
W O C H E N E N D K A R T E

Suppen und Vorspeisen

klein/groß

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl und frischen Schnittlauch	3,90/6,20
Kürbiscremesuppe mit Croutons	4,50/6,90
Kleiner Vorspeisensalat mit Croutons und Walnüssen	4,90

Bistro, Vegetarisch

Trofie Arrabiata in Tomatensauce (scharf) mit Knoblauch, frische Kräuter und Parmesan	8,90
--	------

Fisch

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ auf Sauerrahmsauce mit Äpfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	11,90
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck und Shrimps mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	15,90
Edelfische gedünstet in Petersiliensauce mit Basmati-Reis und zartem Gemüse	14,90

Tages-Schmankerl

Altbayerischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut	6,90/9,90
Ofenfrische Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	10,90
1-4 Frische Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	11,90
Zarte Hasenkeule „Baden Baden“ mit Preiselbeerbirne Kroketten und Romanesco-Gemüse	13,90
Rahmsauerbraten vom Bürgermeisterstück mit hausgemachte Spätzle und Gemüsestreifen	9,50/12,90
Kalbsbraten mit frischen Champignons im Rahm dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	9,50/12,90
Großmutter's Feuerlendchen vom Schwein auf Paprikasauce mit Peperoni und hausgemachte Spätzle	9,50/12,90
Rumpsteak vom Grill auf Pfefferrahmsauce mit Rösti und gemischter Salat	23,90

Dessert

Dampfnudel mit Vanillesauce	3,50/5,90
FrISCHE Erdbeeren und Vanilleeis und Sahne	5,90
Dessert-Variation von verschiedenen Cremes fein garniert	5,90

SCHMANKERLKARTE

Aus der Suppenkuchl

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

Holzfällersteak 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

Gemüsepfanderl
Allerlei frisches Marktgemüse auf Tomatensauce,
mit Käse überbacken 6,50 / 8,90

Ofenkartoffeln

Heimische Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip,
Radieserl und Lauchzwiebeln im bunten Salatnest 9,90

Heimische Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip,
Putenstreifen oder Ochsenfetzen im bunten Salatnest 11,50

Salate

„Salat Klosterwirt“
Bunter Salatteller mit Schinken und Käse, dazu Baguette 9,50

„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	4,50
Wiener Würstchen ⁽¹⁾ 2 Paar mit Brot	5,90
„Strammer Max“ ^(7,8,9) mit Brot und Spiegelei, gekochtem Schinken	6,90
„Bayerischer Wurstsalat“ ^(7,8,9) von der Regensburger und Brot	6,90
„Schweizer Wurstsalat“ ^(7,8,9) von der Regensburger mit Käse und Brot	7,50
Leberkäse abgebräunt ⁽¹⁾ mit Spiegelei und Bratkartoffeln	7,90
Schweinsbratwürstel ⁽¹⁾ (2 Paar) auf Sauerkraut mit Brot	7,90
Kalter Krusten-Braten auf´m Brettl Kalter Schweinebraten mit Bergsteigerbrot und Butter	7,50
Käsebrettl verschiedene Käsesorten mit Bergsteigerbrot und Butter	9,50
Brotzeit Bauernspeck auf´m Brettl Bauerngeräuchertes mit Bergsteigerbrot und Butter	8,50
Gemischtes Brotzeit-Brettl Bauerngeräuchertes, Krustenbraten, Griebenschmalz und Käse , dazu Bergsteigerbrot und Butter	8,90

*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