



Vorweg...

Feines Apfelgriebenschmalz mit Röstzwiebeln und Holzofenbrot serviert	3,50
Herzhafter „Obazda“ ^{1.8} mit Zwiebelringen und Holzofenbrot serviert	3,50
Frische Champignons in Olivenöl und Rosmarin gebraten mit Salatbukett und Baguette serviert	5,80

Suppen...

Tafelspitzbrühe mit Leberknödel ²	3,80
Käserahmsüppchen aus verschiedenen Käsesorten zubereitet mit Speckstreifen ^{2.7} und Kracherl garniert	4,30

Regional, bayrisch...

Gebratener Leberkäs ^{2.3} mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	6,90
„Bayerisches Käseteller“ Hart-, Bauernkäse und Obazda ^{1.8} , Zwiebelringen, Butter und Holzofenbrot	8,60
Hausgemachte Spätzle „Allgäuer Art“ mit herzhaftem Bergkäse in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert	7,90 **

„Klosterbier“

0,5l € 3,40

von Kloster Scheyern

Heimat auf dem Teller...

Erleben Sie den Geschmack und die Qualität, die in unseren regionalen Produkten steckt. Durch unser Mitwirken stärken wir die regionale Landwirtschaft und somit die Nachhaltigkeit für die nächsten Generationen.

Hauptgang...

SCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne rausgebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat serviert	8,90 **
<i>oder</i> mit Pommes frites und gemischten Salat	10,80 **
„Bräuwirtsteller“ Medaillons vom Schweinefilet mit geschwenkten Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	13,50 **

ANGUSRIND

„Absberger Zwiebelrostbraten“ vom Angus Ochsen mit knackigen Röstzwiebeln, Natursoße und Bratkartoffeln serviert	19,90
Rumpsteak vom Angus Ochsen auf bunter Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkräpfen serviert	20,90
Rumpsteak vom Angus Ochsen mit geschrotetem Pfeffer, Kräuterbutter, Pommes frites und Barbecuedipp serviert	19,90

FISCH *aus der Fischzucht Lang im Altmühltal*

Forelle in Mandelbutter gebraten und mit Petersilienkartoffeln serviert -Zubereitung ca. 25 Minuten-	13,50
Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Gewürzöl verfeinert, mit Blattspinat und Butterkartoffeln serviert	15,60

„Beilagensalat“
knackig und frisch
€ 3.60

GEFLÜGEL

Putensteak gebraten mit Kräuterbutter, Countrykartoffeln, Barbecuedipp und Grillgemüse	10,70 **
---	----------

Hauptgerichte mit -**- servieren wir auch in Seniorenportionen -10% Abzug!
Gerichte mit Salat werden in Seniorenportion ohne Salat serviert

nur für unsere Kinder

Portion Butterspätzle mit Rahmsauce	3,00
Portion Pommes frites mit Ketchup	3,00
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	5,00
Kleines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	5,00

Vegetarisches & Salate

Hausgemachte Spätzle "Allgäuer Art" mit herzhaftem Bergkäse in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert		7,90 **
Herzhaftes frisches Grillgemüse mit Parmesanspänen garniert, dazu Rosmarinkartoffeln		9,10 **
Bunt gemischter Salat mit gebackenem Brikäse, dazu Preiselbeeren und Baguette		9,10
Gebratenes Putensteak mit Sweet-Chilidipp ² , dazu gemischte Salate und Baguette		9,50
<u>zusätzliche Beilagen</u>	pro Portion	3,00
gemischter Beilagensalat,		3,60
Ketchup, Mayonaise, Scheibe Brot	pro Portion	0,40

Brotzeit

Schinkenbrot garniert auf Wunsch mit rohem Schinken ^{2,7}	5,30
<i>oder</i> gekochtem Schinken ^{2,3,4}	5,00
"Strammer Max" mit gekochtem Schinken ^{2,3,4} , Spiegelei und Gurke	5,60
"Lustiger Ludwig" mit rohem Schinken ^{2,7} , Spiegelei und Gurke	5,90
"Bayrischer Wurstsalat ^{2,3,4} " garniert mit Essiggurke, Zwiebelringen in Essig und Öl, dazu Holzofenbrot	5,90
"Schweizer Wurstsalat ^{2,3,4} " garniert mit Essiggurke, Zwiebel- ringen und Käsestreifen in Essig ^{1,2,3} und Öl, dazu Holzofenbrot	7,00
Kalter Braten mit Griebenschmalz, Meerrettich ⁵ und Holzofenbrot	8,00
Brotzeiteller "zum Bräu" ^{2,3,4,7} quer durch die herzhafte kalte Küche reich garniert mit Holzofenbrot und Butter	8,20
Platte von rohen ^{2,7} und gekochten Schinken ^{2,3,4} mit Butter, Meerrettich und Holzofenbrot serviert	8,90
"Bayerisches Käseteller" Hart-, Bauernkäse und Obazda, Zwiebelringen, Butter und Holzofenbrot	8,60

Offene Weine

<u>WEISS</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Silvaner – <i>Franken</i> – fruchtig, trocken	3,90	9,50
Müller Thurgau – <i>Franken</i> – fein, trocken	3,90	9,50
Riesling – <i>Mosel</i> – fruchtig, trocken	4,00	9,70
Rheinhessen – lieblich	3,80	9,30
Grüner Veltliner – <i>Österreich</i> – trocken	3,90	9,50
Pinot Grigio – <i>Italien</i> – feinfruchtig	3,80	9,30
<u>ROTLING/ROSE</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Sommerlust – <i>Franken</i> – fruchtig, trocken	4,00	9,70
<u>ROT</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Trollinger – <i>Württemberg</i> – halbtrocken	3,90	9,50
Domina – <i>Franken</i> – kraftvoll, trocken	4,10	10,00
Dornfelder – <i>Rheinhessen</i> – trocken	4,00	9,70
Zweigelt – <i>Österreich</i> – fruchtig, trocken	4,00	9,70
Chianti – <i>Italien</i> – vollmundig, trocken	4,00	9,70
Caberet – <i>Vredendal / Südafrika</i> – gehaltvoll	4,10	10,00
Weinschorle – <i>stieß oder sauer / weiß oder rot</i> – – mit Veltliner / Zweigelt gespritzt–	2,50	5,50

Flaschenweine

WEISS – 0,75l –

Riesling – <i>Mosel</i> – Einblick Nr. 1, fruchtig, trocken	14,30
Pinot Grigio – <i>Italien</i> – Trentino, feinfruchtig	14,50
Grüner Veltliner – <i>Österreich</i> – fruchtig, trocken	14,50

ROT – 0,75l –

Dornfelder – <i>Rheinhessen</i> – Hügelland, trocken	14,50
Regent – <i>Franken</i> – Winzer Sommerach, fruchtig	14,70
Chianti Classico – <i>Italien</i> – Lucignano, vollmundig,	17,10

Bierspezialitäten

VOM FASS

Tucher Übersee Export	0,3l	2,20
Tucher Übersee Export	0,5l	3,00
Tucher Pilsener	0,4l	3,10
Radler ²	0,3l	2,20
Radler ²	0,5l	3,00
Kloster Scheyern dunkel	0,3l	2,50
Kloster Scheyern dunkel	0,5l	3,40

AUS FLASCHEN

Gutmann Hefeweizen hell	0,5l	3,10
Gutmann leichtes Hefeweizen hell	0,5l	3,10
Tucher Hefeweizen dunkel	0,5l	3,10
Tucher Hefeweizen >alkoholfrei<	0,5l	3,10
Tucher Reifbräu >alkoholfrei<	0,5l	3,00
Kloster Scheyern Doppelbock dunkel	0,5l	3,70

Aperitif; Schnäpse & Sonstiges

Ramazotti	4cl.	4,80	
Campari ¹	soda oder orange	4cl.	4,80
Sherry	dry oder medium	5cl.	4,10
Jägermeister	2 cl.	2,50	
Enzian oder Bärwurz	2 cl.	2,80	
Kirschlikör, Amaretto	2 cl.	2,50	
Aquavit Linie,	2 cl.	3,00	
Fernet Branca	2 cl.	3,00	
Grappa „Julia“	2 cl.	3,50	
Schladerer - Obstler	2 cl.	2,50	
Schladerer – Williamsbirne, Himbeere	2 cl.	2,80	
Schladerer – Mirabelle, Zwetschge, Kirsche	2 cl.	2,80	
Schladerer - Fruchtiger Willi	- mit Birnenstückchen -	2cl.	3,00
Asbach	2 cl.	2,70	
Remy Martin VSOP	2 cl.	3,90	

Sekt & Cocktails

Glas Prosecco		3,00
„Aperol Sprizz“ <i>Aperol</i> ¹ , <i>Orangenscheibe</i> , <i>Prosecco</i>		3,80
„Red Night“ <i>Waldbeerenlikör</i> , <i>Orangenscheibe</i> , <i>Prosecco</i>		3,80
- saisonale Cocktails finden Sie auf unseren Tischaufstellern -		
Fürst Metternich - trocken -	0,75l	15,90
Prosecco	0,75l	15,50

Alkoholfrei

Pepsi Cola ^{1,3,9} , Mirinda ^{1,2,3} , Seven Up ² , Spezi ^{1,2,3,9}	0,4l	2,90
Pepsi Cola ^{1,3,9} , Mirinda ^{1,2,3} , Seven Up ² , Spezi ^{1,2,3,9}	0,3l	2,30
Cola light ^{1,9,11,12}	0,33l	2,50
kleines Tafelwasser	0,3l	2,00
großes Tafelwasser	0,4l	2,40
Adelholzener „Classic“ - <i>spritzig oder still</i> -	0,25l	2,40
Adelholzener „Classic“ - <i>spritzig oder still</i> -	0,75l	4,80
Orange, Apfel, Rhabarber - <i>Schlör Säfte</i> -	0,2l	2,40
Johannisbeer, Sauerkirsch, Crape - <i>Schlör Säfte</i> -	0,2l	2,40
Saftschorle - <i>süß oder sauer</i> -	0,4l	3,20
kleine Saftschorlen	0,3l	2,50
Glas Milch	0,2l	2,00

Warme Getränke

Tasse Kaffee Creme ⁹ - <i>Segafredo</i> - -auch coffeinfrei-		1,90
Kännchen Kaffee Creme ⁹ - <i>Segafredo</i> - -auch coffeinfrei-		3,80
gr. Tasse heiße Schokolade -mit Milch zubereitet-		2,80
Espresso ⁹ - <i>Segafredo</i> -		2,00
Espresso Macchiato ⁹ - <i>Segafredo</i> --mit Milchschaum-		2,10
Cappuccino ⁹ , Milchkaffee ⁹ - <i>Segafredo</i> - jeweils		2,80
Latte Macchiato ⁹ - <i>Segafredo</i> -		2,80
Glas Tee -verschiedene Sorten-		2,30
Glas Tee mit Rum		3,90
Glas Glühwein		3,00

---Endpreise---

Auszug unserer regionalen Lieferanten

Wir legen Wert auf regionale Produkte. Das „**Miteinander**“ der Produzenten, Händler und Verbraucher stärkt unsere Region. Auch wir stärken damit unsere Heimat. Somit lässt sich das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die damit verbundene regionale Geschmacksvielfalt bewahren.

Kartoffeln, Karotten, Spargel

Bauer Glöckl, Adelshausen

Gemüse, Salate, Kräuter, Obst

Firma Fein Feinkost, Manching

Nudeln, Eier

Altmühltaler Teigwaren, Lohen

Regionale Fische

Fischzucht Lang, Regelmannsbrunn
- Karpfen, Forelle, Saibling, Lachsforelle-

Wild

heimisches Damwild und Jagdrevier,
Wild and More, Velburg

Fränk. Bratwurst, Fleisch, Wurst
Fleisch

Metzgerei Krotter, Obermässing
Südbayrische Fleischwaren, Ingolstadt

Altmühltaler Lamm

Schäferei Eichhorn, Schernfeld

Bauernbrot, Gebäck, usw.
Holzofenbrot

Bäckerei Strauß, Kinding
Bäckerei Schneider, Euerwang

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe

2 Konservierungstoffe

3 Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker

5 Schwefeldioxid

6 Schwarzungsmittel

7 Phosphat

8 Milcheiweiß

9 coffeinhaltig

10 chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

13 gewachst (bei frischen

14 Taurin

Früchten)

Unterlagen bezüglich Allergene sind sehr gerne einsehbar – fragen Sie unseren Service danach.