom Schwein auf Pfefferrahmsauce mit krossen Bacon und hausgemachte Spätzle	8,50/11,90
Rumpsteak „Küchenmeister Art“ Champignon, Artischocken, Tomaten in Kräutersahnesauce mit Kartoffel-Rösti	22,90

.....

Dessert

Dampfnudel mit Vanillesauce	4,90
Hausgemachte Beeren-Grütze mit Vanilleeis	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	11,50 / 16,50

Steaks Regional aus Bayern

Holzfüllersteak 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 mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	6,50 / 8,90
Gemüsepfänderl Allerlei frisches Marktgemüse auf Tomatensauce, mit Käse überbacken	6,50 / 8,90

Salate

„Salat Klosterwirt“ Bunter Salatteller mit Schinken und Käse, dazu Baguette	8,90
„Fitness-Salat“ Bunter Salatteller mit Hühnerbruststreifen und Baguette	10,90
„Salat Ochsenfetzen“ Bunter Salatteller mit Ochsenfetzen und Baguette	11,50
„Asien Salat“ Salatteller mit Garnelen im Knusperteig, Frühlingsröllchen, scharfer Dip-Sauce und Baguette	11,50
„Griechischer Salat“ Bunter Salatteller mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln dazu Baguette	9,90
„Salat Caprese“ Bunter Salatteller mit Tomaten, Mozzarella und Peperoni dazu Baguette	8,90

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.