

.....

S A M S T A G 1 7 . 2 . 2 0 1 8

Suppen und Vorspeisen

klein/groß

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

.....

Vegetarisch, Salat und Bistro

Hausgemachte Spinat-Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	6,50/8,90
Gnocchi in fruchtiger Tomatensauce mit Rucola und frischem Parmesan	9,90

.....

Fisch

Fränkisches Karpfenfilet im gebacken mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffel-Endiviensalat	11,90
Edelfische, Scampi und Baby-Calamari gebraten mit Zitronenschaumsauce auf mediterranen Gemüse und Salzkartoffeln	15,90

.....

Gerichte von Pfanne, Grill und Ofen

Altbayerischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut	6,80/9,50
Ochsenschwanzragout in Rotweinsauce mit Semmelknödel und Gemüsestreifen	11,90
¼ Frische Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	11,90
Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons im Rahm dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	8,90/12,50
Großmutter's Feuerlendchen Schweinelendchen vom Grill auf Paprikarahmsauce mit Peperoni und hausgemachten Spätzle	8,50/11,90
Kalbsrückensteak Niedrigtemperatur gegart auf Pfefferrahmsauce mit Rösti und gemischtem Salat	18,90
Entrecote vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter Wedges Kartoffeln und Sour Crem, dazu gemischter Salat	21,90

.....

Dessert

FrISCHE Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	4,90
Dampfnudel mit Vanillesauce	4,90
Kleiner Kaiserschmarrn mit Eis und Apfelmus	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	10,90 / 15,50

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	19,90

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 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.