

## Frischer Spargel aus der Region

**Port. Frischer Spargel**  
ohne alles

10,-

**Port. Frischer Spargel**  
mit Salzkartoffeln, zerl. Butter oder Hollandaise

12,50

**Port. Frischer Spargel**  
**mit rohen oder gekochten Schinken**  
mit Salzkartoffeln, zerl. Butter oder Hollandaise

14,90

**Port. Frischer Spargel**  
**mit kl. Münchner Schnitzel vom Kalb** in pikanter Panade  
mit Salzkartoffeln, zerl. Butter oder Hollandaise

17,50

**Port. Frischer Spargel**  
**mit kl. Rinderhüftsteak**  
mit Salzkartoffeln, zerl. Butter oder Hollandaise

19,90

**Port. Frischer Spargel**  
**mit gebratenen Forellenfilet**  
mit Salzkartoffeln, zerl. Butter oder Hollandaise

18,90

---

 SONNTAG 17.6.2018
 

---

**Suppen und Vorspeisen**

klein/groß

Tafelspitzbrühe mit hausgemachte Leberspätzle	3,50/5,90
Spargelcremesuppe mit Croutons	3,50/5,90
Kleiner Vorspeisensalat mit Croutons und Walnüssen	4,50

---

**Vegetarisch**

Nudeltascherl mit Steinpilzfüllung in feiner Schnittlauchsauce, dazu frischer Parmesan	9,90
Büffel-Mozzarella mit Fleischtomaten und frischen Basilikum, dazu Baguette	8,90

---

**Fisch**

Matjesfilet auf Sauerrahm-Apfelsauce mit Zwiebeln und Salzkartoffeln	10,90
Schottisches Lachssteak gebraten hausgemachter Kräuterbutter mit Salzkartoffeln und gemischter Salat	15,90

---

**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
Ofenfrische Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	10,90
¼ Frische Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	10,90
Kalbsbraten mit frischen Champignons im Rahm dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	9,10/12,50
Sauerbraten vom bayrischen Weiderind mit Semmelknödel und Wurzelgemüse	8,50/11,90
Pfefferlendchen vom Schwein auf Pfefferrahmsauce mit Bacon und hausgemachte Spätzle	8,50/11,90
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter mit Rösti und gemischtem Salat	22,90

---

**Dessert**

Dampfnudel mit Vanillesauce	4,90
Kleiner Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus	4,90
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	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	11,50 / 16,50

---

### 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	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

---

---

## VEGETARISCHES UND SALATE

---

### Vegetarische Gerichte

<b>Hausgemachte Schwäbische Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	6,50 / 8,90
<b>Gemüsepfanderl</b> Allerlei frisches Marktgemüse auf Tomatensauce, mit Käse überbacken	6,50 / 8,90

---

### Salate

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

<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	<b>6,90</b>
<b>Käsebrettl</b> verschieden Käsesorten mit Bergsteigerbrot und Butter	8,90
<b>Brotzeit Bauernspeck auf m Brettl</b> Bauerngeräuchertes mit Bergsteigerbrot und Butter	<b>7,90</b>
<b>Gemischtes Brotzeit-Brettl</b> Bauerngeräuchertes, Krustenbraten, Griebenschmalz und Käse , dazu Bergsteigerbrot und Butter	<b>7,90</b>

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.*