

SONNTAG 16.12.2018

Suppen und Vorspeisen

klein/groß

Tafelspitzbrühe mit Speck-Brezenknödel	3,80/6,10
Orientalische Linsensuppe mit Croutons	3,90/6,30
Kleiner Vorspeisensalat mit Croutons und Walnüssen	4,80

Bistro, Vegetarisch und Salat

Trofie italienische Nudeln mit Kirschtomaten und frischen Champignons, dazu Parmesan	9,90
--	------

Fisch

Matjesfilet auf Sauerrahm-Apfelsauce mit Zwiebeln und Salzkartoffeln	10,90
Fränkisches Karpfenfilet im Bierteig gebacken mit Remouladensauce und Kartoffel-Endiviensalat	11,90
Norwegisches Lachsfilet auf Safranschaumsauce mit Basmati-Reis und zartem Gemüse	15,90

Tages-Schmankerl

Altbayerischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut	6,90/9,90
1/4 Frische Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	11,90
Gansbrustbraten ausgelöst Kartoffelknödel und Blaukraut	14,90
Sauerbraten vom bayrischen Weiderind dazu Semmelknödel und Gemüsestreifen	8,50/11,90
Kalbsbraten mit frischen Champignons im Rahm dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	9,10/12,50
Pfefferlendchen vom Schwein auf Pfefferrahmsauce mit krossem Bacon und hausgemachte Spätzle	8,50/11,90
Geschnetzeltes von Hirsch und Wildschwein mit Kräutersaitlingen in Portweinsauce mit Preiselbeerbirne, Kroketten und Broccoli	15,90
Entrecote vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Rösti und gemischter Salat	22,90

Dessert

Dampfnudel mit Vanillesauce	4,90
Kleiner Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus	5,90

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	7,40 / 10,50
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	14,90
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, 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

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.